

Q/WZL 0012S-2024



武陟县正龙制粉有限公司企业标准

Q/WZL 0012S-2024

# 烘焙食品预拌粉

2024-02-18 发布

2024-02-18 实施

武陟县正龙制粉有限公司 发布

# 前 言

本标准由武陟县正龙制粉有限公司提出。

本标准由武陟县正龙制粉有限公司和武陟县公共检验检测中心共同起草。

本标准起草人：王颐蓉、何玉珍。

H N

Q B

# 烘焙食品预拌粉

## 1 范围

本标准规定了烘焙食品预拌粉的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以小麦粉为主要原料，经筛理，添加玉米粉（粒）、荞麦粉（粒）、青稞粉（粒）、燕麦粉（粒）、莜麦粉（粒）、小米粉（粒）、黑米粉（粒）、薏米粉（粒）、高粱粉（粒）、黄豆粉（粒）、红豆粉（粒）、绿豆粉（粒）、豌豆粉（粒）、红薯粉（粒）、紫薯粉（粒）、土豆粉（粒）、山药粉（粒）、花生粉（粒）、芝麻粉（粒）、葵花籽粉（粒）、白砂糖粉、食用淀粉（玉米淀粉、小麦淀粉、红薯淀粉、马铃薯淀粉、绿豆淀粉、豌豆淀粉中的一种或几种）、羟丙基二淀粉磷酸酯、谷朊粉、辣椒粉、鸡蛋清粉、鸡蛋黄粉、乳粉、植脂末（葡萄糖浆、氢化棕榈油、酪蛋白）、食用葡萄糖、食用酵母、食用盐、食用香精、食品添加剂〔磷酸二氢钠、磷酸氢二钠、三聚磷酸钠、焦磷酸钠、焦磷酸二氢二钠、碳酸氢钠、酒石酸氢钾、磷酸氢钙、磷酸二氢钙、磷酸三钙、碳酸钙、维生素C（抗氧化剂）、蔗糖脂肪酸酯、双乙酰酒石酸单双甘油酯、葡萄糖 $\delta$ -内酯、单，双甘油脂肪酸酯、卡拉胶、黄原胶、瓜尔胶、羧甲基纤维素钠、海藻酸钠、可溶性大豆多糖、栀子蓝、 $\beta$ -胡萝卜素、番茄红素、柠檬酸、 $\alpha$ -淀粉酶（来源黑曲霉）、木聚糖酶（来源黑曲霉）、脂肪酶（来源黑曲霉）、葡糖氧化酶（来源黑曲霉）中的一种或几种〕中的一种或几种，经配比、混合、包装加工而成的非即食烘焙食品预拌粉。

根据原料和用途不同分为：面包预拌粉、蛋糕预拌粉、糕点预拌粉、蛋卷预拌粉、蛋筒预拌粉、蛋挞预拌粉、饼干预拌粉。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

2.1.1 小麦粉应符合 GB/T 1355 和 GB 2715 的规定。

2.1.2 白砂糖粉应符合 GB/T 1355 和 GB 13104 的规定。

2.1.3 食用淀粉应符合 GB 31637 的规定。

2.1.4 羟丙基二淀粉磷酸酯应符合 GB 29931 的规定。

2.1.5 谷朊粉应符合 GB/T 21924 的规定。

2.1.6 鸡蛋清粉、鸡蛋黄粉应符合 GB 2749 的规定。

2.1.7 乳粉应符合 GB 19644 的规定。

2.1.8 植脂末应符合 QB/T 4791 的规定。

2.1.9 玉米粉（粒）、荞麦粉（粒）、青稞粉（粒）、燕麦粉（粒）、莜麦粉（粒）、小米粉（粒）、黑米粉（粒）、薏米粉（粒）、高粱粉（粒）、黄豆粉（粒）、红豆粉（粒）、绿豆粉（粒）、豌豆粉（粒）应符合 GB 2715 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 食用酵母应符合 GB 31639 的规定。

- 2.1.12 食用盐应符合 GB/T 5749 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.13 食用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.14 磷酸二氢钠应符合 GB 1886.236 的规定。
- 2.1.15 磷酸氢二钠应符合 GB 1886.329 的规定。
- 2.1.16 三聚磷酸钠应符合 GB 1886.335 的规定。
- 2.1.17 焦磷酸钠应符合 GB 1886.339 的规定。
- 2.1.18 焦磷酸二氢二钠应符合 GB 1886.328 的规定。
- 2.1.19 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。
- 2.1.20 酒石酸氢钾应符合 GB 25556 的规定。
- 2.1.21 磷酸氢钙应符合 GB 1886.3 的规定。
- 2.1.22 磷酸二氢钙应符合 GB 1886.333 的规定。
- 2.1.23 磷酸三钙应符合 GB 1886.332 的规定。
- 2.1.24 碳酸钙应符合 GB 1886.214 的规定。
- 2.1.25 维生素 C 应符合 GB 14754 的规定。
- 2.1.26 蔗糖脂肪酸酯应符合 GB 1886.27 的规定。
- 2.1.27 双乙酰酒石酸单双甘油酯应符合 GB 25539 的规定。
- 2.1.28 葡萄糖  $\delta$ -内酯应符合 GB 7657 的规定。
- 2.1.29 单, 双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.65 的规定。
- 2.1.30 卡拉胶应符合 GB 1886.169 的规定。
- 2.1.31 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.32 瓜尔胶应符合 GB 28403 的规定。
- 2.1.33 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。
- 2.1.34 海藻酸钠应符合 GB 1886.243 的规定。
- 2.1.35 可溶性大豆多糖应符合 LS/T 3301 的规定。
- 2.1.36 栀子蓝应符合 GB 28311 的规定。
- 2.1.37  $\beta$ -胡萝卜素应符合 GB 8821 的规定。
- 2.1.38 番茄红素应符合 GB 1886.78 的规定。
- 2.1.39 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.40  $\alpha$ -淀粉酶、木聚糖酶、脂肪酶、葡糖氧化酶应符合 GB 1886.174 的规定。
- 2.1.41 红薯粉(粒)、紫薯粉(粒)、土豆粉(粒)、山药粉(粒)应清洁、无污染、无霉变, 并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 2.1.42 花生粉(粒)、芝麻粉(粒)、葵花籽粉(粒)应符合 GB 19300 的规定。

## 2.2 感官要求

感官要求应符合表 1 要求。

表 1 感官要求

项目	要求	检验方法
色泽	具有本品应有的色泽	从混合均匀的样品取出 100 克，置于洁净的白色瓷盘中，在自然光线下观察性状、色泽，查看有无外来杂质、嗅其气味，然后用温水漱口，品其滋味。
性状	粉末状、颗粒状或粉末中带颗粒状，无结块	
气味	具有特有气味，无异味	
杂质	无污染、霉变，无肉眼可见杂质	

### 2.3 理化指标

理化指标应符合表 2 规定

表 2 理化指标

项 目	指 标	检 验 方 法
水分, g/100 g	≤ 14.5	GB 5009.3
铅* (以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.15	GB 5009.12
总砷 (以 As 计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> , μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.22
磷酸盐 <sup>a</sup> (以 PO <sub>4</sub> <sup>3-</sup> 计), g/kg	≤ 15.0	GB 5009.256
β-胡萝卜素 <sup>a</sup> , g/kg	≤ 1.0	GB 5009.83
* 该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检验。		

### 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。型式检验按国家有关规定执行。



## 编制说明

本标准适用于以小麦粉为主要原料，经筛理，添加玉米粉（粒）、荞麦粉（粒）、青稞粉（粒）、燕麦粉（粒）、莜麦粉（粒）、小米粉（粒）、黑米粉（粒）、薏米粉（粒）、高粱粉（粒）、黄豆粉（粒）、红豆粉（粒）、绿豆粉（粒）、豌豆粉（粒）、红薯粉（粒）、紫薯粉（粒）、土豆粉（粒）、山药粉（粒）、花生粉（粒）、芝麻粉（粒）、葵花籽粉（粒）、白砂糖粉、食用淀粉（玉米淀粉、小麦淀粉、红薯淀粉、马铃薯淀粉、绿豆淀粉、豌豆淀粉中的一种或几种）、羟丙基二淀粉磷酸酯、谷朊粉、辣椒粉、鸡蛋清粉、鸡蛋黄粉、乳粉、植脂末（葡萄糖浆、氢化棕榈油、酪蛋白）、食用葡萄糖、食用酵母、食用盐、食用香精、食品添加剂{磷酸二氢钠、磷酸氢二钠、三聚磷酸钠、焦磷酸钠、焦磷酸二氢二钠、碳酸氢钠、酒石酸氢钾、磷酸氢钙、磷酸二氢钙、磷酸三钙、碳酸钙、维生素C（抗氧化剂）、蔗糖脂肪酸酯、双乙酰酒石酸单双甘油酯、葡萄糖 $\delta$ -内酯、单，双甘油脂肪酸酯、卡拉胶、黄原胶、瓜尔胶、羧甲基纤维素钠、海藻酸钠、可溶性大豆多糖、栀子蓝、 $\beta$ -胡萝卜素、番茄红素、柠檬酸、 $\alpha$ -淀粉酶（来源黑曲霉）、木聚糖酶（来源黑曲霉）、脂肪酶（来源黑曲霉）、葡糖氧化酶（来源黑曲霉）中的一种或几种}中的一种或几种，经配比、混合、包装加工而成的非即食烘焙食品预拌粉。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。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

武陟县正龙制粉有限公司