



411146S-2024



孟州市佳佳食品有限公司企业标准

Q/MJS 0002S-2024

糕点预拌粉

2024-05-07 发布

2024-05-07 实施

孟州市佳佳食品有限公司 发布

前 言

本标准由孟州市佳佳食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：梁攀龙。

H N

Q B

糕点预拌粉

1 范围

本标准规定了糕点预拌粉的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以小麦粉、大米粉、糯米粉、全麦粉、黑麦粉、玉米淀粉、木薯淀粉、红薯淀粉、豌豆淀粉、马铃薯淀粉、马铃薯粉、马铃薯全粉、紫薯粉、高粱粉、大豆粉、紫米粉中的一种或几种为主要原料，添加或不添加全蛋粉、蛋与蛋制品（冰全蛋、蛋黄粉、蛋白粉）、大豆油、菜籽油、玉米油、花生油、葵花籽油、食用氢化油（棕榈油、食用棕榈仁油、椰子油中的一种或几种）、白砂糖、低聚果糖、食用盐、葛根粉、红枣粉、芋头粉、乳粉、抹茶粉、可可脂、可可粉、芝士粉、芝士调味粉、大豆膳食纤维、魔芋粉、芝麻粉、芝麻、大豆蛋白粉、乳清粉、乳清蛋白粉、可溶性大豆多糖、椰子粉、巧克力、代可可脂、海藻糖、麦芽糊精、乳糖、食用葡萄糖、香辛料（豆蔻粉、肉桂粉、迷迭香粉中的一种或几种）、玉米粉、味精、食用酵母、干酪、再制干酪、洋葱粉、 α -淀粉酶、蔗糖脂肪酸酯、甜蜜素（环己基氨基磺酸钠）、山梨酸钾、丙二醇、甜菊糖苷、氯化钾、D-异抗坏血酸、D-异抗坏血酸钠、DL-苹果酸钠、DL-苹果酸、L-苹果酸、瓜尔胶、果胶、槐豆胶、卡拉胶、结冷胶、海藻酸钠、柠檬酸钾、柠檬酸钠、甲基纤维素、维生素 C（抗坏血酸）、抗坏血酸钠、单，双甘油脂肪酸酯，磷脂、琼脂、乳酸、乳酸钠、乳酸脂肪酸甘油酯、微晶纤维素、辛烯基琥珀酸淀粉钠、乙酰化单，双甘油脂肪酸酯、乙酰化双淀粉己二酸酯、乙酰化二淀粉磷酸酯、碳酸钠、碳酸氢铵、碳酸氢钠、天然胡萝卜素、红曲红、红曲米、甜菜红、胭脂虫红、胭脂树橙、羧甲基纤维素钠、 β -胡萝卜素、磷酸二氢钙、磷酸二氢钾、六偏磷酸钠、三聚磷酸钠、磷酸氢二钾、磷酸酯双淀粉、谷氨酸钠、硬脂酰乳酸钠、黄原胶、聚甘油脂肪酸酯、双乙酰酒石酸单双甘油酯、酪蛋白酸钠、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）、食品用香精中的一种或几种，经配料、混合、包装而成的预拌粉。本产品仅用于制作糕点的原料。

2 要求

2.1 原料

- 2.1.1 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.2 菜籽油应符合 GB/T 1536 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.3 玉米油应符合 GB/T 19111 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.4 椰子油应符合 NY/T 230 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.5 花生油应符合 GB/T 1534 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.6 葵花籽油应符合 GB/T 10464 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.7 食用氢化油（棕榈油）应符合 GB/T 15680 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.8 食用氢化油（食用棕榈仁油）应符合 GB/T 18009 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.9 食用氢化油（椰子油）应符合 NY/T 230 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.10 全麦粉应符合 LS/T 3244、GB 2715 的规定。
- 2.1.11 紫米粉、糯米粉应符合 GB 2715 的规定。

- 2.1.12 低聚果糖应符合 GB/T 23528.2、GB 15203 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、GB 2721 的规定。
- 2.1.15 马铃薯花全粉、马铃薯粉、马铃薯全粉、紫薯粉、葛根粉、红枣粉、芋头粉应符合 NY/T 1884 的规定。
- 2.1.16 高粱粉应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.17 大豆粉应符合 GB 1352、GB 19300 的规定。
- 2.1.18 食用马铃薯淀粉应符合 GB/T 8884 的规定。
- 2.1.19 乳粉(奶粉)应符合 GB 19644 的规定。
- 2.1.20 抹茶粉、茶粉应符合 NY/T 2672 的规定。
- 2.1.21 食用木薯淀粉应符合 GB/T 29343 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.22 食用红薯淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.23 食用豌豆淀粉应符合 GB/T 38572 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.24 可可脂应符合 GB/T 20707 的规定。
- 2.1.25 可可粉应符合 GB/T 20706 的规定。
- 2.1.26 大豆膳食纤维粉应符合 GB/T 22494 的规定。
- 2.1.27 魔芋粉应符合 NY/T 494 的规定。
- 2.1.28 阿斯巴甜应符合 GB 1886.47 的规定。
- 2.1.29 芝麻粉应符合 GB/T 11761 的规定。
- 2.1.30 小麦粉、黑麦粉应符合 GB/T 1355、GB 2715 的规定。
- 2.1.31 大豆蛋白粉应符合 GB/T 22493 的规定。
- 2.1.32 乳清粉、乳清蛋白粉应符合 GB 11674 的规定。
- 2.1.33 全蛋粉、蛋与蛋制品应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.34 可溶性大豆多糖应符合 GB1886.322 的规定。
- 2.1.35 椰子粉应符合 NY/T 1884 的规定。
- 2.1.36 大米粉应符合 NY/T 1512 的规定。
- 2.1.37 巧克力及其制品、代可可脂巧克力及其制品应符合 GB/T19343 的规定。
- 2.1.38 海藻糖应符合 GB/T 23529 的规定。
- 2.1.39 麦芽糊精应符合 GB/T 20882.6 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.40 乳糖应符合 GB 25595 的规定。
- 2.1.41 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880、GB 15203 的规定。
- 2.1.42 香辛料应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.43 玉米粉应符合 GB/T、10463 的规定。

- 2.1.44 味精应符合(GB 2720 的规定。
- 2.1.45 酵母应符合 GB 31639 的规定。
- 2.1.46 干酪、芝士粉应符合 GB 5420 的规定。
- 2.1.47 再制干酪应符合 GB 25192 的规定。
- 2.1.48 胶原蛋白肽应符合 GB 31645 的规定。
- 2.1.49 芝士调味粉应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.50 洋葱粉应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.51 α -淀粉酶应符合 GB 1886.174 的规定。
- 2.1.52 蔗糖脂肪酸酯应符合 GB 1886.27 的规定。
- 2.1.53 甜蜜素(环己基氨基磺酸钠)、应符合 GB 1886.37 的规定
- 2.1.54 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.55 丙二醇应符合 GB 29216 的规定。
- 2.1.56 乳酸钙应符合 GB 1886.21 的规定。
- 2.1.57 甜菊糖苷应符合 GB 1886.355 的规定。
- 2.1.58 聚甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.178 的规定。
- 2.1.59 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.60 双乙酰酒石酸单双甘油酯应符合 GB 25539 的规定。
- 2.1.61 氯化钾应符合 GB 25585 的规定。
- 2.1.62 D-异抗坏血酸应符合 GB 1886.44 的规定。
- 2.1.63 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.64 DL-苹果酸钠应符合 GB 30608 的规定。
- 2.1.65 DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。
- 2.1.66 L-苹果酸应符合 GB 1886.40 的规定。
- 2.1.67 瓜尔胶应符合 GB 28403 的规定。
- 2.1.68 果胶应符合 GB 25533 的规定。
- 2.1.69 槐豆胶应符合 GB 29945 的规定。
- 2.1.70 卡拉胶应符合 GB 1886.169 的规定
- 2.1.71 结冷胶应符合 GB 25535 的规定。
- 2.1.72 海藻酸钠应符合 GB 1886.243 的规定。
- 2.1.73 柠檬酸钾应符合 GB 1886.74 的规定。
- 2.1.74 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.75 甲基纤维素应符合 GB 1886.256 的规定。
- 2.1.76 维生素 C(抗坏血酸) 应符合 GB 14754 的规定。

- 2.1.77 抗坏血酸钠 应符合 GB 1886.44 的规定。
- 2.1.78 单，双甘油脂肪酸酶应符合 GB 1886.65 的规定。
- 2.1.79 磷脂应符合 GB 1886.358 的规定。
- 2.1.80 琼脂应符合 GB 1886.239 的规定。
- 2.1.81 乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。
- 2.1.82 乳酸钠应符合 GB 25537 的规定。
- 2.1.83 乳酸脂肪酸甘油酯应符合 GB 1886.93 的规定。
- 2.1.84 微晶纤维素应符合 GB 21886.103 的规定。
- 2.1.85 辛烯基琥珀酸淀粉钠应符合 GB 28303 的规定。
- 2.1.86 乙酰化单，双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.80 的规定。
- 2.1.87 乙化双淀粉己二酸酯应符合 GB 29932 的规定。
- 2.1.88 乙化二淀粉磷酸酯应符合 GB 29929 的规定。
- 2.1.89 酪蛋白酸钠应符合 GB 1886.212 的规定。
- 2.1.90 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.91 碳酸钠应符合 GB 1886.1 的规定。
- 2.1.92 碳酸氢铁应符合 GB 1888 的规定。
- 2.1.93 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。
- 2.1.94 天然胡萝卜素应符合 GB 31624 的规定。
- 2.1.95 红曲米应符合 GB 1886.19 的规定。
- 2.1.96 红曲红应符合 GB 1886.181 的规定。
- 2.1.97 甜菜红应符合 GB 1886.111 的规定。
- 2.1.98 胭脂虫红应符合 GB 1886.315 的规定。
- 2.1.99 胭脂树橙应符合 GB 1886.316 的规定。
- 2.1.100 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。
- 2.1.101 β -胡萝卜素应符合 GB 8821 的规定。
- 2.1.102 磷酸二氢钙应符合 GB 1886.333 的规定。
- 2.1.103 磷酸二氢钾应符合 GB 1886.337 的规定。
- 2.1.104 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。
- 2.1.105 三聚磷酸钠应符合 GB 1886.335 的规定。
- 2.1.106 磷酸氢二钾应符合 GB 1886.334 的规定。
- 2.1.107 磷酸酯双淀粉应符合 GB 29926 的规定。
- 2.1.108 谷氨酸钠应符合 GB 1886.306 的规定。
- 2.1.109 硬脂酰乳酸钠应符合 GB 1886.92 的规定。

2.1.110 黄原胶应符合 GB 1886.41 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、无结块	取样品一份，置一洁净白瓷盘中，自然光下用肉眼观察色泽及性状，并检查有无外来杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
色 泽	具有产品特有的色泽	
气、滋味	具有产品特有的气、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	≤ 15.0	GB 5009.3
*铅（以 Pb 计），mg/kg	≤ 0.18	GB 5009.12
无机砷 ^c （以 As 计）c，mg/kg	≤ 0.2	GB 5009.11
山梨酸钾（以山梨酸计） ^a ，g/kg	≤ 1.0	GB 5009.28
环己基氨基磺酸钠 ^a （以环己基氨基磺酸计），g/kg	≤ 1.6	GB 5009.97
阿斯巴甜 ^a ，g/kg	≤ 1.7	GB 5009.263
甜菊糖苷 ^a （以甜菊醇当量计），g/kg	≤ 0.33	SN/T 3854
胭脂树橙 ^a ，g/kg	≤ 0.6	GB 5009.287
β-胡萝卜素 ^a ，g/kg	≤ 1.0	GB 5009.83
磷酸盐 ^a （以 PO ₄ ³⁻ 计），g/kg	≤ 15.0	GB 5009.256
展青霉素 ^b ，μg/kg	≤ 2.0	GB 5009.185
黄曲霉毒素B ₁ ，μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.22
胭脂虫红 ^a （以胭脂红酸计），g/kg	≤ 0.6	GB 5009.288

注：1、*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

2、a 仅适用于添加该种食品添加剂的产品检测。

3、b 仅限于添加山楂、苹果制品的产品检测。

4、c、仅适用于以糯米粉、大米粉、紫米粉为主要原料的产品。可先测定总砷，当总砷含量不超过无机砷限量值时，可判定符合限量要求而不必测定无机砷；否则，需测定无机砷含量再作判定。

同一功能的食品添加剂（相同色泽着色剂）在混合使用时，各自用量占 GB 2760 规定的最大使用量的比例之和不应超

过 1。

2.4 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 生产加工过程的卫生要求

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 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

出厂检验项目为：感官要求、净含量及允许短缺量、水分的检验。型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

本标准适用于以小麦粉、大米粉、糯米粉、全麦粉、黑麦粉、玉米淀粉、木薯淀粉、红薯淀粉、豌豆淀粉、马铃薯淀粉、马铃薯粉、马铃薯全粉、紫薯粉、高粱粉、大豆粉、紫米粉中的一种或几种为主要原料，添加或不添加全蛋粉、蛋与蛋制品（冰全蛋、蛋黄粉、蛋白粉）、大豆油、菜籽油、玉米油、花生油、葵花籽油、食用氢化油（棕榈油、食用棕榈仁油、椰子油中的一种或几种）、白砂糖、低聚果糖、食用盐、葛根粉、红枣粉、芋头粉、乳粉、抹茶粉、可可脂、可可粉、芝士粉、芝士调味粉、大豆膳食纤维、魔芋粉、芝麻粉、芝麻、大豆蛋白粉、乳清粉、乳清蛋白粉、可溶性大豆多糖、椰子粉、巧克力、代可可脂、海藻糖、麦芽糊精、乳糖、食用葡萄糖、香辛料（豆蔻粉、肉桂粉、迷迭香粉中的一种或几种）、玉米粉、味精、食用酵母、干酪、再制干酪、洋葱粉、 α -淀粉酶、蔗糖脂肪酸酯、甜蜜素（环己基氨基磺酸钠）、山梨酸钾、丙二醇、甜菊糖苷、氯化钾、D-异抗坏血酸、D-异抗坏血酸钠、DL-苹果酸钠、DL-苹果酸、L-苹果酸、瓜尔胶、果胶、槐豆胶、卡拉胶、结冷胶、海藻酸钠、柠檬酸钾、柠檬酸钠、甲基纤维素、维生素 C（抗坏血酸）、抗坏血酸钠、单，双甘油脂肪酸酯，磷脂、琼脂、乳酸、乳酸钠、乳酸脂肪酸甘油酯、微晶纤维素、辛烯基琥珀酸淀粉钠、乙酰化单，双甘油脂肪酸酯、乙酰化双淀粉己二酸酯、乙酰化二淀粉磷酸酯、碳酸钠、碳酸氢铵、碳酸氢钠、天然胡萝卜素、红曲红、红曲米、甜菜红、胭脂虫红、胭脂树橙、羧甲基纤维素钠、 β -胡萝卜素、磷酸二氢钙、磷酸二氢钾、六偏磷酸钠、三聚磷酸钠、磷酸氢二钾、磷酸酯双淀粉、谷氨酸钠、硬脂酰乳酸钠、黄原胶、聚甘油脂肪酸酯、双乙酰酒石酸单双甘油酯、酪蛋白酸钠、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）、食品用香精中的一种或几种，经配料、混合、包装而成的预拌粉。本产品仅用于制作糕点的原料。

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。

其中铅指标严于食品安全国家标准GB 2762 的规定。

本标准中所涉及产品在食品安全国家标准 GB 2760 中分类为 07.02 糕点类。

孟州市佳佳食品有限公司