



413541S-2025

河南研一食品科技有限公司企业标准

Q/HYYS 0003S-2025

# 焙烤食品预拌粉

2025-12-10 发布

2025-12-10 实施

河南研一食品科技有限公司 发布

## 前 言

本标准由河南研一食品科技有限公司提出。

本标准起草单位：河南研一食品科技有限公司。

本标准主要起草人：柴玉广。

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。

本标准适用于以小麦粉、全麦粉、黑麦粉、食用淀粉【玉米淀粉、木薯淀粉、马铃薯淀粉（土豆淀粉）、绿豆淀粉、小麦淀粉、红薯淀粉（甘薯淀粉）、豌豆淀粉中的一种或几种】、水磨白糯米粉、糯米粉、大米粉、麦芯小麦粉中的一种或多种为主要原料，添加或不添加白砂糖、全糖粉、玉米粉、高粱粉、黄豆粉、大豆粉、绿豆粉、山药粉、芝麻粉、紫薯粉、食用酵母、酵母抽提物、食用葡萄糖、食用盐、谷氨酸钠（味精）、全脂乳粉、蛋清粉、蛋黄粉、全蛋粉、奶粉、脱脂奶粉、预糊化淀粉、墨鱼汁粉、大豆膳食纤维粉、藕粉、磷脂、改性大豆磷脂、大豆油、植脂末、魔芋粉、木薯变性淀粉（乙酰化二淀粉磷酸酯）、醋酸酯淀粉、木糖醇、羟丙基二淀粉磷酸酯、酶制剂、抗坏血酸、碳酸钙、聚丙烯酸钠、羧甲基纤维素钠、海藻糖、赤藓糖醇、碳酸氢钠、焦磷酸二氢二钠、焦磷酸钠、三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、柠檬酸、酒石酸氢钾、单，双甘油脂肪酸酯、葡萄糖酸- $\delta$ -内酯、卡拉胶、黄原胶、瓜尔胶、 $\beta$ -胡萝卜素、结冷胶、琼脂、碳酸钠、碳酸钾、磷酸二氢钙、柠檬酸钠、氧化淀粉、磷酸酯双淀粉、蔗糖脂肪酸酯、甘油、谷氨酸钠、5'-呈味核苷酸二钠（呈味核苷酸二钠）、D-异抗坏血酸、D-异抗坏血酸钠盐、海藻酸钠、槐豆胶、姜黄、木糖醇、三氯蔗糖、香兰素、食品用香精中的一种或多种，经配料、混合、包装而成的用于焙烤食品制作加工的焙烤食品预拌粉。

根据产品主要原料的不同，可将焙烤食品预拌粉分为：小麦粉类焙烤食品预拌粉、米粉类焙烤食品预拌粉、淀粉类焙烤食品预拌粉。

## 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 全麦粉应符合 LS/T 3244 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.3 食用淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.4 糯米粉、大米粉、麦芯小麦粉、黑麦粉应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.5 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 或 GB/T 20882.1 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.6 蛋清粉、蛋黄粉、全蛋粉应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.7 奶粉、脱脂奶粉应符合 GB 19644 的规定。
- 2.1.8 预糊化淀粉应符合 GB/T 38573 的规定。
- 2.1.9 墨鱼汁粉应符合 GB 10133 的规定。
- 2.1.10 木薯变性淀粉（乙酰化二淀粉磷酸酯）应符合 GB 29929 的规定。
- 2.1.11 醋酸酯淀粉应符合 GB 29925 的规定。
- 2.1.12 水磨白糯米粉应符合 LS/T 3240 的规定。
- 2.1.13 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

- 2.1.14 全糖粉应符合 QB/T 4565 的规定。
- 2.1.15 大米粉、玉米粉、高粱粉、黄豆粉、绿豆粉应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.16 山药粉应符合 NY/T 2984 的规定。
- 2.1.17 芝麻粉应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.18 紫薯粉应卫生、无污染、无霉变，符合 GB 2762、GB 2763 的规定。
- 2.1.19 食用酵母应符合 GB 31639 的规定。
- 2.1.20 酵母抽提物应符合 GB/T 20886.2 的规定。
- 2.1.21 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。
- 2.1.22 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.23 全脂乳粉应符合 GB 19644 的规定。
- 2.1.24 木糖醇应符合 GB 1886.234 的规定。
- 2.1.25 羟丙基二淀粉磷酸酯应符合 GB 29931 的规定。
- 2.1.26 酶制剂应符合 GB 1886.174 的规定。
- 2.1.27 抗坏血酸应符合 GB 14754 的规定。
- 2.1.28 碳酸钙应符合 GB 1886.214 的规定。
- 2.1.29 聚丙烯酸钠应符合 GB 29948 的规定。
- 2.1.30 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。
- 2.1.31 海藻糖应符合 GB/T 23529 的规定。
- 2.1.32 赤藓糖醇应符合 GB 26404 的规定。
- 2.1.33 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。
- 2.1.34 焦磷酸二氢二钠应符合 GB 1886.328 的规定。
- 2.1.35 焦磷酸钠应符合 GB 1886.339 的规定。
- 2.1.36 三聚磷酸钠应符合 GB 1886.335 的规定。
- 2.1.37 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。
- 2.1.38 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.39 酒石酸氢钾应符合 GB 25556 的规定。
- 2.1.40 单，双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.65 的规定。
- 2.1.41 姜黄应符合 GB 1886.60 的规定。
- 2.1.42 葡萄糖酸- $\delta$ -内酯应符合 GB 7657 的规定。
- 2.1.43 卡拉胶应符合 GB 1886.169 的规定。
- 2.1.44 魔芋粉应符合 NY/T 494 的规定。
- 2.1.45 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.46 瓜尔胶应符合 GB 28403 的规定。

- 2.1.47三氯蔗糖应符合GB 25531的规定。
- 2.1.48 β-胡萝卜素应符合 GB 8821 的规定。
- 2.1.49槐豆胶应符合GB 29945的规定。
- 2.1.50 香兰素应符合 GB 1886.16 的规定。
- 2.1.51 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.52藕粉应符合GB/T 25733的规定。
- 2.1.53磷脂应符合GB 1886.358 的规定。
- 2.1.54改性大豆磷脂应符合GB 1886.238的规定。
- 2.1.55大豆油应符合 GB/T 1535和GB 2716的规定。
- 2.1.56大豆粉应符合GB 2715的规定。
- 2.1.57大豆膳食纤维粉应符合 GB/T 22494的规定。
- 2.1.58结冷胶应符合GB 25535的规定。
- 2.1.59琼脂应符合GB 1886.239的规定。
- 2.1.60碳酸钠应符合GB 1886.1的规定。
- 2.1.61碳酸钾应符合GB 25588的规定。
- 2.1.62磷酸二氢钙应符合GB 1886.333的规定。
- 2.1.63柠檬酸钠应符合GB 1886.25 的规定。
- 2.1.64海藻酸钠应符合GB 1886.243的规定。
- 2.1.65氧化淀粉应符合GB 29927的规定。
- 2.1.66磷酸酯双淀粉应符合GB 29926的规定。
- 2.1.67植脂末应符合GB 15196的规定。
- 2.1.68蔗糖脂肪酸酯应符合GB 1886.27的规定。
- 2.1.69甘油应符合GB 29950的规定。
- 2.1.70谷氨酸钠应符合GB 1886.306的规定。
- 2.1.715'-呈味核苷酸二钠（呈味核苷酸二钠）应符合GB 1886.171的规定。
- 2.1.72木糖醇应符合GB 1886.234的规定。
- 2.1.73D-异抗坏血酸应符合GB1886.49的规定。
- 2.1.74D-异抗坏血酸钠应符合GB 1886.28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、嗅其气味，并检查有无外来杂质。
色泽	具有该产品应有的色泽	
气味	具有该产品应有的气味，无异味	
杂质	具有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, %	≤ 16	GB 5009.3
*铅(以Pb计), mg/kg	≤ 0.18	GB 5009.12
镉(以 Cd计), mg/kg	≤ 0.1 (以小麦粉为主的焙烤食品预拌粉、以淀粉为主的焙烤食品预拌粉) 0.2 (以米粉为主的焙烤食品预拌粉)	GB 5009.15
总汞(以Hg计), mg/kg	≤ 0.02 (以小麦粉为主的焙烤食品预拌粉、以米粉为主的焙烤食品预拌粉)	GB 5009.17
铬(以 Cr计), mg/kg	≤ 1.0	GB 5009.123
总砷(以As计), mg/kg	≤ 0.5 (除以米粉为主的焙烤食品预拌粉以外的产品)	GB 5009.11
无机砷(以As计), mg/kg	≤ 0.2 (仅适用于以米粉为主的焙烤食品预拌粉)	GB 5009.11
黄曲霉毒素B <sub>1</sub> , μg/kg	≤ 5.0 (仅适用于以小麦粉为主的焙烤食品预拌粉、以淀粉为主的焙烤食品预拌粉) 10.0 (仅适用于以米粉为主的焙烤食品预拌粉)	GB 5009.22
赭曲霉毒素A, μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.96
β-胡萝卜素 <sup>a</sup> , g/kg	≤ 1.0	GB 5009.83
三氯蔗糖 <sup>a</sup> , g/kg	≤ 0.25	GB 5009.298
总磷酸盐 <sup>a</sup> (以PO <sub>4</sub> <sup>3-</sup> 计), g/kg	≤ 15.0	GB 5009.256
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。

---

H N

Q B

## 编制说明

本标准适用于以小麦粉、全麦粉、黑麦粉、食用淀粉【玉米淀粉、木薯淀粉、马铃薯淀粉（土豆淀粉）、绿豆淀粉、小麦淀粉、红薯淀粉（甘薯淀粉）、豌豆淀粉中的一种或几种】、水磨白糯米粉、糯米粉、大米粉、麦芯小麦粉中的一种或多种为主要原料，添加或不添加白砂糖、全糖粉、玉米粉、高粱粉、黄豆粉、大豆粉、绿豆粉、山药粉、芝麻粉、紫薯粉、食用酵母、酵母抽提物、食用葡萄糖、食用盐、谷氨酸钠（味精）、全脂乳粉、蛋清粉、蛋黄粉、全蛋粉、奶粉、脱脂奶粉、预糊化淀粉、墨鱼汁粉、大豆膳食纤维粉、藕粉、磷脂、改性大豆磷脂、大豆油、植脂末、魔芋粉、木薯变性淀粉（乙酰化二淀粉磷酸酯）、醋酸酯淀粉、木糖醇、羟丙基二淀粉磷酸酯、酶制剂、抗坏血酸、碳酸钙、聚丙烯酸钠、羧甲基纤维素钠、海藻糖、赤藓糖醇、碳酸氢钠、焦磷酸二氢二钠、焦磷酸钠、三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、柠檬酸、酒石酸氢钾、单，双甘油脂肪酸酯、葡萄糖酸- $\delta$ -内酯、卡拉胶、黄原胶、瓜尔胶、 $\beta$ -胡萝卜素、结冷胶、琼脂、碳酸钠、碳酸钾、磷酸二氢钙、柠檬酸钠、氧化淀粉、磷酸酯双淀粉、蔗糖脂肪酸酯、甘油、谷氨酸钠、5'-呈味核苷酸二钠（呈味核苷酸二钠）、D-异抗坏血酸、D-异抗坏血酸钠盐、海藻酸钠、槐豆胶、姜黄、木糖醇、三氯蔗糖、香兰素、食品用香精中的一种或多种，经配料、混合、包装而成的用于焙烤食品制作加工的焙烤食品预拌粉。

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》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。

河南研一食品科技有限公司

QB