



410933S-2024



商丘市豫德粮油有限公司企业标准

Q/SYL 0006S-2024

糕点预拌粉

2024-04-18 发布

2024-04-18 实施

商丘市豫德粮油有限公司 发布

前 言

本标准由商丘市豫德粮油有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：付领国。

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。

本标准适用于以大米粉、黑米粉、荞麦粉、苡麦粉、玉米粉、小米粉、燕麦粉、青稞粉、藜麦米、薏米仁粉、绿豆粉、红豆粉、大豆粉、黑豆粉、高粱粉、全麦粉、黑麦粉、小麦粉、食用小麦麸皮中的一种或几种为主要原料，添加乳酸菌（菌种：植物乳植杆菌或发酵粘液乳杆菌）、果蔬粉（南瓜粉、紫薯粉、菠菜粉、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）、谷朊粉、白砂糖、食用盐、食品加工用酵母、食用小麦淀粉、食用玉米淀粉、食用马铃薯淀粉、木薯淀粉、黑胡椒、辣椒粉、肉桂粉、洋葱粉、乳粉、大豆蛋白粉、羟丙基二淀粉磷酸酯、黄原胶、柠檬酸、食用葡萄糖、麦芽糖、麦芽糊精、小麦胚、葵花籽仁、燕麦片、芝麻、南瓜籽仁、可可粉、植脂末[葡萄糖浆、精炼植物油（大豆油）、酪蛋白酸钠、磷酸二氢钾、二氧化硅]、食品添加剂{维生素 C、酶制剂[α -淀粉酶 Alpha-amylase（来源黑曲霉 *Aspergillus niger*）、脂肪酶 Lipase（来源黑曲霉 *Aspergillus niger*）]、乳化剂[硬脂酰乳酸钠（SSL）、硬脂酰乳酸钙（CSL）]}、复配食品添加剂（聚甘油脂肪 酸酯、单、双甘油脂肪 酸酯）、复配膨松剂（碳酸氢钠、焦磷酸二氢二钠、酒石酸氢钾）、食品用香精（乳化香精）中的几种，按一定比例经配料、混合、包装而成，适用于糕点的预拌粉。

根据产品配料不同，分为杂粮糕点预拌粉和非杂粮糕点预拌粉。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 大米粉、黑米粉、小米粉、青稞粉、薏米仁粉、绿豆粉、红豆粉、大豆粉、黑豆粉、高粱粉应符合 GB 2715 的规定。

2.1.2 荞麦粉应符合 GB/T 35028 的规定。

2.1.3 苡麦粉应符合 GB/T 13360 的规定。

2.1.4 玉米粉应符合 GB/T 10463 的规定。

2.1.5 燕麦片及燕麦粉应符合 NY/T 892 的规定。

2.1.6 藜麦米应符合 GB 2715 和 LS/T 3245 的规定。

2.1.7 全麦粉应符合 LS/T 3244 的规定。

2.1.8 食用小麦麸皮应符合 NY/T 3218 的规定。

2.1.9 小麦粉、黑麦粉应符合 GB/T 1355 和 GB 2715 的规定。

2.1.10 乳酸菌应符合 QB/T 4575 的规定。

2.1.11 果蔬粉（南瓜粉、紫薯粉、菠菜粉、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)应符合 NY/T 1884 的规定。

2.1.12 谷朊粉应符合 GB/T 21924 的规定。

2.1.13 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

2.1.14 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

2.1.15 食品加工用酵母应符合 GB 31639 的规定。

2.1.16 食用小麦淀粉应符合 GB/T 8883 和 GB 31637 的规定。

2.1.17 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。

2.1.18 食用马铃薯淀粉应符合 GB/T 8884 和 GB 31637 的规定。

2.1.19 木薯淀粉应符合 GB/T 29343 和 GB 31637 的规定。

2.1.20 黑胡椒应符合 GB/T 7901 的规定。

2.1.21 辣椒粉应符合 GB/T 23183 的规定。

2.1.22 肉桂粉、洋葱粉应符合 GB/T 15691 的规定。

2.1.23 乳粉应符合 GB 19644 的规定。

2.1.24 大豆蛋白粉应符合 GB/T 22493 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 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。

2.1.27 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。

2.1.28 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。

2.1.29 麦芽糖应符合 GB/T 20883 和 GB 15203 的规定。

2.1.30 麦芽糊精应符合 GB/T 20882.6 和 GB 15203 的规定。

2.1.31 小麦胚应符合 LS/T 3210 的规定。

2.1.32 葵花籽仁应符合 GB/T 11764 和 GB 19300 的规定。

2.1.33 芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。

2.1.34 南瓜籽仁应符合 SB/T 10554 和 GB 19300 的规定。

2.1.35 可可粉应符合 GB/T 20706 的规定。

2.1.36 植脂末应符合 QB/T 4791 的规定。

2.1.37 维生素 C 应符合 GB 14754 的规定。

2.1.38 α -淀粉酶应符合 GB/T 24401 和 GB 1886.174 的规定。

2.1.39 脂肪酶应符合 GB/T 23535 和 GB 1886.174 的规定。

2.1.40 硬脂酰乳酸钠应符合 GB 1886.92 的规定。

2.1.41 硬脂酰乳酸钙应符合 GB 1886.179 的规定。

2.1.42 复配食品添加剂应符合 GB 26687 的规定。

2.1.43 复配膨松剂应符合 GB 1886.245 的规定。

2.1.44 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	粉状并含有少量颗粒	从样品中取出适量，置于洁净白瓷盘中，在自然光线下，用肉眼观察其色泽、性状、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
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	≤ 0.15	GB 5009.12
总砷（以 As 计）, mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
总汞（以 Hg 计）, mg/kg	≤ 0.02	GB 5009.17
镉（以 Cd 计）, mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.15
铬（以 Cr 计）, mg/kg	≤ 1.0	GB 5009.123
苯并[a]芘, μg/kg	≤ 2.0	GB 5009.27
黄曲霉毒素 B ₁ , μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.22
^a 磷酸盐（以 PO ₄ ³⁻ 计）, g/kg	≤ 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 仅限于添加焦磷酸二氢二钠的产品的检验。		

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 生产加工过程的卫生要求

生产加工过程的卫生要求应符合 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

出厂检验项目包括：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。

H N
Q B

编制说明

本标准适用于以大米粉、黑米粉、荞麦粉、苡麦粉、玉米粉、小米粉、燕麦粉、青稞粉、藜麦米、薏米仁粉、绿豆粉、红豆粉、大豆粉、黑豆粉、高粱粉、全麦粉、黑麦粉、小麦粉、食用小麦麸皮中的一种或几种为主要原料，添加乳酸菌（菌种：植物乳植杆菌或发酵粘液乳杆菌）、果蔬粉（南瓜粉、紫薯粉、菠菜粉、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）、谷朊粉、白砂糖、食用盐、食品加工用酵母、食用小麦淀粉、食用玉米淀粉、食用马铃薯淀粉、木薯淀粉、黑胡椒、辣椒粉、肉桂粉、洋葱粉、乳粉、大豆蛋白粉、羟丙基二淀粉磷酸酯、黄原胶、柠檬酸、食用葡萄糖、麦芽糖、麦芽糊精、小麦胚、葵花籽仁、燕麦片、芝麻、南瓜籽仁、可可粉、植脂末[葡萄糖浆、精炼植物油（大豆油）、酪蛋白酸钠、磷酸二氢钾、二氧化硅]、食品添加剂{维生素 C、酶制剂[α -淀粉酶 Alpha-amylase（来源黑曲霉 *Aspergillus niger*）、脂肪酶 Lipase（来源黑曲霉 *Aspergillus niger*）]、乳化剂[硬脂酰乳酸钠（SSL）、硬脂酰乳酸钙（CSL）]}、复配食品添加剂（聚甘油脂肪 酸酯、单、双甘油脂肪 酸酯）、复配膨松剂（碳酸氢钠、焦磷酸二氢二钠、酒石酸氢钾）、食品用香精（乳化香精）中的几种，按一定比例经配料、混合、包装而成，适用于糕点的预拌粉。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。

商丘市豫德粮油有限公司