



41098S-2024



新乡良润全谷物食品有限公司企业标准

Q/XLR 0016S-2024

糕点预拌粉

2024-04-23 发布

2024-04-23 实施

新乡良润全谷物食品有限公司 发布

前 言

本标准由新乡良润全谷物食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：杨静、宋金丽。

本标准自发布实施日替代 Q/XLR 0016S-2023 (备案号：410346S-2023)。

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、标志、标签等要求。

本标准适用于以小麦粉、全麦粉、黑全麦粉、糯米粉、大米粉、食用小麦淀粉、食用玉米淀粉、食用木薯淀粉、食用马铃薯淀粉、食用红薯淀粉、食用豌豆淀粉、食用葡萄糖、白砂糖、谷朊粉、马铃薯雪花全粉中的一种或几种为主要原料，添加或不添加褐全麦粉、褐麦粉、全麦粉、黑全麦粉、玉米粉、黑麦粉、小麦粉、谷朊粉、食用小麦麸（麸皮或麸粉）、小麦胚芽（粉）、食用盐、酵母、食用淀粉（食用小麦淀粉、食用玉米淀粉、食用马铃薯淀粉、食用木薯淀粉、红薯淀粉、豌豆淀粉、绿豆淀粉中的一种或几种）、果蔬粉（南瓜粉、紫薯粉、菠菜粉、胡萝卜粉、番茄粉、火龙果粉、芒果粉、草莓粉、菠萝粉、香芋粉、蓝莓粉、红枣粉、芋头粉、红薯粉、柠檬粉、蔓越莓粉、芹菜粉、土豆粉、黄瓜粉、山楂粉、桑葚粉、木瓜粉、乌梅粉、甜菜粉中的一种或几种）、杂粮粉（苦荞粉、甜荞粉、青稞粉、燕麦粉、薏仁粉、小米粉、藜麦粉、裸麦粉、大黄米粉中的一种或几种）、米粉（糯米粉、粘米粉、大米粉、籼米粉、黑米粉、紫米粉中的一种或几种）、豆粉（豌豆粉、黄豆粉、绿豆粉、红豆粉、青豆粉、黑豆粉、芸豆粉、赤小豆粉、白扁豆粉中的一种或几种）、坚果及籽粒制品（葵花籽仁、花生碎、核桃仁、杏仁、紫苏籽、亚麻籽中的一种或几种）、茶粉（绿茶粉、红茶粉、白茶粉、黑茶粉、乌龙茶粉中的一种或几种）、香辛料（黑胡椒、白胡椒粉、辣椒粉、肉桂粉、洋葱粉、姜粉中的一种或几种）、食品用香精（草莓粉末香精、紫薯香精、抹茶香精、鲜奶香精、牛奶香精、香草香精、可可香精、奶油味香精、黄油香精中的一种或几种）、乳酸菌（菌种:德氏乳杆菌保加利亚亚种、唾液链球菌嗜热亚种、嗜酸乳杆菌、植物乳植杆菌、鼠李糖乳酪杆菌中的一种或几种）、食用葡萄糖、白砂糖、红糖、赤砂糖、精幼砂糖、乳糖、海藻糖、全糖粉、糖霜、麦芽糖、低聚异麦芽糖、赤藓糖醇、麦芽糖醇、魔芋粉、菊粉、山药粉、茯苓粉、莲子粉、芡实粉、黑芝麻粉、葡萄糖浆粉、麦芽酚、麦芽粉、麦芽糊精、抗性糊精、梨果仙人掌果粉、抹茶粉、大麦苗粉、可可粉、仙草粉、食用椰干（椰蓉）、乳清蛋白粉、大豆蛋白粉、大豆分离蛋白、羟丙基淀粉、醋酸酯淀粉、羟丙基二淀粉磷酸酯、乙酰化二淀粉磷酸酯、辛烯基琥珀酸淀粉钠、黑芝麻、白芝麻、金桔丁、红曲米、芝士粉、乳清粉、奶油粉、起酥油、黄油粉、圆苞车前子壳粉、DHA 藻油、黑芝麻粉、鸡蛋白粉、鸡蛋黄粉、鸡蛋粉、食用发酵小麦粉、乳粉、全脂乳粉、脱脂乳粉、酸奶粉、红枣粒、果蔬纤维（苹果纤维、柑橘纤维、马铃薯纤维、鹰嘴豆纤维、大豆纤维、食用豌豆纤维中的一种或几种）、粮谷纤维（燕麦纤维、小麦纤维、玉米纤维中的一种或几种）、植物油（大豆油、葵花籽油中的一种或两种）、大豆磷脂、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]、植脂末[葡萄糖浆、精炼植物油、酪蛋白酸钠、单、双硬脂酸甘油酯、硬脂酰乳酸钠、磷酸二氢钾、二氧化硅]、食品添加剂{山梨醇酐单油酸酯、 α -环状糊精、焦磷酸钠、柠檬酸、富马酸、维生素 C、改性大豆磷脂、酶制剂[α -淀粉酶 Alpha-amylase（来源黑曲霉 *Aspergillus niger*）、脂肪酶（来源黑曲霉 *Aspergillus niger*）、半纤维素酶（来源黑曲霉 *Aspergillus niger*）、木聚糖酶（来源枯草芽孢杆菌 *Bacillus subtilis*）、葡糖氧化酶（来源米曲霉 *Aspergillus oryzae*）、麦芽糖淀粉酶（来源枯草芽孢杆菌 *Bacillus subtilis*、谷氨酰胺转氨酶（来源茂原链轮丝菌 *Streptomyces mobaraensis*）的一种或几种]、D-异抗坏血酸钠、硬脂酰乳酸钠（SSL）、硬脂酰乳酸钙（CSL）、乳酸脂肪酸甘油酯、乙酰化单、双甘油脂肪酸酯、聚甘油脂肪酸酯、单、双甘油脂

肪酸酯、刺槐豆胶、果胶、卡拉胶、明胶、黄原胶、决明胶、海藻酸丙二醇酯、海藻酸钠、羧甲基纤维素钠、甲基纤维素、羟丙基甲基纤维素、碳酸氢钠、焦磷酸二氢二钠、磷酸二氢钙、磷酸三钙、葡萄糖酸- δ -内酯、碳酸钙、碳酸钾、碳酸钠、六偏磷酸钠、磷酸二氢钾、酒石酸氢钾、磷酸二氢钠、磷酸氢二钠、植物炭黑中的一种或几种}、复配膨松剂(碳酸氢钠、磷酸二氢钙、焦磷酸二氢二钠、碳酸钙、单、双甘油脂肪酸酯、食用玉米淀粉)中的一种或几种辅料,按一定比例经配料、混合、包装而成的糕点预拌粉、适用于蛋糕、糕点的加工。

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、糖类糕点预拌粉、谷朊粉类糕点预拌粉、马铃薯雪花全粉类糕点预拌粉。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 小麦粉、黑麦粉、褐麦粉应符合 GB/T 1355 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.2 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.3 红曲米应符合 GB 1886.19 的规定。
- 2.1.4 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T5461 的规定。
- 2.1.5 食用小麦淀粉应符合 GB/T 8883 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.6 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.7 食用马铃薯淀粉应符合 GB/T 8884 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.8 木薯淀粉应符合 GB/T 29343 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.9 乳粉、全脂乳粉、脱脂乳粉、酸奶粉应符合 GB 19644 的规定。
- 2.1.10 可可粉应符合 GB/T 20706 的规定。
- 2.1.11 青稞粉、小米粉、藜麦粉、裸麦粉、粘米粉、大米粉、豌豆粉、绿豆粉、红豆粉、黑豆粉、芸豆粉、黄豆粉、赤小豆粉、白扁豆粉、粳米粉、紫米粉、黑米粉、黑芝麻粉、麦芽粉、食用发酵小麦粉、大黄米粉、应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.12 苦荞粉、甜荞粉应符合 GB/T 35028 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.13 燕麦粉应符合 NY/T 892 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.14 醋酸酯淀粉应符合 GB 29925 的规定。
- 2.1.15 乙酰化二淀粉磷酸酯应符合 GB 29929 的规定。
- 2.1.16 羟丙基淀粉应符合 GB 29930 的规定。
- 2.1.17 羟丙基二淀粉磷酸酯应符合 GB 29931 的规定。
- 2.1.18 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。
- 2.1.19 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.20 卡拉胶应符合 GB 1886.169 的规定。
- 2.1.21 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.22 果胶应符合 GB 25533 的规定。
- 2.1.23 香辛料(白胡椒粉、洋葱粉)应符合 GB/T 15691 和 GB/T 12729.1 的规定。

- 2.1.24姜粉应符合 NY/T 1073 的规定。
- 2.1.25黑胡椒应符合 GB/T 7901 的规定。
- 2.1.26辣椒粉应符合 GB/T 23183 的规定。
- 2.1.27肉桂粉应符合 GB/T15691 的规定。
- 2.1.28食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.29碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。
- 2.1.30焦磷酸二氢二钠应符合 GB 25567 的规定。
- 2.1.31酒石酸氢钾应符合 GB 25556 的规定。
- 2.1.32乳清蛋白粉应符合 GB 11674 的规定。
- 2.1.33海藻酸钠应符合 GB 1886.243 的规定。
- 2.1.34海藻酸丙二醇酯应符合 GB1886.226 的规定。
- 2.1.35柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.36刺槐豆胶应符合 GB 29945 的规定。
- 2.1.37葡萄糖浆粉应符合 GB/T 20885 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.38植物油(大豆油)应符合 GB 2716 和 GB/T1535 的规定。
- 2.1.39酪蛋白酸钠应符合 GB 1886.212 的规定。
- 2.1.40磷酸二氢钾应符合 GB 1886.337 的规定。
- 2.1.41二氧化硅应符合 GB 25576 的规定。
- 2.1.42食用椰干(椰蓉)应符合 NY/T 786 的规定。
- 2.1.43魔芋粉应符合 NY/T 494 的规定。
- 2.1.44精幼砂糖应符合 QB/T 4564 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.45植脂末应符合 QB/T 4791 的规定。
- 2.1.46马铃薯雪花全粉应符合 SB/T 10752 的规定。
- 2.1.47绿茶粉应符合 DB32/T 751 的规定。
- 2.1.48糯米粉应符合 LS/T 3240 的规定。
- 2.1.49聚甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.178 的规定。
- 2.1.50单, 双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.65 的规定。
- 2.1.51碳酸钾应符合 GB 25588 的规定。
- 2.1.52碳酸钠应符合 GB 1886.1 的规定。
- 2.1.53碳酸钙应符合 GB 1886.214 的规定。
- 2.1.54六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。
- 2.1.55谷朊粉应符合 GB/T 21924 的规定。
- 2.1.56果蔬粉应符合 NY/T 1884 的规定。
- 2.1.57仙草粉应清洁、卫生、无霉变, 并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 2.1.58乙酰化单、双甘油酯应符合 GB 1886.80 的规定。

- 2.1.59山梨醇酐单油酸酯应符合 GB 13482 的规定。
- 2.1.60磷酸二氢钙应符合 GB 1886.333 的规定。
- 2.1.61乳酸脂肪酸甘油酯应符合 GB 1886.93 的规定。
- 2.1.62赤藓糖醇应符合 GB 26404 的规定。
- 2.1.63麦芽糖醇应符合 GB 28307 的规定。
- 2.1.64海藻糖应符合 GB/T 23525 的规定。
- 2.1.65红糖应符合 GB/T 35885 的规定。
- 2.1.66硬脂酰乳酸钠（SSL）应符合 GB 1886.92 的规定。
- 2.1.67硬脂酰乳酸钙（CSL）应符合 GB 1886.179 的规定。
- 2.1.68全麦粉、黑全麦粉、褐全麦粉应符合 LS/T 3244 的规定。
- 2.1.69食用小麦麸（麸皮或麸粉）应符合 NY/T 3218 的规定。
- 2.1.70玉米粉应符合 GB/T 10463 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.71薏仁粉应符合 NY/T 2977 的规定。
- 2.1.72小麦胚和小麦胚芽粉应符合 LS/T 3210 的规定。
- 2.1.73芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.74鸡蛋白粉、鸡蛋黄粉、鸡蛋粉应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.75乳酸菌应符合 QB/T 4575 的规定。
- 2.1.76大豆蛋白粉、大豆分离蛋白应符合 GB 20371 的规定。
- 2.1.77辛烯基琥珀酸淀粉钠应符合 GB 28303 的规定。
- 2.1.78决明胶应符合 GB 31619 的规定。
- 2.1.79明胶应符合 GB 6783 的规定。
- 2.1.80麦芽糖应符合 GB/T 20883 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.81麦芽糊精应符合 GB/T 20884 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.82麦芽酚应符合 GB 1886.282 的规定。
- 2.1.83抗性糊精应符合 T/GDL 1 的规定。
- 2.1.84低聚异麦芽糖应符合 GB/T 20881 的规定。
- 2.1.85维生素 C 应符合 GB 14754 的规定。
- 2.1.86改性大豆磷脂应符合 GB 1886.238 的规定。
- 2.1.87酶制剂应符合 GB 1886.174 的规定。
- 2.1.88脂肪酶应符合 GB/T 23535 的规定。
- 2.1.89a-淀粉酶应符合 GB/T 24401 的规定。
- 2.1.90半纤维素酶应符合 GB 1886.174 的规定。
- 2.1.91木聚糖酶应符合 QB/T 4483 的规定。
- 2.1.92葡糖氧化酶应符合 GB 1886.174 的规定。
- 2.1.93麦芽糖淀粉酶应符合 GB 1886.174 的规定。

- 2.1.94谷氨酰胺转氨酶应符合 GB 1886.174 的规定。
- 2.1.95D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.96甲基纤维素应符合 GB 1886.256 的规定。
- 2.1.97羟丙基甲基纤维素应符合 GB 1886.109 的规定。
- 2.1.98复配膨松剂应符合 GB 1886.245 的规定。
- 2.1.99磷酸三钙应符合 GB 1886.332 的规定。
- 2.1.100葡萄糖酸- δ -内酯应符合 GB 7657 的规定。
- 2.1.101焦磷酸钠应符合 GB 1886.339 的规定。
- 2.1.102 α -环状糊精应符合 GB 1886.351 的规定。
- 2.1.103磷酸二氢钠应符合 GB 1886.336 的规定。
- 2.1.104磷酸氢二钠应符合 GB 1886.329 的规定。
- 2.1.105富马酸应符合 GB 25546 的规定。
- 2.1.106大豆粉应符合 T/CGCC 27 的规定。
- 2.1.107葡萄糖浆应符合 GB/T 20882.2 的规定。
- 2.1.108单、双硬脂酸甘油酯应符合 GB1986 的规定。
- 2.1.109梨果仙人掌果粉、大麦苗粉应符合 GB/T 29602 的规定。
- 2.1.110酵母应符合 GB 31639 的规定。
- 2.1.111坚果及籽粒制品应符合 GB19300 的规定。
- 2.1.112茶粉应符合 NY/T 2672 的规定。
- 2.1.113果蔬纤维应符合 QB/T 5072 的规定。
- 2.1.114粮谷纤维应符合 QB/T 5028 的规定。
- 2.1.115奶油粉、起酥油应符合 LS/T 3218 的规定。
- 2.1.116圆苞车前子壳粉、奇亚籽应符合国家卫生和计划生育委员会《关于批准塔格糖等 6 种新食品原料的公告》（2014 年第 10 号）的规定。
- 2.1.117DHA 藻油应符合 LS/T 3243 的规定。
- 2.1.118菊粉应符合原卫生部公告（2009 年第 5 号）的规定。
- 2.1.119乳清粉应符合 GB 11674 的规定。
- 2.1.120山药粉、茯苓粉、莲子粉、芡实粉、黑芝麻粉、应清洁卫生、无污染，并符合 GB 2762、GB 2763 的规定，所用的山药、茯苓、莲子、芡实应符合《中华人民共和国药典》的规定。
- 2.1.121抹茶粉应符合 GB/T 34778 的规定。
- 2.1.122乳糖应符合 GB 25595 的规定。
- 2.1.123全糖粉应符合 QB/T 4565 的规定。
- 2.1.124糖霜应符合 QB/T 4092 的规定。
- 2.1.125麦芽糖应符合 GB/T 20883 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.126赤砂糖应符合 GB/T 35884 和 GB 13104 的规定。

- 2.1.127芝士粉应符合 GB 5420 的规定。
- 2.1.128金桔丁应符合 GB 14884 的规定。
- 2.1.129植物炭黑应符合 GB 28308 的规定。
- 2.1.130大豆磷脂应符合 LS/T 3219 的规定。
- 2.1.131黑芝麻、白芝麻应符合 GB/T 11761 的规定。
- 2.1.132大豆油应符合 GB 2716 和 GB/T 1535 的规定。
- 2.1.133葵花籽油应符合 GB 2716 和 GB/T 10464 的规定。
- 2.1.134黄油粉应符合 GB 15196 的规定。
- 2.1.135红枣粒应符合 GB 16325 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、含有少量结晶体及颗粒状	取 100g 样品，放在洁净卫生白瓷盘中均匀的摊平，在散射光线下仔细观察样品的性状、色泽、嗅其气味，并检查有无外来杂质。
色泽	该产品应有的色泽	
气味	该产品应有的气滋味，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，%	≤	13.5	GB 5009.3
*铅(以 Pb 计)，mg/kg	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、马铃薯雪花全粉类糕点预拌粉、谷朊粉类糕点预拌粉	≤ 0.18	GB 5009.12
	糖类糕点预拌粉	≤ 0.48	
镉(以 Cd 计)，mg/kg	米粉类糕点预拌粉	≤ 0.2	GB 5009.15
	其他糕点预拌粉	≤ 0.1	
总汞(以 Hg 计)，mg/kg	小麦粉类糕点预拌粉、米粉类糕点预拌粉、谷朊粉类糕点预拌粉	≤ 0.02	GB 5009.17
铬(以 Cr 计)，mg/kg	≤	1.0	GB 5009.123

总砷(以 As 计), mg/kg		≤	0.5	GB 5009.11
(不适用于米粉类糕点预拌粉)				
无机砷(以 As 计), mg/kg	米粉类糕点预拌粉	≤	0.2	
黄曲霉毒素 B ₁ , µg/kg	玉米淀粉类糕点预拌粉	≤	20	GB 5009.22
	米粉类糕点预拌粉	≤	10	
	糕点预拌粉(玉米淀粉和米粉类糕点除外)	≤	5.0	
脱氧雪腐镰刀菌烯醇, µg/kg		≤	1000	GB 5009.111
赈曲霉毒素 A, µg/kg		≤	5.0	GB 5009.96
玉米赤霉烯酮, µg/kg		≤	60	GB 5009.209
总磷酸盐 ^a (以 PO ₄ ³⁻ 计), g/kg		≤	15.0	GB 5009.256
富马酸 ^a , g/kg		≤	3.0	GB 5009.157
苯并[a]芘, µg/kg		≤	2.0	GB 5009.27
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

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

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 2760-2024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的检验。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、黑全麦粉、糯米粉、大米粉、食用小麦淀粉、食用玉米淀粉、食用木薯淀粉、食用马铃薯淀粉、食用红薯淀粉、食用豌豆淀粉、食用葡萄糖、白砂糖、谷朊粉、马铃薯雪花全粉中的一种或几种为主要原料，添加或不添加褐全麦粉、褐麦粉、全麦粉、黑全麦粉、玉米粉、黑麦粉、小麦粉、谷朊粉、食用小麦麸（麸皮或麸粉）、小麦胚芽（粉）、食用盐、酵母、食用淀粉（食用小麦淀粉、食用玉米淀粉、食用马铃薯淀粉、食用木薯淀粉、红薯淀粉、豌豆淀粉、绿豆淀粉中的一种或几种）、果蔬粉（南瓜粉、紫薯粉、菠菜粉、胡萝卜粉、番茄粉、火龙果粉、芒果粉、草莓粉、菠萝粉、香芋粉、蓝莓粉、红枣粉、芋头粉、红薯粉、柠檬粉、蔓越莓粉、芹菜粉、土豆粉、黄瓜粉、山楂粉、桑葚粉、木瓜粉、乌梅粉、甜菜粉中的一种或几种）、杂粮粉（苦荞粉、甜荞粉、青稞粉、燕麦粉、薏仁粉、小米粉、藜麦粉、裸麦粉、大黄米粉中的一种或几种）、米粉（糯米粉、粘米粉、大米粉、籼米粉、黑米粉、紫米粉中的一种或几种）、豆粉（豌豆粉、黄豆粉、绿豆粉、红豆粉、青豆粉、黑豆粉、芸豆粉、赤小豆粉、白扁豆粉中的一种或几种）、坚果及籽粒制品（葵花籽仁、花生碎、核桃仁、杏仁、紫苏籽、亚麻籽中的一种或几种）、茶粉（绿茶粉、红茶粉、白茶粉、黑茶粉、乌龙茶粉中的一种或几种）、香辛料（黑胡椒、白胡椒粉、辣椒粉、肉桂粉、洋葱粉、姜粉中的一种或几种）、食品用香精（草莓粉末香精、紫薯香精、抹茶香精、鲜奶香精、牛奶香精、香草香精、可可香精、奶油味香精、黄油香精中的一种或几种）、乳酸菌（菌种：德氏乳杆菌保加利亚亚种、唾液链球菌嗜热亚种、嗜酸乳杆菌、植物乳植杆菌、鼠李糖乳酪杆菌中的一种或几种）、食用葡萄糖、白砂糖、红糖、赤砂糖、精幼砂糖、乳糖、海藻糖、全糖粉、糖霜、麦芽糖、低聚异麦芽糖、赤藓糖醇、麦芽糖醇、魔芋粉、菊粉、山药粉、茯苓粉、莲子粉、芡实粉、黑芝麻粉、葡萄糖浆粉、麦芽酚、麦芽粉、麦芽糊精、抗性糊精、梨果仙人掌果粉、抹茶粉、大麦苗粉、可可粉、仙草粉、食用椰干（椰蓉）、乳清蛋白粉、大豆蛋白粉、大豆分离蛋白、羟丙基淀粉、醋酸酯淀粉、羟丙基二淀粉磷酸酯、乙酰化二淀粉磷酸酯、辛烯基琥珀酸淀粉钠、黑芝麻、白芝麻、金桔丁、红曲米、芝士粉、乳清粉、奶油粉、起酥油、黄油粉、圆苞车前子壳粉、DHA 藻油、黑芝麻粉、鸡蛋白粉、鸡蛋黄粉、鸡蛋粉、食用发酵小麦粉、乳粉、全脂乳粉、脱脂乳粉、酸奶粉、红枣粒、果蔬纤维（苹果纤维、柑橘纤维、马铃薯纤维、鹰嘴豆纤维、大豆纤维、食用豌豆纤维中的一种或几种）、粮谷纤维（燕麦纤维、小麦纤维、玉米纤维中的一种或几种）、植物油（大豆油、葵花籽油中的一种或两种）、大豆磷脂、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]、植脂末[葡萄糖浆、精炼植物油、酪蛋白酸钠、单、双硬脂酸甘油酯、硬脂酰乳酸钠、磷酸二氢钾、二氧化硅]、食品添加剂{山梨醇酐单油酸酯、 α -环状糊精、焦磷酸钠、柠檬酸、富马酸、维生素 C、改性大豆磷脂、酶制剂[α -淀粉酶 Alpha-amylase（来源黑曲霉 *Aspergillus niger*）、脂肪酶（来源黑曲霉 *Aspergillus niger*）、半纤维素酶（来源黑曲霉 *Aspergillus niger*）、木聚糖酶（来源枯草芽孢杆菌 *Bacillus subtilis*）、葡糖氧化酶（来源米曲霉 *Aspergillus oryzae*）、麦芽糖淀粉酶（来源枯草芽孢杆菌 *Bacillus subtilis*、谷氨酰胺转氨酶（来源茂原链轮丝菌 *Streptomyces mobaraensis*）的一种或几种]、D-异抗坏血酸钠、硬脂酰乳酸钠（SSL）、硬脂酰乳酸钙（CSL）、乳酸脂肪酸甘油酯、乙酰化单、双甘油脂肪酸酯、聚甘油脂肪酸酯、单、双甘油脂肪酸酯、刺槐豆胶、果胶、卡拉胶、明胶、黄原胶、决明胶、海藻酸丙二醇酯、海藻酸钠、羧甲基纤维素

钠、甲基纤维素、羟丙基甲基纤维素、碳酸氢钠、焦磷酸二氢二钠、磷酸二氢钙、磷酸三钙、葡萄糖酸- δ -内酯、碳酸钙、碳酸钾、碳酸钠、六偏磷酸钠、磷酸二氢钾、酒石酸氢钾、磷酸二氢钠、磷酸氢二钠、植物炭黑中的一种或几种}、复配膨松剂（碳酸氢钠、磷酸二氢钙、焦磷酸二氢二钠、碳酸钙、单，双甘油脂肪酸酯、食用玉米淀粉）中的一种或几种辅料，按一定比例经配料、混合、包装而成的糕点预拌粉、适用于蛋糕、糕点的加工。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》有关规定，特制订本企业标准，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。

新乡良润全谷物食品有限公司