



411358S-2024



河南双城食品有限公司企业标准

Q/HSS 0004S-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。

本标准适用于以黑麦粉、燕麦粉、黑米粉、糙米粉、小米粉、糯米粉、高粱粉、玉米粉、红豆粉、绿豆粉、白芸豆粉、荞麦粉、大麦粉、黑豆粉、黄豆粉、紫薯粉中的一种或几种为原料，加入小麦胚芽、黑芝麻粉、核桃粉、花生粉、南瓜粉、山药粉、薏苡仁粉、薏米粉、红枣粉、葛根粉、桑葚粉、枸杞粉、玉米片、燕麦片、南瓜片、荞麦片、小麦片、菊粉、D-核糖中的一种或几种，经混合、包装加工而成的糕点预拌粉。

根据原料不同分为不同类别。

2 要求

2.1 原料

2.1.1 黑麦粉、燕麦粉、黑米粉、糙米粉、小米粉、糯米粉、高粱粉、玉米粉、红豆粉、绿豆粉、白芸豆粉、荞麦粉、大麦粉、黑豆粉、黄豆粉、紫薯粉、小麦胚芽、薏苡仁粉、薏米粉、玉米片、燕麦片、荞麦片、小麦片应符合GB 2715的规定。

2.1.2 南瓜粉、山药粉、红枣粉、桑葚粉、枸杞粉应符合GB/T 29602的规定。

2.1.3 黑芝麻粉、核桃粉、花生粉应符合GB 19300的规定。

2.1.4 南瓜片应干净、无虫蚀、无污染，并符合GB 2761、GB 2762的规定。

2.1.5 菊粉应符合GB/T 41377的规定。

2.1.6 D-核糖应符合GB 1886.141的规定。

2.1.7 生产用水应符合GB 5749的规定。

2.1.8 葛根粉应符合GB/T 30637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	粉末状或并带有片状物，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	≤ 8.0	GB 5009.4
※铅(以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.18	GB 5009.12
黄曲霉毒素 B ₁ , μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.22

※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

糕点预拌粉是以黑麦粉、燕麦粉、黑米粉、糙米粉、小米粉、糯米粉、高粱粉、玉米粉、红豆粉、绿豆粉、白芸豆粉、荞麦粉、大麦粉、黑豆粉、黄豆粉、紫薯粉中的一种或几种为原料，加入小麦胚芽、黑芝麻粉、核桃粉、花生粉、南瓜粉、山药粉、薏苡仁粉、薏米粉、红枣粉、葛根粉、桑葚粉、枸杞粉、玉米片、燕麦片、南瓜片、荞麦片、小麦片、菊粉、D-核糖中的一种或几种，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

Q B