



411406S-2024



河南英的食品有限公司企业标准

Q/HYS 0006S-2024

烘焙食品预拌粉

2024-06-04 发布

2024-06-04 实施

河南英的食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南英的食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：张幼甫。

H N

Q B

焙烤食品预拌粉

1 范围

本标准规定了焙烤食品预拌粉的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以谷物粉（小麦粉、全麦粉、黑小麦粉、黑全麦粉、大米粉、糯米粉、黑米粉、紫米粉、玉米粉、荞麦粉、高粱粉、大麦粉中的一种或几种）、食用淀粉（食用小麦淀粉、食用玉米淀粉、食用木薯淀粉、食用马铃薯淀粉、食用红薯淀粉、食用豌豆淀粉、食用绿豆淀粉中的一种或几种）、豆粉（黄豆粉、黑豆粉、红豆粉）、糖类（白砂糖、绵白糖、食用葡萄糖中的一种或几种）、谷朊粉中的一种或几种为原料，加入或不加入全麦粉、谷朊粉、鸡蛋白粉、鸡蛋全粉、蛋黄粉、乳粉、芝士粉、干酪粉、乳清粉、乳清蛋白粉、无水奶油、魔芋粉、茶粉（红茶、绿茶、乌龙茶、黑茶、白茶、绿茶中一种）、抹茶粉、咖啡粉、可可粉、植脂末、果蔬粉（椰子粉、蔓越莓粉、香蕉粉、芹菜粉、胡萝卜粉、土豆粉、南瓜粉、芒果粉、大麦苗粉、小麦苗粉、菠菜粉、柠檬粉、红枣粉、菠萝粉、黄瓜粉、火龙果粉、榴莲粉、草莓粉、番茄粉、罗汉果粉、紫薯粉、甘薯粉、山楂粉、苹果粉、香芋粉、地瓜粉、芋头粉、山药粉、蓝莓粉、甜菜粉、桑葚粉、枸杞粉、芡实粉、百合粉、蒲公英粉、陈皮粉、羽衣甘蓝粉、香芋粉中的一种或几种）、坚果及籽类制品【芝麻仁、葵花籽仁、花生仁碎、核桃仁（碎）、杏仁、紫苏籽、亚麻籽、奇亚籽中的一种或几种】、香辛料（肉豆蔻、草果、砂仁、茛苳、辣椒、八角、小茴香、圆叶当归、桂皮、芫荽、甘草、山奈、薄荷、甘牛至、荜拔、胡椒、丁香、姜黄、百里香、孜然、花椒、葱、蒜、姜、洋葱中的一种或几种）、栀子、小麦麸（麸皮或麸粉）、小麦胚芽（粉）、大豆蛋白粉、大豆分离蛋白、豌豆蛋白、白砂糖、食用盐、麦芽糊精、葡萄糖、麦芽糖粉、海藻糖、酵母、磷酸酯双淀粉、酪蛋白酸钠、磷酸氢二钾、焦磷酸二氢二钠、磷酸二氢钙、碳酸氢钠、碳酸钾、碳酸钠、碳酸钙、醋酸酯淀粉、羟丙基淀粉、羟丙基二淀粉磷酸酯、乙酰化双淀粉己二酸酯、乙酰化单、双甘油脂肪酸酯、辛烯基琥珀酸淀粉钠、单、双甘油脂肪酸酯、蔗糖脂肪酸酯、聚甘油脂肪酸酯、硬脂酰乳酸钠、木糖醇、乙酰磺胺酸钾、三氯蔗糖、罗汉果甜苷、柠檬酸、柠檬酸钠、DL-苹果酸、微晶纤维素、羧甲基纤维素钠、海藻酸钠、酶制剂（木聚糖酶、 α -淀粉酶、脂肪酶、纤维素酶、麦芽糖淀粉酶、葡糖氧化酶、谷氨酰胺转氨酶中的一种或几种）、果胶、卡拉胶、黄原胶、刺槐豆胶、琼脂、瓜尔胶、结冷胶、明胶、 β -胡萝卜素、胭脂虫红、食用香精中的一种或几种，经配料、混合、包装而成的焙烤食品预拌粉。

根据用途不同可分为：面包预拌粉、糕点预拌粉、饼干预拌粉、焙烤食品馅料预拌粉、其他焙烤食品预拌粉。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 小麦粉应符合 GB/T 1355 和 GB 2715 的规定。

- 2.1.2全麦粉、黑全麦粉应符合 LS/T 3244 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.3黑小麦粉、大米粉、糯米粉、黑米粉、紫米粉、玉米粉、荞麦粉、黄豆粉、黑豆粉、红豆粉、高粱粉、大麦粉应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.4食用小麦淀粉、食用玉米淀粉、食用木薯淀粉、食用马铃薯淀粉、食用红薯淀粉、食用豌豆淀粉、食用绿豆淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.5谷朊粉应符合 GB/T 21924 的规定。
- 2.1.6白砂糖、绵白糖应符合 GB 13104 的规定。
- 2.1.7食用葡萄糖、麦芽糖粉应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.8鸡蛋白粉、鸡蛋全粉、蛋黄粉应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.9乳粉应符合 GB 19644 的规定。
- 2.1.10芝士粉、干酪粉应符合 GB 5420 的规定。
- 2.1.11乳清粉、乳清蛋白粉应符合 GB 11674 的规定。
- 2.1.12无水奶油应符合 GB 19646 的规定。
- 2.1.13魔芋粉应符合 NY/T 494 的规定。
- 2.1.14茶粉应符合 NY/T 2672 的规定。
- 2.1.15抹茶粉应符合 GB/T 34778 的规定。
- 2.1.16咖啡粉应符合 NY/T 605 的规定。
- 2.1.17可可粉应符合 GB/T 20706 的规定。
- 2.1.18植脂末应符合 QB/T 4791 的规定。
- 2.1.19果蔬粉应符合 NY/T 1884 的规定。
- 2.1.20坚果及籽类制品应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.21香辛料应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.22栀子应符合《中华人民共和国药典》2020 年版的規定。
- 2.1.23小麦麸（麸皮或麸粉）应符合 NY/T 3218 的规定。
- 2.1.24小麦胚芽（粉）应符合 LS/T 3210 的规定。
- 2.1.25大豆蛋白粉、大豆分离蛋白、豌豆蛋白应符合 GB 20371 的规定。
- 2.1.26食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.27麦芽糊精应符合 GB/T 20882.6 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.28海藻糖应符合 GB/T 23529 的规定。
- 2.1.29酵母应符合 GB/T 20886.1 的规定。
- 2.1.30磷酸酯双淀粉应符合 GB 29926 的规定。
- 2.1.31酪蛋白酸钠应符合 GB 1886.212 的规定。
- 2.1.32磷酸氢二钾应符合 GB 1886.334 的规定。

- 2.1.33 焦磷酸二氢二钠应符合 GB 1886.328 的规定。
- 2.1.34 磷酸二氢钙应符合 GB 1886.333 的规定。
- 2.1.35 磷酸氢钙应符合 GB 1886.3 的规定。
- 2.1.36 碳酸钾应符合 GB 25588 的规定。
- 2.1.37 碳酸钠应符合 GB 1886.1 的规定。
- 2.1.38 碳酸钙应符合 GB 1886.214 的规定。
- 2.1.39 醋酸酯淀粉应符合 GB 29925 的规定。
- 2.1.40 羟丙基淀粉应符合 GB 29930 的规定。
- 2.1.41 羟丙基二淀粉磷酸酯应符合 GB 29931 的规定。
- 2.1.42 乙酰化双淀粉己二酸酯应符合 GB 29932 的规定。
- 2.1.43 乙酰化单、双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.80 的规定。
- 2.1.44 辛烯基琥珀酸淀粉钠应符合 GB 1886.370 的规定。
- 2.1.45 单、双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.65 的规定。
- 2.1.46 蔗糖脂肪酸酯应符合 GB 1886.27 的规定。
- 2.1.47 聚甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.178 的规定。
- 2.1.48 硬脂酰乳酸钠应符合 GB 1886.92 的规定。
- 2.1.49 木糖醇应符合 GB 1886.234 的规定。
- 2.1.50 乙酰磺胺酸钾应符合 GB 25540 的规定。
- 2.1.51 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.52 罗汉果甜苷应符合 GB 1886.77 的规定。
- 2.1.53 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.54 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.55 DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。
- 2.1.56 微晶纤维素应符合 GB 1886.103 的规定。
- 2.1.57 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。
- 2.1.58 海藻酸钠应符合 GB 1886.243 的规定。
- 2.1.59 酶制剂应符合 GB 1886.174 的规定。
- 2.1.60 果胶应符合 GB 25533 的规定。
- 2.1.61 卡拉胶应符合 GB 1886.169 的规定。
- 2.1.62 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.63 刺槐豆胶应符合 GB 29945 的规定。
- 2.1.64 琼脂应符合 GB 1886.239 的规定。
- 2.1.65 瓜尔胶应符合 GB 28403 的规定。

- 2.1.66 结冷胶应符合 GB 25535 的规定。
- 2.1.67 明胶应符合 GB 6783 的规定。
- 2.1.68 β -胡萝卜素应符合 GB 1886.366 的规定。
- 2.1.69 胭脂虫红应符合 GB 1886.315 的规定。
- 2.1.70 食用香精应符合 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 | 粉状、无结块 | 取适量试样置于洁净的白色盘（瓷盘或同类容器）中，在自然光下观察色泽、性状和杂质，闻其气味 |
| 色 泽 | 具有产品应有的色泽 | |
| 气 味 | 具有本产品特有的气味，无异味 | |
| 杂 质 | 无正常视力可见外来杂质 | |

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, % | ≤ 14.5 | GB 5009.3 |
| 黄曲霉毒素 B ₁ , $\mu\text{g}/\text{kg}$ | ≤ 20（以玉米粉为主料产品） 10（以大米粉、糯米粉、紫米粉为原料产品） 5.0（其它谷物粉为主料产品） | GB 5009.22 |
| 铅*（以 Pb 计）, mg/kg | ≤ 0.19（以谷物粉、食用淀粉、豆粉为主料产品） 0.4（以糖类、谷朊粉为主料产品） | GB 5009.12 |
| 总砷（以 As 计）, mg/kg | ≤ 0.4（以糖类、除大米粉、糯米粉、紫米粉之外的谷物粉为主料产品） | GB 5009.11 |
| 无机砷（以 As 计）, mg/kg | ≤ 0.2（以大米粉、糯米粉、紫米粉为原料产品） | |
| 磷酸盐 ^a （以 PO_4^{3-} 计）, g/kg | ≤ 15.0 | GB 5009.256 |
| 三氯蔗糖 ^a , g/kg | ≤ 0.25 | GB 5009.298 |
| β -胡萝卜素 ^a , g/kg | ≤ 1.0 | GB 5009.83 |
| 胭脂虫红 ^a , g/kg | ≤ 0.6 | GB 5009.288 |
| 乙酰磺胺酸钾 ^a , g/kg | ≤ 0.3 | GB 5009.140 |

*指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

^a仅适用于使用相应食品添加剂的产品检验。

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 食品生产加工过程中的卫生要求

应符合GB 14881和GB 13122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；农药残留限量应符合GB 2763的规定。

3 检验

出厂检验项目包括：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

本标准适用于以谷物粉（小麦粉、全麦粉、黑小麦粉、黑全麦粉、大米粉、糯米粉、黑米粉、紫米粉、玉米粉、荞麦粉、高粱粉、大麦粉中的一种或几种）、食用淀粉（食用小麦淀粉、食用玉米淀粉、食用木薯淀粉、食用马铃薯淀粉、食用红薯淀粉、食用豌豆淀粉、食用绿豆淀粉中的一种或几种）、豆粉（黄豆粉、黑豆粉、红豆粉）、糖类（白砂糖、绵白糖、食用葡萄糖中的一种或几种）、谷朊粉、中的一种或几种为原料，加入或不加入全麦粉、谷朊粉、鸡蛋白粉、鸡蛋全粉、蛋黄粉、乳粉、芝士粉、干酪粉、乳清粉、乳清蛋白粉、无水奶油、魔芋粉、茶粉（红茶、绿茶、乌龙茶、黑茶、白茶、绿茶中一种）、抹茶粉、咖啡粉、可可粉、植脂末、果蔬粉（椰子粉、蔓越莓粉、香蕉粉、芹菜粉、胡萝卜粉、土豆粉、南瓜粉、芒果粉、大麦苗粉、小麦苗粉、菠菜粉、柠檬粉、红枣粉、菠萝粉、黄瓜粉、火龙果粉、榴莲粉、草莓粉、番茄粉、罗汉果粉、紫薯粉、甘薯粉、山楂粉、苹果粉、香芋粉、地瓜粉、芋头粉、山药粉、蓝莓粉、甜菜粉、桑葚粉、枸杞粉、芡实粉、百合粉、蒲公英粉、陈皮粉、羽衣甘蓝粉、香芋粉中的一种或几种）、坚果及籽类制品【芝麻仁、葵花籽仁、花生仁碎、核桃仁（碎）、杏仁、紫苏籽、亚麻籽、奇亚籽中的一种或几种】、香辛料（肉豆蔻、草果、砂仁、茴香、八角、小茴香、圆叶当归、桂皮、芫荽、甘草、山奈、薄荷、甘牛至、荜拔、胡椒、丁香、姜黄、百里香、孜然、花椒、葱、蒜、姜、洋葱中的一种或几种）、栀子、小麦麸（麸皮或麸粉）、小麦胚芽（粉）、大豆蛋白粉、大豆分离蛋白、豌豆蛋白、白砂糖、食用盐、麦芽糊精、葡萄糖、麦芽糖粉、海藻糖、酵母、磷酸酯双淀粉、酪蛋白酸钠、磷酸氢二钾、焦磷酸二氢二钠、磷酸二氢钙、碳酸氢钠、碳酸钾、碳酸钠、碳酸钙、醋酸酯淀粉、羟丙基淀粉、羟丙基二淀粉磷酸酯、乙酰化双淀粉己二酸酯、乙酰化单、双甘油脂肪酸酯、辛烯基琥珀酸淀粉钠、单，双甘油脂肪酸酯、蔗糖脂肪酸酯、聚甘油脂肪酸酯、硬脂酰乳酸钠、木糖醇、乙酰磺胺酸钾、三氯蔗糖、罗汉果甜苷、柠檬酸、柠檬酸钠、DL-苹果酸、微晶纤维素、羧甲基纤维素钠、海藻酸钠、酶制剂（木聚糖酶、 α -淀粉酶、脂肪酶、纤维素酶、麦芽糖淀粉酶、葡糖氧化酶、谷氨酰胺转氨酶中的一种或几种）、果胶、卡拉胶、黄原胶、刺槐豆胶、琼脂、瓜尔胶、结冷胶、明胶、 β -胡萝卜素、胭脂虫红、食用香精中的一种或几种，经配料、混合、包装而成的焙烤食品预拌粉。

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。