



411631S-2024

驻马店市金谷香农产品有限公司企业标准

Q/JGX 0003S-2024

糕点预拌粉

2024-06-27 发布

2024-06-27 实施

驻马店市金谷香农产品有限公司 发布

前 言

本标准由驻马店市金谷香农产品有限公司提出并起草。

本标准起草人：张迎迎、陈黎娜、刘毫杰、任玉盼、龚晓莉、张楠。

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为主要原料，添加全麦粉、黑全麦粉、褐全麦粉、谷物粉（玉米粉、玉米糝、黑麦粉、褐麦粉中的一种或几种）、米粉（红米粉、紫米粉、大米粉、黑米粉、糙米粉、粳米粉、红线米粉中的一种或几种）、杂粮粉（苦荞粉、荞麦粉、青稞粉、燕麦粉、高粱粉、苡麦粉、薏仁粉、黍米粉、小米粉、稷米粉、裸麦粉、藜麦粉中的一种或几种）、果蔬粉（南瓜粉、紫薯粉、菠菜粉、胡萝卜粉、香芋粉、蓝莓粉、红枣粉中的一种或几种）、豆粉（豌豆粉、大豆粉、绿豆粉、红豆粉、黑豆粉、芸豆粉、蚕豆粉中的一种或几种）、食用玉米淀粉、食用小麦淀粉、食用马铃薯淀粉、食用木薯淀粉、大米淀粉、糯米粉、柠檬酸、复配膨松剂（碳酸氢钠、焦磷酸二氢二钠、碳酸钙），按一定比例经配料、混合、包装而成的糕点预拌粉。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 小麦粉、黑麦粉、褐麦粉应符合 GB/T 1355 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.2 全麦粉应符合 LS/T 3244 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.3 黑全麦粉、褐全麦粉应符合 LS/T 3244 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.4 荞麦粉应符合 GB/T 35028 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.5 苡麦粉应符合 GB/T 13360 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.6 燕麦粉应符合 NY/T 892 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.7 薏仁粉应符合 NY/T 2977 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.8 高粱粉应符合 DB37/T 1401 的规定。
- 2.1.9 糯米粉应符合 LS/T 3240 的规定。
- 2.1.10 食用小麦淀粉应符合 GB/T 8883 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.11 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.12 食用马铃薯淀粉应符合 GB/T 8884 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.13 食用木薯淀粉应符合 GB/T 29343 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.14 果蔬粉（南瓜粉、菠菜粉、胡萝卜粉、红枣粉、蓝莓粉）应符合 NY/T 1884 的规定。
- 2.1.15 粘米粉、紫薯粉、香芋粉、豌豆粉、大豆粉、绿豆粉、红豆粉、黑豆粉、芸豆粉、蚕豆粉、黍米粉、小米粉、稷米粉、藜麦粉、红米粉、紫米粉、大米粉、黑米粉、糙米粉、粳米粉、红线米粉、裸麦粉、苦荞粉、青稞粉、荞麦米应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.16 玉米粉应符合 GB/T 10463 和 GB 2715 的规定。

2.1.17 玉米糝应符合 GB/T 22496 和 GB 2715 的规定。

2.1.18 豌豆淀粉、大米淀粉应符合 GB 31637 的规定。

2.1.19 食用小麦麸皮应符合 NY/T 3218 的规定。

2.1.20 小麦胚芽应符合 LS/T 3210 的规定。

2.1.21 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。

2.1.22 焦磷酸二氢二钠应符合 GB 1886.328 的规定。

2.1.23 碳酸钙应符合 GB 1886.214 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	粉状或含有少量颗粒	取 100g 样品，放在洁净卫生白瓷盘中均匀的摊平，在散射光线下仔细观察样品的性状、色泽；嗅其气味，然后以温水漱口，制作相应的成品品尝其滋味，并检查有无外来杂质
色泽	具有该产品应有的色泽	
气味与滋味	具有该产品应有的气、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
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
总砷(以As计), mg/kg	≤	0.5	GB 5009.11
苯并[a]芘, μg/kg	≤	2.0	GB 5009.27
黄曲霉毒素 B ₁ , μg/kg	≤	5.0	GB 5009.22
赭曲霉毒素 A, μg/kg	≤	5.0	GB 5009.96
玉米赤霉烯酮, μg/kg	≤	60	GB 5009.209
脱氧雪腐镰刀菌烯醇, μg/kg	≤	1000	GB 5009.111
滴滴涕, mg/kg	≤	0.05	GB/T 5009.19
六六六, mg/kg	≤	0.05	GB/T 5009.19

磷酸盐（以 PO_4^{3-} 计） ^a ，g/kg	≤	5.0	GB 5009.256
注 1：*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。			
注 2：a 仅适用于添加磷酸盐的产品。			

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 生产加工过程的卫生要求

生产加工过程的卫生要求应符合 GB 14881 的规定。

2.6 其他要求

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 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；农药最大残留限量应符合 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。型式检验按国家相关规定执行。



编制说明

本标准适用于以小麦粉为主要原料，添加全麦粉、黑全麦粉、褐全麦粉、谷物粉（玉米粉、玉米糝、黑麦粉、褐麦粉中的一种或几种）、米粉（红米粉、紫米粉、大米粉、黑米粉、糙米粉、粳米粉、红线米粉中的一种或几种）、杂粮粉（苦荞粉、荞麦粉、青稞粉、燕麦粉、高粱粉、莜麦粉、薏仁粉、黍米粉、小米粉、稷米粉、裸麦粉、藜麦粉中的一种或几种）、果蔬粉（南瓜粉、紫薯粉、菠菜粉、胡萝卜粉、番茄粉、火龙果粉、芒果粉、草莓粉、菠萝粉、香芋粉、蓝莓粉、红枣粉中的一种或几种）、豆粉（豌豆粉、大豆粉、绿豆粉、红豆粉、黑豆粉、芸豆粉、蚕豆粉中的一种或几种）、食用玉米淀粉、食用小麦淀粉、食用马铃薯淀粉、食用木薯淀粉、豌豆淀粉、大米淀粉、糯米粉、柠檬酸、复配膨松剂（碳酸氢钠、焦磷酸二氢二钠、碳酸钙），按一定比例经配料、混合、包装而成的糕点预拌粉。

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，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。

驻马店市金谷香农产品有限公司