



413288S-2024

河南京派全麦粮油科技有限公司企业标准

Q/HJP 0006S-2024

烘焙食品预拌粉

2024-12-30 发布

2024-12-30 实施

河南京派全麦粮油科技有限公司 发布

前 言

本标准由河南京派全麦粮油科技有限公司提出。

本标准由河南省作物分子育种研究院、河南京派全麦粮油科技有限公司共同起草。

本标准主要起草人：李正玲、王海荣。

H N

Q B

焙烤食品预拌粉

1 范围

本标准规定了焙烤食品预拌粉的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以小麦粉、全麦粉中的一种或两种为主要原料，辅以小米粉、玉米粉、黑米粉、大米粉、糯米粉、绿豆粉、红豆粉、黑豆粉、豌豆粉、高粱粉、全麦粉、黑麦粉、燕麦粉、食用淀粉（食用玉米淀粉、食用小麦淀粉、食用木薯淀粉、食用红薯淀粉、食用马铃薯淀粉、预糊化淀粉中的一种或几种）、鸡全蛋粉、乳粉、果蔬粉（南瓜粉、山药粉、火龙果粉、芒果粉、草莓粉、红枣粉、菠萝粉、榴莲粉、苹果粉、番茄粉、胡萝卜粉、香芋粉、蓝莓粉中的一种或几种）、核桃粉、板栗粉、谷朊粉、白砂糖、食用盐、香辛料（白胡椒粉、黑胡椒粉、洋葱粉、生姜粉、大蒜粉、辣椒粉、肉桂粉、洋葱粉、姜粉、姜黄粉中的一种或几种）、植脂末（葡萄糖浆、氢化棕榈油、单, 双甘油脂肪酸酯、酪蛋白酸钠）、乙基麦芽酚、麦芽糖、木糖醇、赤藓糖醇、三氯蔗糖、黄原胶、食用葡萄糖、小麦胚、水果干（苹果干、草莓干、葡萄干、香蕉片、蓝莓干、树莓干、蔓越莓干、无花果干、菠萝干、菠萝蜜干、榴莲干、猕猴桃干、山楂干、桑葚果干、椰子片中的一种或几种）、可可粉、聚甘油脂肪酸酯、单, 双甘油脂肪酸酯、双乙酰酒石酸单双甘油酯、蔗糖脂肪酸酯、柠檬酸脂肪酸甘油酯、海藻糖、食品加工酵母、木聚糖酶（来源于米曲霉）、 α -淀粉酶（来源于米曲霉）、半纤维素酶（来源于黑曲霉）、葡糖氧化酶（来源于米曲霉）、麦芽糖淀粉酶（来源于枯草芽孢杆菌）、抗坏血酸、碳酸钙、碳酸氢钠、焦磷酸二氢二钠、酒石酸氢钾、葡萄糖酸- δ -内酯、磷酸二氢钙、磷酸二氢钾、柠檬酸、海藻酸钠、醋酸酯淀粉、羟丙基淀粉、羟丙基二淀粉磷酸酯、羧甲基纤维素钠、甜菜红、番茄红素、高粱红、胭脂树橙、姜黄、天然胡萝卜素、 β -胡萝卜素、食品用香精中的一种或几种，经调配、混合、包装而成的非即食焙烤食品预拌粉。

根据产品用途不同可将产品分为不同种类：糕点预拌粉、面包预拌粉、饼干预拌粉。

2 要求

2.1 原辅料

2.1.1 小麦粉应符合 GB/T 1355 和 GB 2715 的规定。

2.1.2 小米粉、玉米粉、黑米粉、大米粉、糯米粉、绿豆粉、红豆粉、黑豆粉、豌豆粉、高粱粉、全麦粉、黑麦粉、燕麦粉应符合 GB 2715 的规定。

2.1.3 食用淀粉应符合 GB 31637 的规定。

2.1.4 全麦粉、小麦胚应符合 GB 2715 的规定。

2.1.5 鸡全蛋粉应符合 GB 2749 的规定。

2.1.5 乳粉应符合 GB 19644 的规定。

2.1.7 果蔬粉应符合 GH/T 1456 的规定。

2.1.8 核桃粉、板栗粉应符合 GB 19300 的规定。

2.1.9 谷朊粉应符合 GB/T 21924 的规定。

- 2.1.10 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.11 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。
- 2.1.12 香辛料应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.13 植脂末应符合 QB/T 4791 的规定。
- 2.1.14 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.15 麦芽糖应符合 GB 28307 的规定。
- 2.1.16 木糖醇应符合 GB 1886.234 的规定。
- 2.1.17 赤藓糖醇应符合 GB 26404 的规定。
- 2.1.18 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.19 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.20 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.21 水果干应符合 GB 16325 的规定。
- 2.1.22 可可粉应符合 GB/T 20706 的规定。
- 2.1.23 聚甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.178 的规定。
- 2.1.24 单，双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.65 的规定。
- 2.1.25 双乙酰酒石酸单双甘油酯应符合 GB 25539 的规定。
- 2.1.26 蔗糖脂肪酸酯应符合 GB 1886.27 的规定。
- 2.1.27 柠檬酸脂肪酸甘油酯应符合 GB 29951 的规定。
- 2.1.28 海藻糖应符合 GB/T 23529 的规定。
- 2.1.29 食品加工用酵母应符合 GB 31639 的规定。
- 2.1.30 木聚糖酶（来源于米曲霉）、 α -淀粉酶（来源于米曲霉）、半纤维素酶（来源于黑曲霉）、葡糖氧化酶（来源于米曲霉）、麦芽糖淀粉酶（来源于枯草芽孢杆菌）应符合 GB 1886.174 的规定。
- 2.1.31 维生素 C（抗坏血酸）应符合 GB 14754 的规定。
- 2.1.32 碳酸钙应符合 GB 1886.214 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 酒石酸氢钾应符合 GB 25556 的规定。
- 2.1.36 磷酸二氢钙应符合 GB 1886.333 的规定。
- 2.1.37 葡萄糖酸- δ -内酯应符合 GB 7657 的规定。
- 2.1.38 磷酸二氢钾应符合 GB 1886.337 的规定。
- 2.1.39 海藻酸钠应符合 GB 1886.243 的规定。
- 2.1.40 醋酸酯淀粉应符合 GB 29925 的规定。

- 2.1.41 羟丙基淀粉应符合 GB 29930 的规定。
- 2.1.42 羟丙基二淀粉磷酸酯应符合 GB 29931 的规定。
- 2.1.43 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。
- 2.1.44 甜菜红应符合 GB 1886.111 的规定。
- 2.1.45 番茄红素应符合 GB 1886.78 的规定。
- 2.1.46 高粱红应符合 GB 1886.32 的规定。
- 2.1.47 姜黄应符合 GB 1886.60 的规定。
- 2.1.48 天然胡萝卜素应符合 GB 31624 的规定。
- 2.1.49 β -胡萝卜素应符合 GB 1886.366 的规定。
- 2.1.50 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.51 生活饮用水应符合 GB 5749 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	粉末至颗粒状	取适量试样置于洁净的白色盘(瓷盘或同类容器)中,在自然光下观察色泽、性状和杂质。闻其气味,用温开水漱口,按照食用方法品其滋味。
色 泽	具有本品应有的色泽	
气、滋味	具有本品特有的气味和滋味,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	\leq 14	GB 5009.3
铅 ^a (以 Pb 计), mg/kg	\leq 0.18	GB 5009.12
磷酸盐 ^a (以磷酸根计), g/kg	\leq 15.0	GB 5009.256
三氯蔗糖 ^a , g/kg	\leq 0.25	GB 5009.298
黄曲霉毒素 B ₁ , μ g/kg	\leq 5.0	GB 5009.22
胭脂树橙 ^a , g/kg	\leq 0.6	GB 5009.287
β -胡萝卜素 ^a , g/kg	\leq 1.0	GB 5009.83

注 1: *指标严于食品安全国家标准 GB 2762;

注 2: a 指标仅适用于使用该添加剂的产品。

同一功能的食品添加剂（相同色泽的着色剂）在混合使用时，各自用量占 GB 2760 规定的最大使用量的比例之和不应超过 1。

2.4 净含量及允许短缺量

应符合 JJF 1070 的规定。

2.5 食品生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.6 其它要求

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、水分、净含量及允许短缺量。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、全麦粉中的一种或两种为主要原料，辅以小米粉、玉米粉、黑米粉、大米粉、糯米粉、绿豆粉、红豆粉、黑豆粉、豌豆粉、高粱粉、全麦粉、黑麦粉、燕麦粉、食用淀粉（食用玉米淀粉、食用小麦淀粉、食用木薯淀粉、食用红薯淀粉、食用马铃薯淀粉、预糊化淀粉中的一种或几种）、鸡全蛋粉、乳粉、果蔬粉（南瓜粉、山药粉、火龙果粉、芒果粉、草莓粉、红枣粉、菠萝粉、榴莲粉、苹果粉、番茄粉、胡萝卜粉、香芋粉、蓝莓粉中的一种或几种）、核桃粉、板栗粉、谷朊粉、白砂糖、食用盐、香辛料（白胡椒粉、黑胡椒粉、洋葱粉、生姜粉、大蒜粉、辣椒粉、肉桂粉、洋葱粉、姜粉、姜黄粉中的一种或几种）、植脂末（葡萄糖浆、氢化棕榈油、单, 双甘油脂肪酸酯、酪蛋白酸钠）、乙基麦芽酚、麦芽糖、木糖醇、赤藓糖醇、三氯蔗糖、黄原胶、食用葡萄糖、小麦胚、水果干（苹果干、草莓干、葡萄干、香蕉片、蓝莓干、树莓干、蔓越莓干、无花果干、菠萝干、菠萝蜜干、榴莲干、猕猴桃干、山楂干、桑葚果干、椰子片中的一种或几种）、可可粉、聚甘油脂肪酸酯、单, 双甘油脂肪酸酯、双乙酰酒石酸单双甘油酯、蔗糖脂肪酸酯、柠檬酸脂肪酸甘油酯、海藻糖、食品加工酵母、木聚糖酶（来源于米曲霉）、 α -淀粉酶（来源于米曲霉）、半纤维素酶（来源于黑曲霉）、葡糖氧化酶（来源于米曲霉）、麦芽糖淀粉酶（来源于枯草芽孢杆菌）、抗坏血酸、碳酸钙、碳酸氢钠、焦磷酸二氢二钠、酒石酸氢钾、葡萄糖酸- δ -内酯、磷酸二氢钙、磷酸二氢钾、柠檬酸、海藻酸钠、醋酸酯淀粉、羟丙基淀粉、羟丙基二淀粉磷酸酯、羧甲基纤维素钠、甜菜红、番茄红素、高粱红、胭脂树橙、姜黄、天然胡萝卜素、 β -胡萝卜素、食品用香精中的一种或几种，经调配、混合、包装而成的非即食焙烤食品预拌粉。

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。

本标准中铅严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南京派全麦粮油科技有限公司