



411821S-2024



河南沛骏食品有限公司企业标准

Q/HPJ 0007S-2024

糕点预拌粉

2024-07-15 发布

2024-07-15 实施

河南沛骏食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南沛骏食品有限公司提出。

本标准起草单位：河南沛骏食品有限公司。

本标准起草人：王秀平。

HN
QB

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，添加食用淀粉【玉米淀粉、木薯淀粉、马铃薯淀粉、甘薯淀粉、绿豆淀粉、小麦淀粉中的一种或几种】、食用葡萄糖、白砂糖、食用盐、奶粉、脱脂奶粉、魔芋粉、泡打粉（复配膨松剂）（碳酸氢钠、焦磷酸二氢二钠、碳酸钙、三聚磷酸钠、食用玉米淀粉）、单，双甘油脂肪酸酯、三聚磷酸钠、焦磷酸二氢二钠、碳酸钠、碳酸氢钠、碳酸钙、柠檬酸、酒石酸氢钾、山梨酸钾、葡萄糖酸- δ -内酯的一种或几种，经配料、混合、包装而成的糕点预拌粉，适用于糕点的加工。

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 食用淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.3 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.4 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.5 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T5461 的规定。
- 2.1.6 奶粉、脱脂奶粉应符合 GB 19644 的规定。
- 2.1.7 魔芋粉应符合 NY/T 494 的规定。
- 2.1.8 泡打粉应符合 GB 1886.245 的规定。
- 2.1.9 单，双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.65 的规定。
- 2.1.10 三聚磷酸钠应符合 GB 1886.335 的规定。
- 2.1.11 焦磷酸二氢二钠应符合 GB 1886.328 的规定。
- 2.1.12 碳酸钠应符合 GB 1886.1 的规定。
- 2.1.13 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。
- 2.1.14 碳酸钙应符合 GB 1886.214 的规定。
- 2.1.15 柠檬酸应符合 GB/T 8269 的规定。
- 2.1.16 酒石酸氢钾应符合 GB 25556 的规定。
- 2.1.17 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.18 葡萄糖酸- δ -内酯应符合 GB 7657 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、含有少量结晶体及颗粒物	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、
色泽	具有本品应有的色泽	
气味	具有本品特有的气味，无异味	

杂质	无肉眼可见外来杂质	嗅其气味,并检查有无外来杂质。
----	-----------	-----------------

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, %	≤ 15	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
黄曲霉毒素 B ₁ , μg/kg	≤ 5. 0	GB 5009. 22
脱氧雪腐镰刀菌烯醇, μg/kg	≤ 1000	GB 5009. 111
赈曲霉毒素 A, μg/kg	≤ 5. 0	GB 5009. 96
玉米赤霉烯酮, μg/kg	≤ 60	GB 5009. 209
总磷酸盐 ^a (以 PO ₄ ³⁻ 计), g/kg	≤ 15	GB 5009. 256
苯并[a]芘, μg/kg	≤ 2. 0	GB 5009. 27
山梨酸钾 ^a (以山梨酸计), g/kg	≤ 1. 0	GB 5009. 28
注: * 铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定; a 仅适用于添加相应食品添加剂的产品。		

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

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，添加食用淀粉【玉米淀粉、木薯淀粉、马铃薯淀粉、甘薯淀粉、绿豆淀粉、小麦淀粉中的一种或几种】、食用葡萄糖、白砂糖、食用盐、奶粉、脱脂奶粉、魔芋粉、泡打粉（复配膨松剂）（碳酸氢钠、焦磷酸二氢二钠、碳酸钙、三聚磷酸钠、食用玉米淀粉）、单，双甘油脂肪酸酯、三聚磷酸钠、焦磷酸二氢二钠、碳酸钠、碳酸氢钠、碳酸钙、柠檬酸、酒石酸氢钾、山梨酸钾、葡萄糖酸- δ -内酯的一种或几种，经配料、混合、包装而成的糕点预拌粉，适用于糕点的加工。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》有关规定，特制订本企业标准，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。

HN

河南沛骏食品有限公司

QB