



410202S-2024



河南伊瑞咖食品有限公司企业标准

Q/MXY 0004S-2024

# 糕点预拌粉

2024-01-15 发布

2024-01-15 实施

河南伊瑞咖食品有限公司 发布

## 前 言

本标准由河南伊瑞咖食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：徐冠鹏。

H N

Q B

# 糕点预拌粉

## 1 范围

本标准规定了糕点预拌粉的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以小麦粉、大米粉、食用淀粉（玉米淀粉、木薯淀粉、马铃薯淀粉、绿豆淀粉、小麦淀粉中的一种或多种）中的一种或多种为主要原料，添加杂粮粉（苦荞粉、荞麦粉、青稞粉、燕麦粉、薏仁粉、小米粉、藜麦粉、裸麦粉、大麦粉中的一种或几种）、山药粉、豆粉（豌豆粉、大豆粉、绿豆粉、红豆粉、黑豆粉、芸豆粉中的一种或几种）、白砂糖、食用盐、味精、鸡精调味料、酱油粉、酵母、食用葡萄糖、乳粉、可可粉、谷朊粉、乳清粉、芝士粉、果蔬粉（南瓜粉、紫薯粉、菠菜粉、胡萝卜粉、番茄粉、火龙果粉、芒果粉、草莓粉、菠萝粉、香芋粉、蓝莓粉、红枣粉、甜菜粉、苦瓜粉、芹菜粉、香菜粉中的一种或几种）、抹茶粉、红茶粉、绿茶粉、酸梅粉、蛋白粉、蛋黄粉、全蛋粉、香辛料粉【八角、小茴香、桂皮、豆蔻、多香果、香叶（月桂叶）、草果、甘草、山奈、百香果、罗勒、牛至、高良姜、花椒、辣椒、胡椒、孜然、大蒜、生姜、香葱、洋葱、黑胡椒、白胡椒、肉豆蔻】、麦芽糊精、植脂末（葡萄糖浆、氢化植物油、精炼植物油、乳粉、单，双甘油脂肪酸酯、硬脂酰乳酸钠、食品用香精）、咖啡粉、奶粉、芝士粉、乙基麦芽酚、海苔粉、食用菌粉（香菇粉、平菇粉、茶树菇粉、松茸粉、杏鲍菇粉、牛肝粉、竹荪粉、羊肚菌粉、鸡油菌粉中的一种或几种）、鸡肉粉、牛肉粉、海鲜粉、酵母抽提物、螺旋藻粉（来源钝顶螺旋藻或极大螺旋藻）、亚麻籽粉中的一种或几种，添加或不添加食品添加剂{维生素C（抗氧化剂）、酶制剂[α-淀粉酶 Alpha-amylase(来源黑曲霉 *Aspergillus niger*)、脂肪酶(来源黑曲霉 *Aspergillus niger*)、半纤维素酶（来源黑曲霉 *Aspergillus niger*)、木聚糖酶（来源枯草芽孢杆菌 *Bacillus subtilis*)、葡糖氧化酶（来源米曲霉 *Aspergillus oryzae*)、麦芽糖淀粉酶（来源枯草芽孢杆菌 *Bacillus subtilis*)、谷氨酰胺转氨酶（来源茂原链轮丝菌 *Streptomyces mobaraensis*)的一种或几种]、聚葡萄糖、木糖醇、碳酸钙、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（又名阿斯巴甜）、三氯蔗糖、焦磷酸二氢二钠、磷酸二氢钠、磷酸氢钙、磷酸二氢钙、碳酸氢钠、单，双甘油脂肪酸酯、羧甲基纤维素钠、聚甘油脂肪酸酯、聚氧乙烯（20）山梨醇酐单油酸酯（又名吐温 80）、柠檬酸、羟丙基二淀粉磷酸酯、磷酸酯双淀粉、黄原胶、碳酸钠、5'-呈味核苷酸二钠、5'-肌苷酸二钠、D-异抗坏血酸钠、脱氢乙酸钠、山梨酸钾、复配膨松剂（碳酸氢钠、磷酸二氢钙、焦磷酸二氢二钠、碳酸钙、单，双甘油脂肪酸酯、食用玉米淀粉）、红曲红、胭脂虫红、β-胡萝卜素、栀子黄、植物炭黑、叶绿素铜钠盐、食品用香精}中的一种或几种，经配料、搅拌、内包、外包等工艺加工而制成的糕点预拌粉。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

2.1.1 小麦粉 GB/T 1355 和 GB 2715 的规定。

- 2.1.2 大米粉、苦荞粉、荞麦粉、青稞粉、燕麦粉、薏仁粉、小米粉、藜麦粉、裸麦粉、大麦粉、豌豆粉、大豆粉、绿豆粉、红豆粉、黑豆粉、芸豆粉、山药粉应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.3 食用淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.4 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.5 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T5461 的规定。
- 2.1.6 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.7 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。
- 2.1.8 酱油粉应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.9 酵母应符合 GB/T 20886.1 和 GB 31639 的规定。
- 2.1.10 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.11 乳粉应符合 GB 19644 的规定。
- 2.1.12 可可粉应符合 GB/T 20706 的规定。
- 2.1.13 谷朊粉应符合 GB/T 21924 的规定。
- 2.1.14 乳清粉应符合 GB 11674 的规定。
- 2.1.15 芝士粉应符合 GB 5420 的规定。
- 2.1.16 果蔬粉应符合 NY/T 1884 的规定。
- 2.1.17 抹茶粉、红茶粉、绿茶粉、酸梅粉、咖啡粉应符合 GB/T 29602 的规定。
- 2.1.18 蛋白粉、蛋黄粉、全蛋粉应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.19 香辛料粉应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.20 麦芽糊精应符合 GB/T 20884 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.21 植脂末应符合 QB/T 4791 的规定。
- 2.1.22 奶粉应符合 GB 19644 的规定。
- 2.1.23 芝士粉应符合 GB 5420 的规定。
- 2.1.24 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.25 海苔粉应符合 GB 19643 的规定。
- 2.1.26 食用菌粉应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.27 鸡肉粉、牛肉粉应符合 GB 2726 的规定。
- 2.1.28 海鲜粉应符合 GB 10136 的规定。
- 2.1.29 酵母抽提物应符合 GB/T 20886.2 的规定。
- 2.1.30 螺旋藻粉应符合 GB/T 16919 的规定。
- 2.1.31 亚麻籽粉应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.32 维生素 C 应符合 GB 14754 的规定。

- 2.1.33 酶制剂应符合 GB 1886.174 的规定。
- 2.1.34 聚葡萄糖应符合 GB 25541 的规定。
- 2.1.35 木糖醇应符合 GB 1886.234 的规定。
- 2.1.36 碳酸钙应符合 GB 1886.214 的规定。
- 2.1.37 天门冬酰苯丙氨酸甲酯（又名阿斯巴甜）应符合 GB 1886.47 的规定。
- 2.1.38 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.39 焦磷酸二氢二钠应符合 GB 1886.328 的规定。
- 2.1.40 磷酸二氢钠应符合 GB 1886.336 的规定。
- 2.1.41 磷酸氢钙应符合 GB 1886.3 的规定。
- 2.1.42 磷酸二氢钙应符合 GB 1886.333 的规定。
- 2.1.43 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。
- 2.1.44 单，双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.65 的规定。
- 2.1.45 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。
- 2.1.46 聚甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.178 的规定。
- 2.1.47 聚氧乙烯（20）山梨醇酐单油酸酯（又名吐温 80）应符合 GB 25554 的规定。
- 2.1.48 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.49 羟丙基二淀粉磷酸酯应符合 GB 29931 的规定。
- 2.1.50 磷酸酯双淀粉应符合 GB 29926 的规定。
- 2.1.51 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.52 碳酸钠应符合 GB 1886.1 的规定。
- 2.1.53 5'-呈味核苷酸二钠（又名呈味核苷酸二钠）应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.54 5'-肌苷酸二钠应符合 GB 1886.97 的规定。
- 2.1.55 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.56 脱氢乙酸钠应符合 GB 25547 的规定。
- 2.1.57 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.58 复配膨松剂应符合 GB 1886.245 的规定。
- 2.1.59 红曲红应符合 GB 1886.181 的规定。
- 2.1.60 胭脂虫红应符合 GB 1886.315 的规定。
- 2.1.61  $\beta$ -胡萝卜素应符合 GB 8821 的规定。
- 2.1.62 栀子黄应符合 GB 7912 的规定。
- 2.1.63 植物炭黑应符合 GB 28308 的规定。
- 2.1.64 叶绿素铜钠盐应符合 GB 26406 的规定。
- 2.1.65 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。

## 2.2 感官要求

感官要求应符合表 1 的规定。

表 1 感官要求

项目	要求	检验方法
性状	粉末状、含有少量结晶体及颗粒物	取 100g 样品，放在洁净卫生白瓷盘中均匀的摊平，在散射光线下仔细观察样品的性状、色泽、嗅其气味，并检查有无外来杂质。
色泽	该产品应有的色泽	
气味	该产品应有的气滋味，无异味	
杂质	无肉眼可见外来杂质	

## 2.3 理化指标

理化指标应符合表 2 的规定。

表 2 理化指标

项目	指标	检验方法
水分, g/100g	≤ 17.0	GB 5009.3
*铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.18	GB 5009.12
无机砷 (以 As 计), mg/kg	≤ 0.2 (适用于以大米粉为主要原料的产品)	GB 5009.11
总砷 (以 As 计), mg/kg	≤ 0.5 (以大米粉为主要原料的产品除外)	GB 5009.11
天门冬酰苯丙氨酸甲酯 <sup>a</sup> (又名阿斯巴甜), g/kg	≤ 1.7	GB 5009.263
三氯蔗糖 <sup>a</sup> , g/kg	≤ 0.25	GB 22255 或 GB 5009.298
磷酸盐 <sup>a</sup> (以 PO <sub>4</sub> <sup>3-</sup> 计), g/kg	≤ 15.0	GB 5009.256
叶绿素铜钠盐 <sup>a</sup> , g/kg	≤ 0.5	GB 5009.260
β-胡萝卜素 <sup>a</sup> , g/kg	≤ 1.0	GB 5009.83
栀子黄 <sup>a</sup> , g/kg	≤ 0.9	GB 5009.149
脱氢乙酸钠 <sup>a</sup> (以脱氢乙酸计), g/kg	≤ 0.5	GB 5009.121
山梨酸钾 <sup>a</sup> (以山梨酸计), g/kg	≤ 1.0	GB 5009.28
黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> , μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.22
胭脂虫红 <sup>a</sup> (以胭脂红酸计), g/kg	≤ 0.6	GB 5009.288

注: \*指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定;

a 仅适用于添加该食品添加剂的产品的检测；

同一功能的食品添加剂（相同色泽着色剂、防腐剂）在混合使用时，各自用量占 GB 2760 规定最大使用量的比例之和不得超过 1。

#### 2.4 净含量及允许短缺量

净含量及允许短缺量应符合 JJF 1070 的规定。

#### 2.5 食品生产加工过程卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

#### 2.6 其它要求

应符合 GB 2760、GB 2761、GB 2762、GB 2763 的规定。

### 3 检验

出厂检验项目为：感官要求、净含量及允许短缺量、水分。型式检验按国家相关规定执行。

## 编制说明

本标准适用于以小麦粉、大米粉、食用淀粉（玉米淀粉、木薯淀粉、马铃薯淀粉、绿豆淀粉、小麦淀粉中的一种或多种）中的一种或多种为主要原料，添加杂粮粉（苦荞粉、荞麦粉、青稞粉、燕麦粉、薏仁粉、小米粉、藜麦粉、裸麦粉、大麦粉中的一种或几种）、山药粉、豆粉（豌豆粉、大豆粉、绿豆粉、红豆粉、黑豆粉、芸豆粉中的一种或几种）、白砂糖、食用盐、味精、鸡精调味料、酱油粉、酵母、食用葡萄糖、乳粉、可可粉、谷朊粉、乳清粉、芝士粉、果蔬粉（南瓜粉、紫薯粉、菠菜粉、胡萝卜粉、番茄粉、火龙果粉、芒果粉、草莓粉、菠萝粉、香芋粉、蓝莓粉、红枣粉、甜菜粉、苦瓜粉、芹菜粉、香菜粉中的一种或几种）、抹茶粉、红茶粉、绿茶粉、酸梅粉、蛋白粉、蛋黄粉、全蛋粉、香辛料粉【八角、小茴香、桂皮、豆蔻、多香果、香叶（月桂叶）、草果、甘草、山奈、百香果、罗勒、牛至、高良姜、花椒、辣椒、胡椒、孜然、大蒜、生姜、香葱、洋葱、黑胡椒、白胡椒、肉豆蔻】、麦芽糊精、植脂末（葡萄糖浆、氢化植物油、精炼植物油、乳粉、单，双甘油脂肪酸酯、硬脂酰乳酸钠、食品用香精）、咖啡粉、奶粉、芝士粉、乙基麦芽酚、海苔粉、食用菌粉（香菇粉、平菇粉、茶树菇粉、松茸粉、杏鲍菇粉、牛肝粉、竹荪粉、羊肚菌粉、鸡油菌粉中的一种或几种）、鸡肉粉、牛肉粉、海鲜粉、酵母抽提物、螺旋藻粉（来源钝顶螺旋藻或极大螺旋藻）、亚麻籽粉中的一种或几种，添加或不添加食品添加剂{维生素C（抗氧化剂）、酶制剂[ $\alpha$ -淀粉酶 Alpha-amylase(来源黑曲霉 *Aspergillus niger*)、脂肪酶(来源黑曲霉 *Aspergillus niger*)、半纤维素酶(来源黑曲霉 *Aspergillus niger*)、木聚糖酶(来源枯草芽孢杆菌 *Bacillus subtilis*)、葡糖氧化酶(来源米曲霉 *Aspergillus oryzae*)、麦芽糖淀粉酶(来源枯草芽孢杆菌 *Bacillus subtilis*)、谷氨酰胺转氨酶(来源茂原链轮丝菌 *Streptomyces mobaraensis*)的一种或几种]、聚葡萄糖、木糖醇、碳酸钙、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（又名阿斯巴甜）、三氯蔗糖、焦磷酸二氢二钠、磷酸二氢钠、磷酸氢钙、磷酸二氢钙、碳酸氢钠、单，双甘油脂肪酸酯、羧甲基纤维素钠、聚甘油脂肪酸酯、聚氧乙烯（20）山梨醇酐单油酸酯（又名吐温 80）、柠檬酸、羟丙基二淀粉磷酸酯、磷酸酯双淀粉、黄原胶、碳酸钠、5'-呈味核苷酸二钠、5'-肌苷酸二钠、D-异抗坏血酸钠、脱氢乙酸钠、山梨酸钾、复配膨松剂（碳酸氢钠、磷酸二氢钙、焦磷酸二氢二钠、碳酸钙、单，双甘油脂肪酸酯、食用玉米淀粉）、红曲红、胭脂虫红、 $\beta$ -胡萝卜素、栀子黄、植物炭黑、叶绿素铜钠盐、食品用香精}中的一种或几种，经配料、搅拌、内包、外包等工艺加工而制成的糕点预拌粉。

根据《中华人民共和国食品安全法》和《中华人民共和国标准化法》的有关规定，制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。

河南伊瑞咖食品有限公司