



411588S-2024



河南奥宣国际食品有限公司企业标准

Q/HAX 0003S-2024

糕点预拌粉

2024-06-24 发布

2024-06-24 实施

河南奥宣国际食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南奥宣国际食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：卢伍华、杨长伟。

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、全麦粉、黑麦粉、全黑麦粉、大米粉、粘米粉、糯米粉、黑米粉、荞麦粉、紫薯粉、食用玉米淀粉、食用小麦淀粉、食用木薯淀粉、谷朊粉、白砂糖、赤砂糖、食用葡萄糖中的一种或几种为主要原料，添加或不添加小麦粉、全麦粉、黑麦粉、全黑麦粉、大米粉、粘米粉、糯米粉、黑米粉、荞麦粉、紫薯粉、食用玉米淀粉、食用小麦淀粉、食用木薯淀粉、谷朊粉、白砂糖、赤砂糖、食用葡萄糖、可可粉、抹茶粉、调制乳粉、乳粉（全脂、脱脂、部分脱脂乳粉中的一种或几种）、植脂末（外购）、蛋黄粉、全蛋粉、大豆磷脂、磷脂、乙酰化二淀粉磷酸酯、羟丙基二淀粉磷酸酯、大豆蛋白、酪蛋白酸钠、乳清粉、麦芽糊精、芝士粉、味精、椰子粉、茶粉、食用盐、焦磷酸二氢二钠、碳酸氢钠、磷酸二氢钙、碳酸钙、单，双甘油脂肪酸酯、聚甘油脂肪酸酯、硬脂酰乳酸钙、羧甲基纤维素钠、瓜尔胶、黄原胶、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（又名阿斯巴甜）、三氯蔗糖（又名蔗糖素）、 β -胡萝卜素、红曲红、红曲米、甜菜红、胭脂虫红、胭脂树橙、食品用香精中的一种或几种，经配料、混合、包装工艺制成的糕点预拌粉。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 小麦粉、全麦粉、黑麦粉、全黑麦粉、大米粉、粘米粉、糯米粉、黑米粉、荞麦粉、紫薯粉符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.2 食用玉米淀粉、食用小麦淀粉、食用木薯淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.3 谷朊粉应符合 GB/T 21924 的规定。
- 2.1.4 白砂糖、赤砂糖应符合 GB 13104 的规定。
- 2.1.5 食用葡萄糖应符合 GB 15203 的规定。
- 2.1.6 可可粉应符合 GB/T 20706 的规定。
- 2.1.7 抹茶粉应符合 GB/T 34778 的规定。
- 2.1.8 乳粉（全脂、脱脂、部分脱脂乳粉和调制乳粉）应符合 GB 19644 的规定。
- 2.1.9 植脂末应符合 QB/T 4791 的规定。
- 2.1.10 蛋黄粉、全蛋粉应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.11 大豆磷脂应符合 LS/T 3219 的规定。
- 2.1.12 磷脂应符合 GB 28401 的规定。
- 2.1.13 乙酰化二淀粉磷酸酯应符合 GB 29929 的规定。
- 2.1.14 羟丙基二淀粉磷酸酯应符合 GB 29931 的规定。
- 2.1.15 大豆蛋白应符合 GB/T 22493 的规定。
- 2.1.16 酪蛋白酸钠应符合 GB 1886.212 的规定。

- 2.1.17 乳清粉应符合 GB 11674 的规定。
- 2.1.18 麦芽糊精应符合 GB 15203 的规定。
- 2.1.19 芝士粉应符合 GB 25192 的规定。
- 2.1.20 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.21 椰子粉应符合 GB 7101 的规定。
- 2.1.22 茶粉应符合 QB/T 4067 的规定。
- 2.1.23 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T5461 的规定。
- 2.1.24 焦磷酸二氢二钠应符合 GB 25567 的规定。
- 2.1.25 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。
- 2.1.26 磷酸二氢钙应符合 GB 1886.333 的规定。
- 2.1.27 碳酸钙应符合 GB 1886.214 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 聚甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.178 的规定。
- 2.1.30 硬脂酰乳酸钙应符合 GB 1886.179 的规定。
- 2.1.31 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。
- 2.1.32 瓜尔胶应符合 GB 28403 的规定。
- 2.1.33 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.34 天门冬酰苯丙氨酸甲酯（又名阿斯巴甜）应符合 GB 1886.47 的规定。
- 2.1.35 三氯蔗糖（又名蔗糖素）应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.36 β -胡萝卜素应符合 GB 1886.366 的规定。
- 2.1.37 红曲红应符合 GB 1886.181 的规定。
- 2.1.38 红曲米应符合 GB 1886.19 的规定。
- 2.1.39 甜菜红应符合 GB 1886.111 的规定。
- 2.1.40 胭脂虫红应符合 GB 5009.288 的规定。
- 2.1.41 胭脂树橙应符合 GB 1886.316 的规定。
- 2.1.42 食品用香精应符合 GB 30616 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	从样品中取出适量试样，置于洁净白瓷盘中，在自然光条件下用肉眼观察其性状、色泽及杂质，用温开水漱口、嗅其气味，品尝其滋味
色 泽	具有产品应有的色泽	
气、滋味	具有产品应有的气、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, g/100g	≤ 14.0	GB 5009.3
*铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.18	GB 5009.12
总砷(以 As 计), mg/kg	≤ 0.5 (以大米粉为主料的产品除外)	GB 5009.11
^c 无机砷 (以 AS 计), mg/kg	≤ 0.2 (以大米粉为主料的产品)	GB 5009.11
^a 天门冬酰苯丙氨酸甲酯, g/kg	≤ 1.7	GB 5009.263
^a 三氯蔗糖, g/kg	≤ 0.25	GB 5009.298
^a β-胡萝卜素, g/kg	≤ 1.0	GB 5009.83
^a 胭脂虫红 (以胭脂红酸计), g/kg	≤ 0.6	GB 5009.288
^a 胭脂树橙, g/kg	≤ 0.6	GB 5009.287
^b 磷酸盐 (以 PO ₄ ³⁻ 计), g/kg	≤ 15.0	GB 5009.256

注 1: a 仅适用于添加该种添加剂的产品, 且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 规定最大使用量的比例之和不应超过 1;

b 仅适用于添加磷酸盐的产品;

c 对于测定无机砷限量的产品可先测定其总砷, 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。

注 2: *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 的规定。

2.5 食品生产加工过程的卫生要求

食品生产加工过程的卫生要求应符合 GB 14881 的规定。

2.7 其他要求

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。

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

本标准适用于以小麦粉、全麦粉、黑麦粉、全黑麦粉、大米粉、粘米粉、糯米粉、黑米粉、荞麦粉、紫薯粉、食用玉米淀粉、食用小麦淀粉、食用木薯淀粉、谷朊粉、白砂糖、赤砂糖、食用葡萄糖中的一种或几种为主要原料，添加或不添加小麦粉、全麦粉、黑麦粉、全黑麦粉、大米粉、粘米粉、糯米粉、黑米粉、荞麦粉、紫薯粉、食用玉米淀粉、食用小麦淀粉、食用木薯淀粉、谷朊粉、白砂糖、赤砂糖、食用葡萄糖、可可粉、抹茶粉、调制乳粉、乳粉（全脂、脱脂、部分脱脂乳粉中的一种或几种）、植脂末（外购）、蛋黄粉、全蛋粉、大豆磷脂、磷脂、乙酰化二淀粉磷酸酯、羟丙基二淀粉磷酸酯、大豆蛋白、酪蛋白酸钠、乳清粉、麦芽糊精、芝士粉、味精、椰子粉、茶粉、食用盐、焦磷酸二氢二钠、碳酸氢钠、磷酸二氢钙、碳酸钙、单，双甘油脂肪酸酯、聚甘油脂肪酸酯、硬脂酰乳酸钙、羧甲基纤维素钠、瓜尔胶、黄原胶、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（又名阿斯巴甜）、三氯蔗糖（又名蔗糖素）、 β -胡萝卜素、红曲红、红曲米、甜菜红、胭脂虫红、胭脂树橙、食品用香精中的一种或几种，经配料、混合、包装工艺制成的糕点预拌粉。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，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。

河南奥宣国际食品有限公司

Q B