



410623S-2024



郑州奥雪食品科技有限公司企业标准

Q/ZAX 0003S-2024

# 糕点预拌粉

2024-02-29 发布

2024-02-29 实施

郑州奥雪食品科技有限公司 发布

## 前 言

本标准由郑州奥雪食品科技有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：杨长伟、郭亚兰。

本标准自发布实施日起替代 Q/ZAX 0003S-2018（备案号：410156S-2018）。

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、全麦粉、黑麦粉、全黑麦粉、大米粉、粘米粉、糯米粉、黑米粉、荞麦粉、紫薯粉、食用玉米淀粉、食用小麦淀粉、食用木薯淀粉、谷朊粉、白砂糖、赤砂糖、食用葡萄糖中的一种或几种为主要原料，添加或不添加小麦粉、全麦粉、黑麦粉、全黑麦粉、大米粉、粘米粉、糯米粉、黑米粉、荞麦粉、紫薯粉、食用玉米淀粉、食用小麦淀粉、食用木薯淀粉、谷朊粉、白砂糖、赤砂糖、食用葡萄糖、可可粉、抹茶粉、乳粉（全脂、脱脂、部分脱脂乳粉和调制乳粉中的一种或几种）、植脂末【以糖类（食糖或淀粉糖、乳糖、白砂糖、葡萄糖浆、果葡糖浆、麦芽糖浆中的一种或几种）、食用油脂（氢化植物油、精炼植物油、食用植物油中的一种或几种）为原料，加入或不加入乳粉、乳清粉、乳清蛋白粉、乳糖、葡萄糖浆、氢化植物油、精炼植物油、食糖或淀粉糖、无水奶油、人造奶油、单，双甘油脂肪酸酯、硬脂酰乳酸钠、磷酸氢二钾、二氧化硅、白砂糖、食用盐、三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、大豆分离蛋白、大豆蛋白、酪蛋白酸钠、双乙酰酒石酸单双甘油酯、乙酰化单、双甘油脂肪酸酯、胭脂树橙、柠檬酸、柠檬酸钠、 $\beta$ -胡萝卜素、干酪素、单硬脂酸甘油酯、磷脂、辛烯基琥珀酸淀粉钠、磷酸三钠、氢氧化钠、碳酸氢钠、碳酸钠、食用香精、 $\beta$ -环状糊精、食品用香精中的一种或几种】、蛋黄粉、全蛋粉、大豆磷脂、磷脂、乙酰化二淀粉磷酸酯、羟丙基二淀粉磷酸酯、大豆蛋白、酪蛋白酸钠、乳清粉、麦芽糊精、芝士粉、味精、椰子粉、茶粉、食用盐、焦磷酸二氢二钠、碳酸氢钠、磷酸二氢钙、碳酸钙、单，双甘油脂肪酸酯、聚甘油脂肪酸酯、硬脂酰乳酸钙、羧甲基纤维素钠、瓜尔胶、黄原胶、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（又名阿斯巴甜）、三氯蔗糖（又名蔗糖素）、 $\beta$ -胡萝卜素、红曲红、红曲米、甜菜红、胭脂虫红、胭脂树橙、食品用香精中的一种或几种，经配料、混合、包装工艺制成的糕点预拌粉。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

- 2.1.1 小麦粉、全麦粉、黑麦粉、全黑麦粉、大米粉、粘米粉、糯米粉、黑米粉、荞麦粉、紫薯粉符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.2 食用玉米淀粉、食用小麦淀粉、食用木薯淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.3 谷朊粉应符合 GB/T 21924 的规定。
- 2.1.4 白砂糖、赤砂糖应符合 GB 13104 的规定。
- 2.1.5 食用葡萄糖应符合 GB 15203 的规定。
- 2.1.6 可可粉应符合 GB/T 20706 的规定。
- 2.1.7 抹茶粉应符合 GB/T 34778 的规定。
- 2.1.8 乳粉（全脂、脱脂、部分脱脂乳粉和调制乳粉）应符合 GB 19644 的规定。
- 2.1.9 植脂末应符合 QB/T 4791 的规定。
- 2.1.10 蛋黄粉、全蛋粉应符合 GB 2749 的规定。

- 2.1.11大豆磷脂应符合 LS/T 3219 的规定。
- 2.1.12磷脂应符合 GB 28401 的规定。
- 2.1.13乙酰化二淀粉磷酸酯应符合 GB 29929 的规定。
- 2.1.14羟丙基二淀粉磷酸酯应符合 GB 29931 的规定。
- 2.1.15大豆蛋白应符合 GB/T 22493 的规定。
- 2.1.16酪蛋白酸钠应符合 GB 1886.212 的规定。
- 2.1.17乳清粉应符合 GB 11674 的规定。
- 2.1.18麦芽糊精应符合 GB 15203 的规定。
- 2.1.19芝士粉应符合 GB 25192 的规定。
- 2.1.20味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.21椰子粉应符合 GB 7101 的规定。
- 2.1.22茶粉应符合 QB/T 4067 的规定。
- 2.1.23食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T5461 的规定。
- 2.1.24焦磷酸二氢二钠应符合 GB 25567 的规定。
- 2.1.25碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。
- 2.1.26磷酸二氢钙应符合 GB 1886.333 的规定。
- 2.1.27碳酸钙应符合 GB 1886.214 的规定。
- 2.1.28单, 双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.65 的规定。
- 2.1.29聚甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.178 的规定。
- 2.1.30硬脂酰乳酸钙应符合 GB 1886.179 的规定。
- 2.1.31羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。
- 2.1.32瓜尔胶应符合 GB 28403 的规定。
- 2.1.33黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.34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。
- 2.1.35三氯蔗糖(又名蔗糖素)应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.36 $\beta$ -胡萝卜素应符合 GB 8821 的规定。
- 2.1.37红曲红应符合 GB 1886.181 的规定。
- 2.1.38红曲米应符合 GB 1886.19 的规定。
- 2.1.39甜菜红应符合 GB 1886.111 的规定。
- 2.1.40胭脂虫红应符合 GB 5009.288 的规定。
- 2.1.41胭脂树橙应符合 GB 1886.316 的规定。
- 2.1.42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	从样品中取出适量试样，置于洁净白瓷盘中，在自然光条件下用肉眼观察其性状、色泽及杂质，用温开水漱口、嗅其气味，品尝其滋味
色 泽	具有产品应有的色泽	
气、滋味	具有产品应有的气、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	≤ 14.0	GB 5009.3
*铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.18	GB 5009.12
总砷(以 As 计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
<sup>a</sup> 天门冬酰苯丙氨酸甲酯, g/kg	≤ 1.7	GB 5009.263
<sup>a</sup> 三氯蔗糖, g/kg	≤ 0.25	GB 22255 或 GB 5009.298
<sup>a</sup> β-胡萝卜素, g/kg	≤ 1.0	GB 5009.83
<sup>a</sup> 胭脂虫红 (以胭脂红酸计), g/kg	≤ 0.6	GB 5009.288
<sup>a</sup> 胭脂树橙, g/kg	≤ 0.6	GB 5009.287
<sup>b</sup> 磷酸盐 (以 PO <sub>4</sub> <sup>3-</sup> 计), g/kg	≤ 15.0	GB 5009.256

注 1: a 仅适用于添加该种添加剂的产品,且同一功能的食品添加剂(相同色泽着色剂)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应超过 1;

b 仅适用于添加磷酸盐的产品;

注 2: \*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

### 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 食品生产加工过程的卫生要求

食品生产加工过程的卫生要求应符合 GB 14881 的规定。

### 2.7 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、水分、净含量及允许短缺量。型式检验按国家相关规定执行。

---

H N

Q B

## 编制说明

本标准适用于以小麦粉、全麦粉、黑麦粉、全黑麦粉、大米粉、粘米粉、糯米粉、黑米粉、荞麦粉、紫薯粉、食用玉米淀粉、食用小麦淀粉、食用木薯淀粉、谷朊粉、白砂糖、赤砂糖、食用葡萄糖中的一种或几种为主要原料，添加或不添加小麦粉、全麦粉、黑麦粉、全黑麦粉、大米粉、粘米粉、糯米粉、黑米粉、荞麦粉、紫薯粉、食用玉米淀粉、食用小麦淀粉、食用木薯淀粉、谷朊粉、白砂糖、赤砂糖、食用葡萄糖、可可粉、抹茶粉、乳粉（全脂、脱脂、部分脱脂乳粉和调制乳粉中的一种或几种）、植脂末【以糖类（食糖或淀粉糖、乳糖、白砂糖、葡萄糖浆、果葡糖浆、麦芽糖浆中的一种或几种）、食用油脂（氢化植物油、精炼植物油、食用植物油中的一种或几种）为原料，加入或不加入乳粉、乳清粉、乳清蛋白粉、乳糖、葡萄糖浆、氢化植物油、精炼植物油、食糖或淀粉糖、无水奶油、人造奶油、单，双甘油脂肪酸酯、硬脂酰乳酸钠、磷酸氢二钾、二氧化硅、白砂糖、食用盐、三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、大豆分离蛋白、大豆蛋白、酪蛋白酸钠、双乙酰酒石酸单双甘油酯、乙酰化单、双甘油脂肪酸酯、胭脂树橙、柠檬酸、柠檬酸钠、 $\beta$ -胡萝卜素、干酪素、单硬脂酸甘油酯、磷脂、辛烯基琥珀酸淀粉钠、磷酸三钠、氢氧化钠、碳酸氢钠、碳酸钠、食用香精、 $\beta$ -环状糊精、食品用香精中的一种或几种】、蛋黄粉、全蛋粉、大豆磷脂、磷脂、乙酰化二淀粉磷酸酯、羟丙基二淀粉磷酸酯、大豆蛋白、酪蛋白酸钠、乳清粉、麦芽糊精、芝士粉、味精、椰子粉、茶粉、食用盐、焦磷酸二氢二钠、碳酸氢钠、磷酸二氢钙、碳酸钙、单，双甘油脂肪酸酯、聚甘油脂肪酸酯、硬脂酰乳酸钙、羧甲基纤维素钠、瓜尔胶、黄原胶、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（又名阿斯巴甜）、三氯蔗糖（又名蔗糖素）、 $\beta$ -胡萝卜素、红曲红、红曲米、甜菜红、胭脂虫红、胭脂树橙、食品用香精中的一种或几种，经配料、混合、包装工艺制成的糕点预拌粉。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，参照 GB 7101《食品安全国家标准 饮料》制订本企业标准，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。

郑州奥雪食品科技有限公司