



413352S-2025



河南京派全麦粮油科技有限公司企业标准

Q/HJP 0009S-2025

高膳食纤维焙烤食品预拌粉

2025-11-26 发布

2025-11-26 实施

河南京派全麦粮油科技有限公司 发布

前 言

本标准由河南京派全麦粮油科技有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：王海荣。

H N

Q B

高膳食纤维焙烤食品预拌粉

1 范围

本标准规定了高膳食纤维焙烤食品预拌粉的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以小麦粉为主要原料，辅以食用小麦麸、全麦粉、豌豆粉、小米粉、玉米粉、黑米粉、大米粉、糯米粉、绿豆粉、红豆粉、黑豆粉、荞麦粉、黑麦粉、青稞粉、高粱粉、燕麦粉、紫薯粉、芸豆粉、白砂糖、麦芽糊精、小麦胚粉、食用淀粉（食用玉米淀粉、食用小麦淀粉、食用木薯淀粉、食用红薯淀粉、食用马铃薯淀粉、预糊化淀粉中的一种或几种）、食用菌粉（木耳粉、银耳粉、香菇粉、松茸粉、猴头菇粉中的一种或几种）、药食同源粉（桑叶粉、桑叶水提物、栀子粉、百合粉、芡实粉、茯苓粉、莲子粉、灵芝粉、葛根粉、山药粉、枸杞粉中一种或几种）、芸豆水提物、坚果籽类粉（南瓜子粉、葵花籽粉、核桃仁粉、腰果仁粉、黑芝麻粉、白芝麻粉、开心果粉、花生仁粉、杏仁粉中的一种或几种）、魔芋粉、羟丙基二淀粉磷酸酯、乙酰化二淀粉磷酸酯、醋酸酯淀粉、氧化羟丙基淀粉、谷朊粉、乳粉、鸡全蛋粉、大豆蛋白粉、大豆磷脂、羧甲基纤维素钠、海藻糖、食用葡萄糖、酵母抽提物、酪蛋白酸钠、辛烯基琥珀酸淀粉钠、食用盐、味精、食品加工用酵母、乳清粉、植脂末、果蔬粉、复配食品添加剂【碳酸钠、碳酸氢钠、酒石酸氢钾、葡萄糖酸- δ -内酯、柠檬酸、酶制剂、磷酸二氢钠、磷酸三钙、碳酸钙、三聚磷酸钠、焦磷酸钠、六偏磷酸钠、磷酸二氢钙、焦磷酸二氢二钠、维生素C（抗坏血酸）中的几种】中的几种，经调配混合、包装而成的非即食高膳食纤维焙烤食品预拌粉。

2 要求

2.1 原辅料

- 2.1.1 小麦粉应符合 GB/T 1355 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.2 全麦粉、豌豆粉、小米粉、玉米粉、黑米粉、大米粉、糯米粉、绿豆粉、红豆粉、黑豆粉、荞麦粉、黑麦粉、青稞粉、高粱粉、燕麦粉、紫薯粉、芸豆粉应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.3 食用小麦麸应符合 GB/T 42225 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.4 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.5 麦芽糊精应符合 GB/T 20882.6 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.6 小麦胚粉应符合 LS/T 3210 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.7 食用淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.8 食用菌粉应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.9 药食同源粉、芸豆水提物应符合 GB 7101 和 GB/T 29602 的规定。
- 2.1.10 坚果籽类粉应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.11 羟丙基二淀粉磷酸酯应符合 GB 29931 的规定。
- 2.1.12 乙酰化二淀粉磷酸酯应符合 GB 29929 的规定。

- 2.1.13 醋酸酯淀粉应符合 GB 29925 的规定。
- 2.1.14 氧化羟丙基淀粉应符合 GB 29933 的规定。
- 2.1.15 谷朊粉应符合 GB/T 21924 的规定。
- 2.1.16 乳粉应符合 GB 19644 的规定。
- 2.1.17 鸡全蛋粉应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.18 大豆蛋白粉应符合 GB/T 22493 的规定。
- 2.1.19 大豆磷脂应符合 LS/T 3219 的规定。
- 2.1.20 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。
- 2.1.21 海藻糖应符合 GB/T 23529 的规定。
- 2.1.22 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.23 酵母抽提物应符合 GB 20886.2 的规定。
- 2.1.24 酪蛋白酸钠应符合 GB 1886.212 的规定。
- 2.1.25 辛烯基琥珀酸淀粉钠应符合 GB 1886.370 的规定。
- 2.1.26 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。
- 2.1.27 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.28 食品加工用酵母应符合 GB 31639 的规定。
- 2.1.29 乳清粉应符合 GB 11674 的规定。
- 2.1.30 植脂末应符合 GB 15196 的规定。
- 2.1.31 果蔬粉应符合 GH/T 1456 的规定。
- 2.1.32 复配食品添加剂应符合 GB 26687 的规定。
- 2.1.33 魔芋粉应符合 NY/T 494 的规定。
- 2.1.34 生活饮用水应符合 GB 5749 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	粉末至颗粒状	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,用温开水漱口,按照食用方法品其滋味。
色 泽	具有本品应有的色泽	
气、滋味	具有本品特有的气味和滋味,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	GB 5009.3
膳食纤维, g/100g	≥ 10	GB 5009.88
总砷 (以 As 计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
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
磷酸盐 ^a (以磷酸根计), g/kg	≤ 15	GB 5009.256
黄曲霉毒素 B ₁ , μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.22
注 1: *指标严于食品安全国家标准 GB 2762; 注 2: a 指标仅适用于使用该添加剂的产品。		

2.4 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

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; 兽药残留限量应符合 GB 31650 的规定; 食药物质和新食品原料的使用应符合国家相关公告规定。

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为主要原料，辅以食用小麦麸、全麦粉、豌豆粉、小米粉、玉米粉、黑米粉、大米粉、糯米粉、绿豆粉、红豆粉、黑豆粉、荞麦粉、黑麦粉、青稞粉、高粱粉、燕麦粉、紫薯粉、芸豆粉、白砂糖、麦芽糊精、小麦胚粉、食用淀粉（食用玉米淀粉、食用小麦淀粉、食用木薯淀粉、食用红薯淀粉、食用马铃薯淀粉、预糊化淀粉中的一种或几种）、食用菌粉（木耳粉、银耳粉、香菇粉、松茸粉、猴头菇粉中的一种或几种）、药食同源粉（桑叶粉、桑叶水提物、栀子粉、百合粉、芡实粉、茯苓粉、莲子粉、灵芝粉、葛根粉、山药粉、枸杞粉中一种或几种）、芸豆水提物、坚果籽类粉（南瓜子粉、葵花籽粉、核桃仁粉、腰果仁粉、黑芝麻粉、白芝麻粉、开心果粉、花生仁粉、杏仁粉中的一种或几种）、魔芋粉、羟丙基二淀粉磷酸酯、乙酰化二淀粉磷酸酯、醋酸酯淀粉、氧化羟丙基淀粉、谷朊粉、乳粉、鸡全蛋粉、大豆蛋白粉、大豆磷脂、羧甲基纤维素钠、海藻糖、食用葡萄糖、酵母抽提物、酪蛋白酸钠、辛烯基琥珀酸淀粉钠、食用盐、味精、食品加工用酵母、乳清粉、植脂末、果蔬粉、复配食品添加剂【碳酸钠、碳酸氢钠、酒石酸氢钾、葡萄糖酸- δ -内酯、柠檬酸、酶制剂、磷酸二氢钠、磷酸三钙、碳酸钙、三聚磷酸钠、焦磷酸钠、六偏磷酸钠、磷酸二氢钙、焦磷酸二氢二钠、维生素C（抗坏血酸）中的几种】中的几种，经调配混合、包装而成的非即食高膳食纤维焙烤食品预拌粉。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。

终产品高膳食纤维焙烤食品中膳食纤维含量 $\geq 6\text{g}/100\text{g}$ ，其声称符合食品安全国家标准 GB 28050 要求。

本标准中铅严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南京派全麦粮油科技有限公司