



413075S-2025



郑州金恒实业有限公司企业标准

Q/ZJS 0007S-2025

糕点预拌粉

2025-10-27 发布

2025-10-27 实施

郑州金恒实业有限公司 发布

前 言

本标准由郑州金恒实业有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：鲁亚楠，肖杰，王明轩，杨雅丽，张萌。

本标准自发布实施日起代替 Q/ZJS 0007S-2018（备案号：412814S-2018）。

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、检验规则等要求。

本标准适用于以麦芽糊精为主要原料，添加植脂末（精炼植物油、葡萄糖浆、酪蛋白、单，双甘油脂肪酸酯、三聚磷酸钠、硬脂酰乳酸钠、二氧化硅、食用香精）、乳粉、速溶豆粉、食用香精中的一种或几种，经配料、混合、包装而成的用于糕点制作加工用辅料的糕点预拌粉。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 麦芽糊精应符合 GB/T 20882.6 和 GB 15203 的规定。

2.1.2 植脂末应符合 GB/T 29602 的规定。

2.1.3 乳粉应符合 GB 19644 的规定。

2.1.4 速溶豆粉应符合 GB/T 18738 的规定。

2.1.5 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	粉末状或含有少量结晶体及颗粒状	取适量样品置于白色瓷盘中，在自然光下，观察其性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
色泽	具有产品应有的色泽	
气、滋味	具有该产品应有的气味与滋味，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, g/100g	≤ 15	GB 5009.3
蛋白质, g/100g	≥ 1.0	GB 5009.5
脂肪, g/100g	≥ 1.0	GB 5009.6
*铅（以 Pb 计），mg/kg	≤ 0.4	GB 5009.12
总砷（以 As 计），mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11

注：*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 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

出厂检验项目包括感官要求、净含量及允许短缺量、水分。型式检验按国家相关规定执行。

H N

Q B

编制说明

本标准适用于以麦芽糊精为主要原料，添加植脂末（精炼植物油、葡萄糖浆、酪蛋白、单，双甘油脂肪酸酯、三聚磷酸钠、硬脂酰乳酸钠、二氧化硅、食用香精）、乳粉、速溶豆粉、食用香精中的一种或几种，经配料、混合、包装而成的用于糕点制作加工用辅料的糕点预拌粉。

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，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

H N

郑州金恒实业有限公司

Q B