



411308S-2024

全贝（河南）食品有限公司企业标准

Q/QB 0001S-2024

烘焙食品预拌粉

2024-05-27 发布

2024-05-27 实施

全贝（河南）食品有限公司 发布

前 言

本标准由全贝（河南）食品有限公司提出。

本标准由全贝（河南）食品有限公司和武陟县产品质量检验检测中心共同起草。

本标准主要起草人：李攀、王爱敏。

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。

本标准适用于以糯米粉或小麦淀粉或食用玉米淀粉或木薯淀粉或马铃薯淀粉或小麦粉或大米粉或红薯淀粉为主要原料，加入豌豆淀粉、魔芋粉、全麦粉、玉米粉、大豆蛋白粉、预糊化淀粉、植脂末【葡萄糖浆、氢化椰子油、氢化棕榈仁油、加糖炼乳、乳清粉、乳粉、白砂糖、酪蛋白、酪蛋白酸钠、单、双甘油脂肪酸酯、硬脂酰乳酸钠、磷酸氢二钾、三聚磷酸钠、二氧化硅、 β -胡萝卜素、食用香精】、谷朊粉、磷酸酯双淀粉、醋酸酯淀粉、羟丙基淀粉、羟丙基二淀粉磷酸酯、乙酰化双淀粉己二酸酯、乙酰化二淀粉磷酸酯、双乙酰酒石酸单双甘油酯、羧甲基纤维素钠、可溶性大豆多糖、辛烯基琥珀酸淀粉钠、氧化淀粉、氧化羟丙基淀粉、单、双甘油脂肪酸酯、蔗糖脂肪酸酯、聚甘油脂肪酸酯、磷脂、碳酸氢钠、碳酸钠、碳酸钙、焦磷酸二氢二钠、焦磷酸钠、磷酸二氢钙、磷酸三钙、六偏磷酸钠、三聚磷酸钠、磷酸二氢钠、磷酸氢二钠、酒石酸氢钾、葡萄糖酸- δ -内酯、酪蛋白酸钠、聚葡萄糖、改性大豆磷脂、木糖醇、乳粉、乳清粉、乳清蛋白粉、干酪、芝士粉、抹茶粉、可可粉、果蔬粉（芒果粉、菠萝粉、榴莲粉、草莓粉、苹果粉、紫薯粉、番茄粉、胡萝卜粉、菠菜粉、南瓜粉中的一种或几种）、蛋黄粉、鸡蛋白粉、食用盐、柠檬酸、柠檬酸钠、DL-苹果酸、微晶纤维素、海藻酸钠、白砂糖、海藻糖、低聚果糖、低聚异麦芽糖、葡萄糖、麦芽糖粉、 α -淀粉酶（来源于黑曲霉Aspergillusniger）、蛋白酶（来源于解淀粉芽孢杆菌Bacillusamyloliquefaciens）、木聚糖酶（来源于黑曲霉Aspergillusniger）、葡糖氧化酶（来源于黑曲霉Aspergillusniger）、脂肪酶（来源于黑曲霉Aspergillusniger）、麦芽糖淀粉酶（来源于枯草芽孢杆菌Bacillusubtilis）、乳糖酶（来源于黑曲霉Aspergillusniger）、纤维素酶（来源于黑曲霉Aspergillusniger）、木瓜蛋白酶（来源于木瓜Caricapapaya）、果胶酶（来源于米曲霉Aspergillusoryzae）、果胶、卡拉胶、黄原胶、刺槐豆胶、琼脂、瓜尔胶、结冷胶、明胶、氯化钾、乳酸脂肪酸甘油酯、阿拉伯胶、羟丙基甲基纤维素、聚丙烯酸钠、麦芽糊精、维生素C、香兰素、乙基香兰素、乙基麦芽酚、食品用香精中的一种或几种辅料经混合、包装加工而成的非即食焙烤食品预拌粉。

根据所用原料及用途不同，产品可分为：糕点预拌粉（麻糬预拌粉、水晶糕点预拌粉、蛋糕预拌粉、饼皮预拌粉、蛋挞预拌粉、蛋筒预拌粉、酥饼预拌粉）、面包预拌粉、焙烤食品馅料预拌粉、饼干预拌粉。

2 要求

2.1原辅料要求

- 2.1.1糯米粉应符合LS/T 3240的规定。
- 2.1.2小麦粉应符合GB/T 1355的规定。
- 2.1.3小麦淀粉应符合GB/T 8883和GB 31637的规定。
- 2.1.4食用玉米淀粉应符合GB/T 8885和GB 31637的规定。
- 2.1.5木薯淀粉应符合GB/T 29343和GB 31637的规定。
- 2.1.6马铃薯淀粉应符合GB/T 8884和GB 31637的规定。
- 2.1.7红薯淀粉应符合GB 31637的规定。
- 2.1.8大米粉应符合GB 2715的规定。
- 2.1.9豌豆淀粉应符合GB/T 38572的规定。
- 2.1.10食品用香精应符合GB 30616的规定。
- 2.1.11全麦粉应符合LS/T 3244的规定。
- 2.1.12玉米粉应符合GB/T 10463的规定。
- 2.1.13大豆蛋白粉应符合GB/T 22493的规定。
- 2.1.14预糊化淀粉应符合GB/T 38573的规定。
- 2.1.15植脂末（葡萄糖浆、氢化椰子油、氢化棕榈仁油、加糖炼乳、乳清粉、乳粉、白砂糖、酪蛋白、食品添加剂（酪蛋白酸钠、单、双甘油脂肪酸酯、硬脂酰乳酸钠、磷酸氢二钾、三聚磷酸钠、二氧化硅、 β -胡萝卜素）、食用香精）应符合QB/T 4791的规定。
- 2.1.16谷朊粉应符合GB/T 21924的规定。
- 2.1.17磷酸酯双淀粉应符合GB 29926的规定。
- 2.1.18醋酸酯淀粉应符合GB 29925的规定。
- 2.1.19羟丙基淀粉应符合GB 29930的规定。
- 2.1.20羟丙基二淀粉磷酸酯应符合GB 29931的规定。
- 2.1.21乙酰化双淀粉己二酸酯应符合GB 29932的规定。
- 2.1.22双乙酰酒石酸单双甘油酯应符合GB 25539的规定。
- 2.1.23羧甲基纤维素钠应符合GB 1886.232的规定。
- 2.1.24可溶性大豆多糖应符合GB 1886.322的规定。
- 2.1.25辛烯基琥珀酸淀粉钠应符合GB 28303的规定。
- 2.1.26氧化淀粉钠应符合GB 29927的规定。
- 2.1.27氧化羟丙基淀粉钠应符合GB 29933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蔗糖脂肪酸酯应符合GB 1886.27的规定。

- 2.1.30 聚甘油脂肪酸酯应符合GB 1886.178的规定。
- 2.1.31 磷脂应符合GB 1886.358的规定。
- 2.1.32 碳酸氢钠应符合GB 1886.2的规定。
- 2.1.33 碳酸钠应符合GB 1886.1的规定。
- 2.1.34 碳酸钙应符合GB 1886.214的规定。
- 2.1.35 焦磷酸二氢二钠应符合GB 1886.328的规定。
- 2.1.36 焦磷酸钠应符合GB 1886.339的规定。
- 2.1.37 磷酸二氢钙应符合GB 1886.333的规定。
- 2.1.38 磷酸三钙应符合GB 1886.332的规定。
- 2.1.39 六偏磷酸钠应符合GB 1886.4的规定。
- 2.1.40 三聚磷酸钠应符合GB 1886.335的规定。
- 2.1.41 磷酸二氢钠应符合GB 1886.336的规定。
- 2.1.42 磷酸氢二钠应符合GB 1886.329的规定。
- 2.1.43 酒石酸氢钾应符合GB 25556的规定。
- 2.1.44 葡萄糖酸- δ -内酯应符合GB 7657的规定。
- 2.1.45 酪蛋白酸钠应符合GB 1886.212的规定。
- 2.1.46 聚葡萄糖应符合GB 25541的规定。
- 2.1.47 改性大豆磷脂应符合GB 1886.238的规定。
- 2.1.48 麦芽糊精应符合GB/T 20884和GB 15203的规定。
- 2.1.49 木糖醇应符合GB 1886.234的规定。
- 2.1.50 羟丙基甲基纤维素应符合GB 1886.109的规定。
- 2.1.51 聚丙烯酸钠应符合GB 29948的规定。
- 2.1.52 乳粉应符合GB 19644的规定。
- 2.1.53 乳清粉应符合GB 11674的规定。
- 2.1.54 乳清蛋白粉应符合GB 11674的规定。
- 2.1.55 干酪应符合GB 5420的规定。
- 2.1.56 芝士粉应符合GB 5420的规定。
- 2.1.57 抹茶粉应符合GB/T 34778的规定。
- 2.1.58 可可粉应符合GB/T 20706的规定。
- 2.1.59 果蔬粉应符合NY/T 1884的规定。
- 2.1.60 蛋黄粉应符合GB 2749的规定。
- 2.1.61 鸡蛋白粉应符合GB 2749的规定。

- 2.1.62 白砂糖应符合GB/T 317和GB 13104的规定。
- 2.1.63 食用盐应符合GB/T 5461和GB 2721的规定。
- 2.1.64 葡萄糖应符合GB/T 20880和GB 15203的规定。
- 2.1.65 麦芽糖粉应符合GB/T 20883和GB 15203的规定。
- 2.1.66 柠檬酸应符合GB 1886.235的规定。
- 2.1.67 柠檬酸钠应符合GB 1886.25的规定。
- 2.1.68 DL-苹果酸应符合GB 25544的规定。
- 2.1.69 微晶纤维素应符合GB 1886.103的规定。
- 2.1.70 海藻酸钠应符合GB 1886.243的规定。
- 2.1.71 α -淀粉酶应符合GB 1886.174的规定。
- 2.1.72 海藻糖应符合GB/T 23529的规定。
- 2.1.73 低聚果糖应符合GB/T 23528.2的规定。
- 2.1.74 低聚异麦芽糖应符合GB/T 20881的规定。
- 2.1.75 乙酰化二淀粉磷酸酯应符合GB 29929的规定。
- 2.1.76 蛋白酶应符合GB/T 23527的规定。
- 2.1.77 木聚糖酶（来源于黑曲霉Aspergillusniger）应符合QB/T 4483的规定。
- 2.1.78 葡糖氧化酶（来源于黑曲霉Aspergillusniger）应符合GB 1886.174的规定。
- 2.1.79 脂肪酶（来源于黑曲霉Aspergillusniger）应符合GB/T 23535的规定。
- 2.1.80 麦芽糖淀粉酶（来源于枯草芽孢杆菌Bacillus subtilis）应符合GB1886.174的规定。
- 2.1.81 乳糖酶（来源于黑曲霉Aspergillusniger）应符合GB 1886.174的规定。
- 2.1.82 纤维素酶（来源于黑曲霉Aspergillusniger）应符合QB/T 2583的规定。
- 2.1.83 木瓜蛋白酶（来源于木瓜Caricapapaya）应符合T/CCCMHP1E 1.18的规定。
- 2.1.84 果胶酶（来源于米曲霉Aspergillus oryzae）应符合GB 1886.174的规定。
- 2.1.85 果胶应符合GB 25533的规定。
- 2.1.86 卡拉胶应符合GB 1886.169的规定。
- 2.1.87 黄原胶应符合GB 1886.41的规定。
- 2.1.88刺槐豆胶应符合GB 29945的规定。
- 2.1.89 琼脂应符合GB 1886.239的规定。
- 2.1.90 瓜尔胶应符合GB 28403的规定。
- 2.1.91 结冷胶应符合GB 25535的规定。
- 2.1.92 明胶应符合GB 6783的规定。
- 2.1.93 氯化钾应符合GB 25585的规定。

- 2.1.94 维生素C应符合GB 14754的规定。
- 2.1.95 乳酸脂肪酸甘油酯应符合GB 1886.93的规定。
- 2.1.96 香兰素应符合GB 1886.16的规定。
- 2.1.97 乙基香兰素应符合GB 1886.283的规定。
- 2.1.98 乙基麦芽酚应符合GB 1886.208的规定。
- 2.1.99 阿拉伯胶应符合GB 29949的规定。
- 2.1.100 魔芋粉应符合NY/T 494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	试验方法
性状	粉末状，结构松散、无结块	从样品中取出 50g，将内容物倒入洁净白瓷盘中，在室内自然光下观察其性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品尝其滋味，并检查有无外来杂质物。
色泽	白色或乳白色	
气味	无异味	
滋味	具有本品特有的滋味，口尝无砂质味	
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	≤ 20.0	GB 5009.3
灰分, g/100g	≤ 8.0	GB 5009.4
磷酸盐 (以 PO_4^{3-} 计) ^a , g/kg	≤ 15.0	GB 5009.256
总砷 (以As计) ^b , mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
无机砷 (以As计) ^c , mg/kg	≤ 0.2	GB 5009.11
铅* (以Pb计), mg/kg	≤ 0.18	GB 5009.12
镉 (以Cd计), mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.15
铬 (以Cr计), mg/kg	≤ 1.0	GB 5009.123
总汞 (以Hg计), mg/kg	≤ 0.02	GB 5009.17
苯并 (a) 芘 ^d , μg/kg	≤ 2.0	GB 5009.27
黄曲霉毒素B ₁ , μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.22

脱氧雪腐镰刀菌烯醇 ^e , $\mu\text{g}/\text{kg}$	\leq	1000	GB 5009.111
赭曲霉毒素A, $\mu\text{g}/\text{kg}$	\leq	5.0	GB 5009.96
玉米赤霉烯酮 ^f , $\mu\text{g}/\text{kg}$	\leq	60	GB 5009.209
注* 该指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。 a仅适用于添加磷酸盐的产品。 b仅适用于以小麦淀粉或食用玉米淀粉或小麦粉为主要原料的产品。 c仅适用于以糯米粉或大米粉为主要原料的产品。 d仅适用于以大米粉或小麦粉为主要原料的产品。 e仅适用于以小麦粉为主要原料的产品。 f 仅适用于以小麦粉为主要原料的产品。			

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 生产加工过程中的卫生要求

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GB2760的规定；真菌毒素限量应符合GB2761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

本标准适用于以糯米粉或小麦淀粉或食用玉米淀粉或木薯淀粉或马铃薯淀粉或小麦粉或大米粉或红薯淀粉为主要原料，加入豌豆淀粉、魔芋粉、全麦粉、玉米粉、大豆蛋白粉、预糊化淀粉、植脂末【葡萄糖浆、氢化椰子油、氢化棕榈仁油、加糖炼乳、乳清粉、乳粉、白砂糖、酪蛋白、酪蛋白酸钠、单、双甘油脂肪酸酯、硬脂酰乳酸钠、磷酸氢二钾、三聚磷酸钠、二氧化硅、 β -胡萝卜素、食用香精】、谷朊粉、磷酸酯双淀粉、醋酸酯淀粉、羟丙基淀粉、羟丙基二淀粉磷酸酯、乙酰化双淀粉己二酸酯、乙酰化二淀粉磷酸酯、双乙酰石蜡单双甘油酯、羧甲基纤维素钠、可溶性大豆多糖、辛烯基琥珀酸淀粉钠、氧化淀粉、氧化羟丙基淀粉、单、双甘油脂肪酸酯、蔗糖脂肪酸酯、聚甘油脂肪酸酯、磷脂、碳酸氢钠、碳酸钠、碳酸钙、焦磷酸二氢二钠、焦磷酸钠、磷酸二氢钙、磷酸三钙、六偏磷酸钠、三聚磷酸钠、磷酸二氢钠、磷酸氢二钠、酒石酸氢钾、葡萄糖酸- δ -内酯、酪蛋白酸钠、聚葡萄糖、改性大豆磷脂、木糖醇、乳粉、乳清粉、乳清蛋白粉、干酪、芝士粉、抹茶粉、可可粉、果蔬粉（芒果粉、菠萝粉、榴莲粉、草莓粉、苹果粉、紫薯粉、番茄粉、胡萝卜粉、菠菜粉、南瓜粉中的一种或几种）、蛋黄粉、鸡蛋白粉、食用盐、柠檬酸、柠檬酸钠、DL-苹果酸、微晶纤维素、海藻酸钠、白砂糖、海藻糖、低聚果糖、低聚异麦芽糖、葡萄糖、麦芽糖粉、 α -淀粉酶（来源于黑曲霉Aspergillusniger）、蛋白酶（来源于解淀粉芽孢杆菌Bacillusamyloliquefaciens）、木聚糖酶（来源于黑曲霉Aspergillusniger）、葡糖氧化酶（来源于黑曲霉Aspergillusniger）、脂肪酶（来源于黑曲霉Aspergillusniger）、麦芽糖淀粉酶（来源于枯草芽孢杆菌Bacillus subtilis）、乳糖酶（来源于黑曲霉Aspergillusniger）、纤维素酶（来源于黑曲霉Aspergillusniger）、木瓜蛋白酶（来源于木瓜Caricapapaya）、果胶酶（来源于米曲霉Aspergillus oryzae）、果胶、卡拉胶、黄原胶、刺槐豆胶、琼脂、瓜尔胶、结冷胶、明胶、氯化钾、乳酸脂肪酸甘油酯、阿拉伯胶、羟丙基甲基纤维素、聚丙烯酸钠、麦芽糊精、维生素C、香兰素、乙基香兰素、乙基麦芽酚、食品用香精中的一种或几种辅料经混合、包装加工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。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

全贝（河南）食品有限公司