



413205S-2024



河南向易食品科技有限公司企业标准

Q/HXYS 0001S-2024

糕点预拌粉

2024-12-19 发布

2024-12-19 实施

河南向易食品科技有限公司 发布

前 言

本标准由河南向易食品科技有限公司提出并起草。

本标准起草人：韩永强、刘兰。

H N

Q B

糕点预拌粉

1 范围

本标准规定了糕点预拌粉的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以小麦粉、全麦粉、黑麦粉、麦芯小麦粉、食用淀粉【玉米淀粉、木薯淀粉、马铃薯淀粉（土豆淀粉）、绿豆淀粉、小麦淀粉、红薯淀粉（甘薯淀粉）、豌豆淀粉中的一种或几种】、水磨白糯米粉、糯米粉、大米粉中的一种或多种为主要原料，添加或不添加白砂糖、全糖粉、玉米粉、高粱粉、黄豆粉、绿豆粉、山药粉、芝麻粉、紫薯粉、食品加工用酵母、酵母抽提物、食用葡萄糖、食用盐、谷氨酸钠（味精）、全脂乳粉、蛋清粉、蛋黄粉、全蛋粉、奶粉、脱脂奶粉、预糊化淀粉、墨鱼汁粉、木薯变性淀粉（乙酰化二淀粉磷酸酯）、醋酸酯淀粉、木糖醇、羟丙基二淀粉磷酸酯、 α -淀粉酶（来源：枯草芽孢杆菌或地衣芽孢杆菌）、木聚糖酶（来源：李氏木霉或绿色木霉）、脂肪酶（来源：黑曲霉）、麦芽糖淀粉酶（来源：枯草芽孢杆菌）、葡糖氧化酶（来源：黑曲霉）、抗坏血酸、碳酸钙、聚丙烯酸钠、羧甲基纤维素钠、海藻糖、赤藓糖醇、碳酸氢钠、焦磷酸二氢二钠、焦磷酸钠、三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、柠檬酸、酒石酸氢钾、单，双甘油脂肪酸酯、硬脂酰乳酸钙、葡萄糖酸- δ -内酯、卡拉胶、魔芋粉、黄原胶、瓜尔胶、丙酸钙、 β -胡萝卜素、植物炭黑、香兰素、鲜奶香精、食品用香精中的一种或多种，经配料、混合、包装而成的用于糕点制作加工的糕点预拌粉。

根据产品主要原料的不同，可将糕点预拌粉分为：小麦粉类糕点预拌粉、米粉类糕点预拌粉、淀粉类糕点预拌粉。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 小麦粉、黑麦粉应符合 GB/T 1355 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.2 全麦粉应符合 LS/T3244 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.3 食用淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.4 糯米粉、大米粉、麦芯小麦粉应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.5 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.6 蛋清粉、蛋黄粉、全蛋粉应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.7 奶粉、脱脂奶粉应符合 GB 19644 的规定。
- 2.1.8 预糊化淀粉应符合 GB/T 38573 的规定。
- 2.1.9 墨鱼汁粉应符合 GB 10133 的规定。
- 2.1.10 木薯变性淀粉（乙酰化二淀粉磷酸酯）应符合 GB 29929 的规定。
- 2.1.11 醋酸酯淀粉应符合 GB 29925 的规定。
- 2.1.12 水磨白糯米粉应符合 LS/T 3240 的规定。

- 2.1.13 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.14 全糖粉应符合 QB/T 4565 的规定。
- 2.1.15 玉米粉、高粱粉、黄豆粉、绿豆粉应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.16 山药粉应符合 NY/T 2984 的规定。
- 2.1.17 芝麻粉应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.18 紫薯粉应卫生、无污染、无霉变，符合 GB 2762、GB 2763 的规定。
- 2.1.19 食品加工用酵母应符合 GB 31639 的规定。
- 2.1.20 酵母抽提物应符合 GB/T 20886.2 的规定。
- 2.1.21 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。
- 2.1.22 谷氨酸钠（味精）应符合 GB 2720 和 GB/T 8967 的规定。
- 2.1.23 全脂乳粉应符合 GB 19644 的规定。
- 2.1.24 木糖醇应符合 GB 1886.234 的规定。
- 2.1.25 羟丙基二淀粉磷酸酯应符合 GB 29931 的规定。
- 2.1.26 α -淀粉酶、木聚糖酶、脂肪酶、麦芽糖淀粉酶、葡糖氧化酶应符合 GB 1886.174 的规定。
- 2.1.27 抗坏血酸应符合 GB 14754 的规定。
- 2.1.28 碳酸钙应符合 GB 1886.214 的规定。
- 2.1.29 聚丙烯酸钠应符合 GB 29948 的规定。
- 2.1.30 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。
- 2.1.31 海藻糖应符合 GB/T 23529 的规定。
- 2.1.32 赤藓糖醇应符合 GB 26404 的规定。
- 2.1.33 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。
- 2.1.34 焦磷酸二氢二钠应符合 GB 1886.328 的规定。
- 2.1.35 焦磷酸钠应符合 GB 1886.339 的规定。
- 2.1.36 三聚磷酸钠应符合 GB 1886.335 的规定。
- 2.1.37 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。
- 2.1.38 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.39 酒石酸氢钾应符合 GB 25556 的规定。
- 2.1.40 单，双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.65 的规定。
- 2.1.41 硬脂酰乳酸钙应符合 GB 1886.179 的规定。
- 2.1.42 葡萄糖酸- δ -内酯应符合 GB 7657 的规定。
- 2.1.43 卡拉胶应符合 GB 1886.169 的规定。

- 2.1.44 魔芋粉应符合 NY/T 494 的规定。
- 2.1.45 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.46 瓜尔胶应符合 GB 28403 的规定。
- 2.1.47 丙酸钙应符合 GB 1886.356 的规定。
- 2.1.48 β -胡萝卜素应符合 GB 8821 的规定。
- 2.1.49 植物炭黑应符合 GB 28308 的规定。
- 2.1.50 香兰素应符合 GB 1886.16 的规定。
- 2.1.51 食品用香精、鲜奶香精应符合 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	粉状或微粒状，无结块	将样品置于白色瓷盘中，自然光下，用肉眼观察其性状、色泽，嗅其气味，并检查有无外来杂质
色泽	具有产品应有的色泽	
气味	具有该品种应有的气味，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/(%)	\leq 16	GB 5009.3
*铅(以 Pb 计)/(mg/kg)	\leq 0.18	GB 5009.12
镉(以 Cd 计)/(mg/kg)	\leq 0.1 (小麦粉类糕点预拌粉、淀粉类糕点预拌粉)	GB 5009.15
	0.2 (米粉类糕点预拌粉)	
铬(以 Cr 计)/(mg/kg)	\leq 1.0	GB 5009.123
总汞(以 Hg 计)/(mg/kg)	\leq 0.02 (小麦粉类糕点预拌粉、米粉类糕点预拌粉)	GB 5009.17
总砷(以 As 计)/(mg/kg)	\leq 0.5 (除米粉类糕点预拌粉以外的产品)	GB 5009.11
无机砷(以 As 计)/(mg/kg)	\leq 0.2 (仅适用于米粉类糕点预拌粉)	
苯并[a]芘/(μ g/kg)	\leq 2.0	GB 5009.27
黄曲霉毒素 B ₁ /(μ g/kg)	\leq 5.0 (仅适用于小麦粉类糕点预拌粉、淀粉类糕点预拌粉)	GB 5009.22

		10.0 (仅适用于米粉类糕点预拌粉)	
赭曲霉毒素 A/ ($\mu\text{g}/\text{kg}$)	\leq	5.0	GB 5009.96
β -胡萝卜素 ^a / (g/kg)	\leq	1.0	GB 5009.83
丙酸钙 ^a (以丙酸计) / (g/kg)	\leq	2.5	GB 5009.120
磷酸盐 ^a (以 PO_4^{3-} 计) / (g/kg)	\leq	15.0	GB 5009.256

注：*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定；
a 仅适用于添加相应食品添加剂的产品。

2.4 净含量及允许短缺量

应符合 JJF 1070 的规定。

2.5 生产过程中的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.6 其他要求

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定；真菌毒素限量应符合 GB 2761 的规定；污染物限量应符合 GB 2762 的规定；农药残留限量应符合 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。

QB

编制说明

本标准适用于以小麦粉、全麦粉、黑麦粉、麦芯小麦粉、食用淀粉【玉米淀粉、木薯淀粉、马铃薯淀粉（土豆淀粉）、绿豆淀粉、小麦淀粉、红薯淀粉（甘薯淀粉）、豌豆淀粉中的一种或几种】、水磨白糯米粉、糯米粉、大米粉中的一种或多种为主要原料，添加或不添加白砂糖、全糖粉、玉米粉、高粱粉、黄豆粉、绿豆粉、山药粉、芝麻粉、紫薯粉、食品加工用酵母、酵母抽提物、食用葡萄糖、食用盐、谷氨酸钠（味精）、全脂乳粉、蛋清粉、蛋黄粉、全蛋粉、奶粉、脱脂奶粉、预糊化淀粉、墨鱼汁粉、木薯变性淀粉（乙酰化二淀粉磷酸酯）、醋酸酯淀粉、木糖醇、羟丙基二淀粉磷酸酯、 α -淀粉酶（来源：枯草芽孢杆菌或地衣芽孢杆菌）、木聚糖酶（来源：李氏木霉或绿色木霉）、脂肪酶（来源：黑曲霉）、麦芽糖淀粉酶（来源：枯草芽孢杆菌）、葡糖氧化酶（来源：黑曲霉）、抗坏血酸、碳酸钙、聚丙烯酸钠、羧甲基纤维素钠、海藻糖、赤藓糖醇、碳酸氢钠、焦磷酸二氢二钠、焦磷酸钠、三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、柠檬酸、酒石酸氢钾、单，双甘油脂肪酸酯、硬脂酰乳酸钙、葡萄糖酸- δ -内酯、卡拉胶、魔芋粉、黄原胶、瓜尔胶、丙酸钙、 β -胡萝卜素、植物炭黑、香兰素、鲜奶香精、食品用香精中的一种或多种，经配料、混合、包装而成的用于糕点制作加工的糕点预拌粉。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。

河南向易食品科技有限公司

QB