



411357S-2024



河南双城食品有限公司企业标准

Q/HSS 0003S-2024

# 糕点预拌粉

2024-05-30 发布

2024-05-30 实施

河南双城食品有限公司 发布

## 前 言

本标准由河南双城食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：宋相乐。

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。

本标准适用于以谷朊粉为原料，加入杂粮粉（玉米粉、荞麦粉、绿豆粉、芸豆粉、小米粉、豌豆粉、青稞粉、高粱粉、黑麦粉中的一种或几种）、果蔬粉（菠菜粉、芹菜粉、南瓜粉、胡萝卜粉、西红柿粉、韭菜粉、樱桃粉、山楂粉、草莓粉、芒果粉、香蕉粉中的一种或几种）、桑叶粉、枸杞粉、高直链玉米淀粉、抗性糊精、魔芋粉、海藻糖、奶粉、酵母抽提物中的一种或几种，经混合、包装加工而成的糕点预拌粉。

根据辅料不同分为不同类别。

## 2 要求

### 2.1 原料

- 2.1.1 谷朊粉应符合 GB/T 21924 的规定。
- 2.1.2 杂粮粉应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.3 果蔬粉应符合 GB/T 29602 的规定。
- 2.1.4 高直链玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.5 奶粉应符合 GB 19644 的规定。
- 2.1.6 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.7 抗性糊精应符合 T/GDL 1 或 QB/T 5947 的规定。
- 2.1.8 魔芋粉应符合 NY/T 494 的规定。
- 2.1.9 海藻糖应符合 GB/T 23529 的规定。
- 2.1.10 酵母抽提物应符合 GB/T 20886.2 的规定。
- 2.1.11 桑叶粉、枸杞粉应符合 GB/T 29602 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，结构松散、无结块	从样品中取出 100g，将内容物倒入洁净白瓷盘中，在室内自然光下观察其外观、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。
色 泽	具有本品应有的色泽	
气 味	具有本品应有的气味，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	≤ 18.0	GB 5009.3
灰分, g/100g	≤ 2.0	GB 5009.4
※铅(以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.18	GB 5009.12
黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> , μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.22
展青霉素, μg/kg(仅限添加山楂粉的产品检验)	≤ 20	GB 5009.185
※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《定量包装商品净含量计量检验规则》的规定。

#### 2.5 食品生产加工过程中的卫生要求

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 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。型式检验应符合国家相关规定。

## 编制说明

本标准适用于以谷朊粉为原料，加入杂粮粉（玉米粉、荞麦粉、绿豆粉、芸豆粉、小米粉、豌豆粉、青稞粉、高粱粉、黑麦粉中的一种或几种）、果蔬粉（菠菜粉、芹菜粉、南瓜粉、胡萝卜粉、西红柿粉、韭菜粉、樱桃粉、山楂粉、草莓粉、芒果粉、香蕉粉中的一种或几种）、桑叶粉、枸杞粉、高直链玉米淀粉、抗性糊精、魔芋粉、海藻糖、奶粉、酵母抽提物中的一种或几种，经混合、包装加工而成的糕点预拌粉。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，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。

河南双城食品有限公司