



410268S-2025



易焙德(河南)食品有限公司企业标准

Q/YBDHN 0001S-2025

糕点预拌粉

2025-01-21 发布

2025-01-21 实施

易焙德(河南)食品有限公司 发布

前 言

本标准的附录 A、附录 B 为规范性附录。

本标准由易焙德(河南)食品有限公司提出。

本标准起草单位：易焙德(河南)食品有限公司。

本标准主要起草人：赵文强。

本标准自发布实施日起替代Q/YBDHN 0001S-2024（备案号：412660S-2024）。

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。

本标准适用于以小麦粉、食用淀粉（大米淀粉、玉米淀粉、木薯淀粉、马铃薯淀粉、绿豆淀粉中的一种或几种）、粳米粉中的一种或几种为主要原料，添加或不添加糕点预拌粉、白砂糖、乳粉、麦芽糊精、食用葡萄糖、食用盐、乳清粉、乳清蛋白粉、食用植物油（大豆油、玉米油、花生油、菜籽油、葵花籽油、稻米油中的一种或几种）、起酥油、植脂末、预糊化淀粉、大豆蛋白粉、咸鸭蛋黄粉、谷朊粉、海藻糖、可可粉、抹茶粉中的一种或多种辅料，添加或不添加碳酸氢钠、羟丙基二淀粉磷酸酯、双乙酰酒石酸单双甘油酯、硬脂酰乳酸钠、丙二醇脂肪酸酯、蔗糖脂肪酸酯、单，双甘油脂肪酸酯、海藻酸钠、维生素 C、黄原胶、瓜尔胶、磷脂、食品用香精、复配膨松剂（碳酸氢钠、碳酸钙、酒石酸氢钾、磷酸二氢钙、焦磷酸二氢二钠、磷酸氢钙中的几种为原料，添加或不添加葡萄糖酸- δ -内酯、食用玉米淀粉中的一种或几种）、复配乳化剂【以乳酸脂肪酸甘油酯、乙酰化单，双甘油脂肪酸酯、单，双甘油脂肪酸酯、聚氧乙烯（20）山梨醇酐单油酸酯（吐温 80）、双乙酰酒石酸单双甘油酯、硬脂酰乳酸钠、硬脂酰乳酸钙中的几种为原料，添加或不添加焦磷酸钠、葡萄糖浆、脱脂乳粉、玉米淀粉中的一种或几种】、复配增稠剂（以乙酰化双淀粉己二酸酯、羟丙基二淀粉磷酸酯、羟丙基淀粉、乙酰化二淀粉磷酸酯、黄原胶中的几种为原料，添加或不添加食用淀粉，食用葡萄糖中的一种或几种）、复配酶制剂（脂肪酶、 α -淀粉酶、木聚糖酶、葡糖氧化酶、半纤维素酶、麦芽糖淀粉酶、木瓜蛋白酶中的几种为原料，添加或不添加碳酸钙、维生素 C、双乙酰酒石酸单双甘油酯、淀粉、小麦粉、白砂糖、食用葡萄糖、植物油、小麦、裸麦、酵母中的一种或几种）、食品工业用酶制剂（ α -淀粉酶、蛋白酶中的一种或几种）中的一种或多种，经原料前处理、调配、混合、包装等工艺制成的用于糕点、蛋糕生产加工使用的预拌粉。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 小麦粉应符合 GB/T 1355 的规定。

2.1.2 食用淀粉应符合 GB 31637 的规定。

2.1.3 白砂糖应符合 GB/T 317 的规定。

2.1.4 乳粉应符合 GB 19644 的规定。

2.1.5 麦芽糊精应符合 GB/T 20884 的规定。

2.1.6 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 的规定。

2.1.7 乳清粉和乳清蛋白粉应符合 GB 11674 的规定。

2.1.8 大豆蛋白粉应符合 GB 22493 的规定。

2.1.9 粳米粉应符合 Q/JNZF 0002S（附录 A）的规定、糕点预拌粉应符合 Q/BCS 0001S-2024（附录 B）的规定。

2.1.10 起酥油应符合 GB 15196 的规定。

- 2.1.11 植物油应符合 GB 2716 的规定。
- 2.1.12 预糊化淀粉应符合 GB/T 38573 的规定。
- 2.1.13 可可粉应符合 GB/T 20706 的规定。
- 2.1.14 谷朊粉应符合 GB/T 21924 的规定。
- 2.1.15 海藻糖应符合 GB/T 23529 的规定。
- 2.1.16 抹茶粉应符合 GB/T 34778 的规定。
- 2.1.17 双乙酰酒石酸单双甘油酯应符合 GB 25539 的规定。
- 2.1.18 硬脂酰乳酸钠应符合 GB 1886.92 的规定。
- 2.1.19 丙二醇脂肪酸酯应符合 GB 1886.236 的规定。
- 2.1.20 蔗糖脂肪酸酯应符合 GB 1886.27 的规定。
- 2.1.21 单，双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.65 的规定。
- 2.1.22 海藻酸钠应符合 GB 1886.243 的规定。
- 2.1.23 维生素应符合 GB 14754 的规定。
- 2.1.24 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.25 瓜尔胶应符合 GB 28403 的规定。
- 2.1.26 磷脂应符合 GB 1886.358 的规定。
- 2.1.27 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。
- 2.1.28 羟丙基二淀粉磷酸酯应符合 GB 29931 的规定。
- 2.1.29 复配膨松剂应符合 GB 1886.245 的规定。
- 2.1.30 复配乳化剂、复配增稠剂应符合 GB 26687 的规定。
- 2.1.31 食用盐应符合 GB 2721 的规定。
- 2.1.32 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.33 咸鸭蛋黄粉应符合 SB/T 10651 的规定。
- 2.1.34 植脂末应符合 QB/T 4791 的规定。
- 2.1.35 α -淀粉酶应符合 GB/T 24401 和 GB 1886.174 的规定。
- 2.1.36 蛋白酶应符合 GB/T 23527.1 和 GB 1886.174 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	粉状或微粒状，无结块	将样品置于白色瓷盘中，自然光下，用肉眼观察其性状、色泽，嗅其气味，并检查有无外来杂质。
色泽	具有产品应有的色泽	
气味	具有该品种应有的气味，无异味	

杂质	无肉眼可见的外来杂质	
----	------------	--

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	≤ 16.0	GB 5009.3
铅* (以Pb计), mg/kg	≤ 0.18	GB 5009.12
总砷 (以As计), mg/kg	≤ 0.5 (除以粳米粉为主要原料之外的产品)	GB 5009.11
无机砷 (以As计), mg/kg	≤ 0.2 (仅限以粳米粉为主要原料的产品)	
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
苯并 (a) 芘, μg/kg	≤ 2.0	GB 5009.27
黄曲霉毒素 B ₁ , μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.22
玉米赤霉烯酮, μg/kg	≤ 60	GB 5009.209
脱氧雪腐镰刀菌烯醇, μg/kg	≤ 1000	GB 5009.111
赭曲霉毒素 A, μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.96
磷酸盐 [以磷酸根 (PO ₄ ³⁻) 计] ^a , g/kg	≤ 15.0	GB 5009.256
注: * 该指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。		
a: 仅适用于添加该食品添加剂的产品的检测。		

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。

附录 A

备案编号：320888S-2019

备案日期：2019-04-04



Q/JNZF

常州金坛江南制粉有限公司企业标准

Q/JNZF 0002S-2019

米粉系列

2019-03-14 发布

2019-04-05 实施

常州金坛江南制粉有限公司发布

前 言

本标准代替Q/JNZF 0002S-2016《米粉系列》。

本标准主要在以下方面进行了修改：

——更新了规范性引用文件。

本标准按照GB/T 1.1 2009《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写》规定的格式进行编制并确定了规范性技术要素内容。

本标准贯彻执行了GB 2760《食品安全国家标准食品添加剂使用标准》、GB 2762《食品安全国家标准食品中污染物限量》、GB 7718《食品安全国家标准预包装食品标签通则》和GB 28050《食品安全国家标准预包装食品营养标签通则》的规定。

本标准理化指标铅（以Pb计）指标值为 $\leq 0.1\text{mg/kg}$ ，严于GB 2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》中谷物及其制品[麦片、面筋、八宝粥罐头、带馅（料）大米制品除外]规定的铅（以Pb计） $\leq 0.2\text{mg/kg}$ 的指标要求。

本标准由常州金坛江南制粉有限公司提出并负责起草和修订。

本标准主要起草和修订人：陈永华。

本标准于2011年10月第一次发布，2013年8月第一次修订，2014年8月第二次修订，2016年6月第三次修订，2019年3月第四次修订。

1
-4B

麦匠组织联盟
1C-69-7A-4B-D6-4B

麦匠组织联盟
1C-69-7A-4B-D6-4B

JSQB

麦匠组织联盟
1C

麦匠组织联盟
1C-69-7A-4B-D6-4B

麦匠组织联盟
7A-4B-D6-4B

米粉系列

1 范围

本标准规定了米粉系列的分类、原料要求、要求及试验方法、检验规则和标志、包装、运输、贮存及保质期。

本标准适用于以表 1 所列原料及生产工艺制成的米粉系列（以下简称产品）。

2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅所注日期的版本适用于本文件。凡是不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本文件。

- GB/T 191 包装储运图示标志
- GB/T 1354 大米
- GB 2715 食品安全国家标准 粮食
- GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
- GB 2761 食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量
- GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量
- GB 2763 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量
- GB 2763.1 食品安全国家标准 食品中百草枯等43种农药最大残留限量
- GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定
- GB 5009.4 食品安全国家标准 食品中灰分的测定
- GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定
- GB/T 5009.19 食品中有机氯农药多组分残留量的测定
- GB/T 5009.110 植物性食品中氯氰菊酯、氰戊菊酯和溴氰菊酯残留量的测定
- GB/T 5507 粮油检验 粉类粗粒度测定
- GB/T 5508 粮油检验 粉类粮食含砂量测定法
- GB/T 5509 粮油检验 粉类磁性金属物测定
- GB/T 5510 粮油检验 粮食、油料脂肪酸值测定
- GB 5749 生活饮用水卫生标准
- GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
- GB 23200.9 食品安全国家标准 粮谷中475种农药及相关化学品残留量的测定 气相色谱-质谱法
- GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
- JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
- 国家质量监督检验检疫总局（2005年）第75号令 定量包装商品计量监督管理办法

3 分类

根据原料品种和生产工艺不同，产品分为不同品种，详见表1。

表1 分类

以下磨工艺（淘洗、磨米、烘干、过筛、包装或散装）加工的产品名称	以水磨工艺（淘洗、浸泡、磨米、烘干、过筛、包装或散装）加工的产品名称	使用原料
干磨粳米粉	水磨粳米粉	粳米
干磨籼米粉	水磨籼米粉	籼米
干磨糯米粉	水磨糯米粉	糯米
干磨血糯米粉	水磨血糯米粉	血糯米
干磨黑米粉	水磨黑米粉	黑米

4 要求

4.1 原料

4.1.1 糯米、血糯米、粳米、籼米、黑米应符合 GB/T 1354、GB 2715、GB 2761、GB 2762、GB 2763、GB 2763.1 的规定。

4.1.2 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

4.2 感官要求及试验方法

感官要求及试验方法应符合表2的规定。

表2 感官要求及试验方法

项 目	要 求			试验方法
	干（水）磨血糯米粉	干（水）磨黑米粉	其他产品	
色泽	紫红色，色泽均匀。	黑色，色泽均匀。	洁白，色泽均匀。	目视、鼻嗅。
气味	具有该产品应有的香气，无异味。			
组织状态	疏松、干燥的粉末，无结块。			
杂质	无正常视力可见外来异物。			

4.3 理化要求及试验方法

理化要求及试验方法应符合表2的规定。

表3 理化要求及试验方法

项 目	指 标		试验方法	
	干磨工艺产品	水磨工艺产品		
含砂量，%	≤	0.02	GB/T 5508	
磁性金属物，g/kg	≤	0.003	GB/T 5509	
水分，g/100g	≤	14.5	14.0	GB 5009.3
粗粒度（CB36，孔径0.160mm）筛余物，%	≤	20	2	GB/T 5507

续表 3 理化要求及试验方法

脂肪酸值 (以 KOH 计), mg/100g	≤	120	GB/T 5510
灰分, g/100g	≤	0.5	GB 5009.4
铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤	0.1	GB 5009.12
六六六残留量, mg/kg	≤	0.05	GB/T 5009.19
滴滴涕残留量, mg/kg	≤	0.05	GB/T 5009.19
甲基毒死蜱, mg/kg	≤	5	GB 23200.9
溴氰菊酯, mg/kg	≤	0.5	GB/T 5009.110
真菌毒素限量	应符合 GB 2761 的规定。		
其他农药残留限量	应符合 GB 2763、GB 2763.1 的规定。		

4.4 食品添加剂

食品添加剂的使用范围和使用量应符合GB2760的规定。

4.5 净含量

产品的净含量应符合国家质量监督检验检疫总局(2005年)第75号令的规定。试验方法按JJF 1070规定的方法进行。

4.6 生产加工过程的卫生要求

应符合GB 14881的规定。

5 检验规则

5.1 检验分类

产品检验分出厂检验和型式检验。

5.2 组批和抽样

- 5.2.1 以每批投料、每班次生产的同一规格的产品为一个检验批次。
- 5.2.2 每批次产品取样数量不少于10个最小包装单位,但总量不应少于2kg,装入密闭的样品袋中,分为两份,一份检验用,另一份为留样。

5.3 出厂检验

- 5.3.1 产品出厂前,应由本公司质检部门按本标准检验合格并出具合格证后方可出厂。
- 5.3.2 出厂检验项目为感官要求、水分、粗细度、灰分、净含量。

5.4 型式检验

- 5.4.1 型式检验的项目为本标准 4.2、4.3、4.5 的全部项目。
- 5.4.2 型式检验在下列情况之一时进行:
 - a) 当原料来源、生产工艺发生改变,可能影响产品质量时;
 - b) 正常生产每半年或停产3个月以上恢复生产时;
 - c) 出厂检验结果与上次型式结果有较大差异时;

d) 国家食品安全监管部门提出进行型式检验的要求时。

5.5 判定规则

产品经检验,检验项目全部符合本标准要求时,判定该批产品为合格批或该次型式检验结论为合格;如检验结果出现不合格项目时,可加倍抽样对不合格项目进行复检,如复检结果仍有不合格项目,则判定该批产品为不合格批或该次型式检验结论为不合格。

6 标志、包装、运输、贮存

6.1 标志

6.1.1 产品的销售包装标志应符合 GB 7718、GB 28050 和国家相关规定。

6.1.2 产品的运输包装图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

6.2 包装

产品的内包装容器应符合食品安全要求,包装应完整、无破损、无污染,包装容器应密封。

6.3 运输

产品可用一般运输工具运输。运输过程中应避免日晒雨淋,不得与有毒、有害、有异味或影响产品质量的物品混装、运输。

6.4 贮存

产品应贮存在清洁、通风、干燥、阴凉的室内,距离周围墙壁和地面 10 cm 以上,不应与有毒、有害、有异味或潮湿的物品混存。

7 保质期

产品在本标准规定的贮存、运输条件下,自生产日期起,净含量为20kg以上(不含20kg)的产品保质期为6个月;净含量为20kg以下(含20kg)的产品保质期为12个月。

附录 B



备案号: 361022S-2024
备案日期: 2024年11月11日
有效期至: 2029年11月10日

Q/BCS

江西省食品安全企业标准

Q/BCS 0001S-2024

糕点预拌粉

2024-09-01 发布

2024-10-08 实施

江西鲍师傅食品有限公司 发布

(注: 备案的企业标准以“江西省食品安全标准备案与管理系统”中的文本为正本)

目 次

前 言	II
1 范围	1
2 规范性引用文件	1
3 要求	3
4 食品添加剂	7
5 生产加工过程的卫生要求	7
6 检验规则	7
7 标志、标签、包装、运输、贮存	8

前 言

本标准编制所依据的起草规则为GB/T 1.1《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》。

本标准中铅限量（以Pb计）为0.18mg/kg，严于GB 2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》中“焙烤食品”项下铅限量（以Pb计）0.5 mg/kg。

本标准代替了Q/BCS 0001S—2024（2024年4月26日发布）《糕点预拌粉》。

本标准与Q/BCS0001S-2024的主要变化如下：

- 更新了公司名称。
- 更新了规范性引用文件。
- 修改了范围描述适用性内容。
- 修改了要求。
- 修改了理化指标。

本标准起草单位：江西鲍师傅食品有限公司。

本标准主要起草人：朱叶、赵文强。

本标准批准人：彭刚。

本标准所代替标准的历次版本发布情况：

本标准于2021年11月25日首次发布，本次为第五次发布。

糕点预拌粉

1 范围

本标准规定了糕点预拌粉的要求、食品添加剂、生产加工过程的卫生要求、检验规则、标志、标签、包装、运输及贮存。

本标准适用于以小麦粉、食用淀粉、大米粉中的一种或几种为主要原料，添加或不添加白砂糖、乳粉、乳清粉、乳清蛋白粉、预糊化淀粉、大豆蛋白粉、谷朊粉、海藻糖、麦芽糊精、食用葡萄糖、食用植物油、起酥油、可可粉、抹茶粉、植脂末、食用盐中的一种或多种辅料，添加或不添加碳酸氢钠、碳酸钙、焦磷酸钠、焦磷酸二氢二钠、磷酸二氢钙、磷酸氢钙、酒石酸氢钾、羟丙基二淀粉磷酸酯、葡萄糖酸- δ -内酯、辛烯基琥珀酸淀粉钠、双乙酰酒石酸单双甘油酯、硬脂酰乳酸钠、丙二醇脂肪酸酯、乳酸脂肪酰甘油酯、蔗糖脂肪酸酯、单，双甘油脂肪酸酯、海藻酸钠、磷脂、抗坏血酸（又名维生素C）、柠檬酸、山梨糖醇、黄原胶、瓜尔胶、复配膨松剂（以碳酸氢钠、碳酸钙、酒石酸氢钾、磷酸二氢钙、焦磷酸二氢二钠、磷酸氢钙、柠檬酸中的几种为原料，添加或不添加葡萄糖酸- δ -内酯、食用玉米淀粉中的一种或几种）、复配乳化剂【以乳酸脂肪酰甘油酯、单，双甘油脂肪酸酯、聚氧乙烯（20）山梨醇酐单油酸酯（又名吐温 80）、乙酰化单，双甘油脂肪酸酯、双乙酰酒石酸单双甘油酯、硬脂酰乳酸钠、硬脂酰乳酸钙中的几种为原料，添加或不添加焦磷酸钠、葡萄糖浆、脱脂乳粉、食用玉米淀粉中的一种或几种】、复配增稠剂（以乙酰化双淀粉己二酸酯、羟丙基二淀粉磷酸酯、羟丙基淀粉、乙酰化二淀粉磷酸酯、黄原胶中的几种为原料，添加或不添加食用淀粉，食用葡萄糖中的一种或几种）、复配酶制剂（脂肪酶、 α -淀粉酶、木聚糖酶、葡糖氧化酶、半纤维素酶、麦芽糖淀粉酶、蛋白酶中的几种为原料，添加或不添加碳酸钙、食用淀粉、小麦粉、白砂糖、维生素C、双乙酰酒石酸单双甘油酯、食用葡萄糖、植物油、小麦、裸麦、酵母中的一种或几种）、食品工业用酶制剂（ α -淀粉酶、蛋白酶、麦芽糖淀粉酶、木瓜蛋白酶等的一种或几种）、食品用香精中的一种或多种，经原料前处理、调配、混合、包装等工艺制成的用于糕点、蛋糕生产加工使用的预拌粉。

2 规范性引用文件

下列文件中的条款通过本标准的引用而成为本标准的条款。凡是注日期的引用文件，仅注日期的版本适用于本标准。凡是不注日期的引用文件，其最新版本(包括所有的修改单)适用于本标准。

- GB/T 191 包装储运图示标志
- GB/T 1355 小麦粉（内含第1号修改单）
- GB 31637 食品安全国家标准 食用淀粉
- GB/T 1354 大米
- GB/T 317 白砂糖
- GB 19644 食品安全国家标准 乳粉
- GB 11674 食品安全国家标准 乳清粉和乳清蛋白粉
- GB/T 38573 预糊化淀粉
- GB/T 22493 大豆蛋白粉
- GB/T 21924 谷朊粉

GB/T 23529 海藻糖
 GB/T 20884 麦芽糊精
 GB/T 20880 食用葡萄糖
 GB 2716 食品安全国家标准 植物油
 GB 15196 食品安全国家标准 食用油脂制品
 GB/T 20706 可可粉
 GB/T 34778 抹茶粉
 QB/T 4791 植脂末
 GB 2721 食品安全国家标准 食用盐
 GB 1886.2 食品安全国家标准 食品添加剂 碳酸氢钠
 GB 1886.214 食品安全国家标准 食品添加剂 碳酸钙（包括轻质和重质碳酸钙）
 GB 1886.339 食品安全国家标准 食品添加剂 焦磷酸钠
 GB 1886.328 食品安全国家标准 食品添加剂 焦磷酸二氢二钠
 GB 1886.333 食品安全国家标准 食品添加剂 磷酸二氢钙
 GB 1886.3 食品安全国家标准 食品添加剂 磷酸氢钙
 GB 25556 食品安全国家标准 食品添加剂 酒石酸氢钾
 GB 29931 食品安全国家标准 食品添加剂 羟丙基二淀粉磷酸酯
 GB 7657 食品安全国家标准 食品添加剂 葡萄糖酸- δ -内酯
 GB 1886.370 食品安全国家标准 食品添加剂 辛烯基琥珀酸淀粉钠
 GB 25539 食品安全国家标准 食品添加剂 双乙酰酒石酸单双甘油酯
 GB 1886.92 食品安全国家标准 食品添加剂 硬脂酰乳酸钠（含第1号修改单）
 GB 1886.236 食品安全国家标准 食品添加剂 丙二醇脂肪酸酯
 GB 1886.93 食品安全国家标准 食品添加剂 乳酸脂肪酸甘油酯
 GB 1886.27 食品安全国家标准 食品添加剂 蔗糖脂肪酸酯
 GB 1886.65 食品安全国家标准 食品添加剂 单，双甘油脂肪酸酯
 GB 1886.243 食品安全国家标准 食品添加剂 海藻酸钠（又名褐藻酸钠）
 GB 1886.358 食品安全国家标准 食品添加剂 磷脂
 GB 14754 食品安全国家标准 食品添加剂 维生素 C（抗坏血酸）
 GB 1886.235 食品安全国家标准 食品添加剂 柠檬酸
 GB 1886.187 食品安全国家标准 食品添加剂 山梨糖醇和山梨糖醇液
 GB 1886.41 食品安全国家标准 食品添加剂 黄原胶
 GB 28403 食品安全国家标准 食品添加剂 瓜尔胶
 GB 1886.245 食品安全国家标准 食品添加剂 复配膨松剂
 GB 26687 食品安全国家标准 复配食品添加剂通则（含第1号修改单）
 GB 1886.174 食品安全国家标准 食品添加剂 食品工业用酶制剂
 GB 30616 食品安全国家标准 食品用香精
 GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
 GB 2761 食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量
 GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量（含第1号修改单）
 GB 2763 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量
 GB 4806.7 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品
 GB 4806.13 食品安全国家标准 食品接触用复合材料及制品
 GB/T 10004 包装用塑料复合膜、袋 干法复合、挤出复合

GB 5009.3 食品中水分的测定
GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定
GB 5009.11 食品安全国家标准 食品中总砷及无机砷的测定
GB 5009.15 食品安全国家标准 食品中镉的测定
GB 5009.123 食品安全国家标准 食品中铬的测定
GB 5009.17 食品安全国家标准 食品中总汞及有机汞的测定
GB 5009.27 食品安全国家标准 食品中苯并(a)芘的测定
GB 5009.22 食品安全国家标准 食品中黄曲霉毒素B族和G族的测定
GB 5009.209 食品安全国家标准 食品中玉米赤霉烯酮的测定
GB 5009.111 食品安全国家标准 食品中脱氧雪腐镰刀菌烯醇及其乙酰化衍生物的测定
GB 5009.96 食品安全国家标准 食品中赭曲霉毒素A的测定
GB 5009.256 食品安全国家标准 食品中多种磷酸盐的测定
GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
JJF1070 定量包装商品净含量计量检验规则
定量包装商品计量监督管理办法 国家质量监督检验检疫总局令(2005)第75号

3 要求

3.1 原、辅料要求

3.1.1 小麦粉

应符合GB/T 1355的规定。

3.1.2 食用淀粉

应符合GB 31637的规定。

3.1.3 大米粉

应符合GB 1354的规定。

3.1.4 白砂糖(粉碎、不粉碎)

应符合GB/T 317 的规定。

3.1.5 乳粉(全脂、脱脂、部分脱脂乳粉和调制乳粉)

应符合GB 19644 的规定。

3.1.6 乳清粉和乳清蛋白粉

应符合GB 11674的规定。

3.1.7 预糊化淀粉

应符合GB/T 38573的规定。

3.1.8 大豆蛋白粉

应符合GB/T 22493的规定。

3.1.9 谷朊粉

应符合GB/T 21924的规定。

3.1.10 海藻糖

应符合GB/T 23529的规定。

3.1.11 麦芽糊精

应符合GB/T 20884的规定。

3.1.12 食用葡萄糖

应符合GB/T 20880的规定。

3.1.13 植物油

应符合GB 2716的规定。

3.1.14 食用油脂制品

应符合GB 15196的规定。

3.1.15 可可粉

应符合GB/T 20706的规定。

3.1.16 抹茶粉

应符合GB/T 34778的规定。

3.1.17 植脂末

应符合QB/T 4791的规定。

3.1.18 食用盐

应符合GB 2721的规定。

3.1.19 碳酸氢钠

应符合 GB 1886.2 的规定。

3.1.20 碳酸钙

应符合 GB 1886.214的规定。

3.1.21 焦磷酸钠

应符合GB 1886.339的规定。

3.1.22 焦磷酸二氢二钠

应符合GB 1886.328的规定。

3.1.23 磷酸二氢钙

应符合GB 1886.333的规定。

3.1.24 磷酸氢钙

应符合GB 1886.3的规定。

3.1.25 酒石酸氢钾

应符合GB 25556的规定。

3.1.26 羟丙基二淀粉磷酸酯

应符合GB 29931的规定。

3.1.27 葡萄糖酸- δ -内酯

应符合GB 7657的规定。

3.1.28 辛烯基琥珀酸淀粉钠

应符合GB 1886.370的规定。

3.1.29 双乙酰酒石酸单双甘油酯

应符合GB 25539的规定。

3.1.30 硬脂酰乳酸钠

应符合GB 1886.92的规定。

3.1.31 丙二醇脂肪酸酯

应符合GB 1886.236 的规定。

3.1.32 乳酸脂肪酸甘油酯

应符合GB 1886.93的规定。

3.1.33 蔗糖脂肪酸酯

应符合GB 1886.27 的规定。

3.1.34 单，双甘油脂肪酸酯

应符合GB 1886.65的规定。

3.1.35 海藻酸钠

应符合GB 1886.243的规定。

3.1.36 磷脂

应符合GB 1886.358的规定。

3.1.37 维生素 C

应符合GB 14754的规定。

3.1.38 柠檬酸

应符合GB 1886.235的规定。

3.1.39 山梨糖醇和山梨糖醇液

应符合GB 1886.187的规定。

3.1.40 黄原胶

应符合GB 1886.41的规定。

3.1.41 瓜尔胶

应符合GB 28403的规定。

3.1.42 复配膨松剂

应符合 GB 1886.245 的规定。

3.1.43 复配乳化剂、复配增稠剂、复配酶制剂

应符合 GB 26687 的规定。

3.1.44 食品工业用酶制剂

应符合 GB 1886.174 的规定。

3.1.45 食品用香精

应符合 GB 30616 的规定。

3.2 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
外观	粉末状或粉末状带有颗粒，允许有少量轻摇易散的结块	取本品 25g 倒入洁净、干燥的器皿中，在自然光线下在自然光下目测其外观、色泽和杂质，鼻嗅其气味，口尝其滋味。
色泽	具有相应原辅料应有的色泽	
滋味及气味	具有相应原辅料应有的滋、气味，无异味	
杂质	无肉眼可见外来杂质	

3.3 理化指标

应符合表 2 的规定，其他污染物限量应符合 GB 2762 的规定。

表 2 理化指标

项 目	指 标	指 标	检 验 方 法
水分, g/100g	≤	16.0	GB 5009.3
铅(以Pb计), mg/kg	≤	0.18	GB 5009.12
注: 农药残留、真菌毒素应分别符合GB 2763、GB 2761的规定。			

3.4 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。按JJF 1070规定的方法测定。

4 食品添加剂

4.1 食品添加剂的质量应符合相应的标准和有关规定。

4.2 食品添加剂的品种和使用量应符合 GB 2760 及国家相关法律法规的规定。

5 生产加工过程的卫生要求

应符合GB 14881、GB8957及国家相关法律法规的规定。

6 检验规则

6.1 组批

同一次投料、同一班次、同一生产线生产的同一规格包装完好的产品为一批。

6.2 抽样

每批产品随机抽取, 抽样量应为检验所需量的3倍, 作为检验及留样。

6.3 检验分类

6.3.1 出厂检验

6.3.1.1 每批产品须经检验, 检验合格并附合格证方可出厂。

6.3.1.2 出厂检验项目为感官、水分、净含量。

6.3.2 型式检验

6.3.2.1 型式检验为本标准的全项目检验。

6.3.2.2 正常情况为每半年进行一次, 发生下列情况之一时也应进行:

- 停产3个月以上再恢复生产时;
- 原、辅料来源发生变化时;
- 本次检验结果与上次检验结果发生较大差异时;
- 更换主要生产设备时。

6.4 判定规则

Q/BCS 0001S—2024

检验结果中有一项或一项以上指标不符合本标准规定时，应在同一批产品中重新加倍抽样对不合格项目进行复验，若仍有一项不符合时，则该批产品判为不合格。

6.5 仲裁

在保质期内，供需双方对产品质量有异议时，经双方协商，可申请相关法定检验机构进行仲裁检验。

7 标志、标签、包装、运输、贮存

7.1 标志、标签

产品标志、标签应符合国家相关法律、法规及GB/T 191、GB 7718、GB 28050的规定。

7.2 包装

7.2.1 包装材料应符合GB 4806.7、GB 9683、GB/T 10004（食品包装用）的规定。

7.2.2 包装要求：应封口严密。

7.3 运输

7.3.1 运输工具应清洁、无污染，且备有防雨、防晒设施，严禁与有毒、有害物品混装、混运。

7.3.2 装卸时应轻放、轻搬，防止包装破损。

7.4 贮存

仓库必须干燥、清洁，有防潮、防鼠、防尘设施，并不得与有毒、有害物品共存放。

7.5 保质期

本产品的保质期为12个月。

江西省食品安全企业标准备案承诺书

本食品生产企业承诺：

本次备案的企业标准名称为：糕点预拌粉，标准编号为：Q/BCS 0001S—2024，本企业是企业标准的第一责任人，对备案的企业标准负责。

2、本企业已清楚企业标准备案性质是形式备案，备案只是对企业标准进行登记、存档、公开、备查的行为。

3、本企业标准严于食品安全国家标准或者江西省食品安全地方标准。

4、本企业标准已经过技术审定，且标准名称、原辅料、技术指标等企业标准内容均符合相关要求。

5、本企业对所提交的备案材料真实性、合法性负责，如有不实、违法之处，对该企业标准实施后果承担全部法律责任。

6、本企业承诺严格遵守《食品安全法》及其实施条例等相关法律法规、标准的规定，并根据要求对备案的企业标准及时进行修订，未及时修订的，企业标准备案按照相关规定自动废止。

江西鲍师傅食品有限公司

编制说明

本标准适用于以小麦粉、食用淀粉（大米淀粉、玉米淀粉、木薯淀粉、马铃薯淀粉、绿豆淀粉中的一种或几种）、粳米粉中的一种或几种为主要原料，添加或不添加糕点预拌粉、白砂糖、乳粉、麦芽糊精、食用葡萄糖、食用盐、乳清粉、乳清蛋白粉、食用植物油（大豆油、玉米油、花生油、菜籽油、葵花籽油、稻米油中的一种或几种）、起酥油、植脂末、预糊化淀粉、大豆蛋白粉、咸鸭蛋黄粉、谷朊粉、海藻糖、可可粉、抹茶粉中的一种或多种辅料，添加或不添加碳酸氢钠、羟丙基二淀粉磷酸酯、双乙酰酒石酸单双甘油酯、硬脂酰乳酸钠、丙二醇脂肪酸酯、蔗糖脂肪酸酯、单，双甘油脂肪酸酯、海藻酸钠、维生素 C、黄原胶、瓜尔胶、磷脂、食品用香精、复配膨松剂（碳酸氢钠、碳酸钙、酒石酸氢钾、磷酸二氢钙、焦磷酸二氢二钠、磷酸氢钙中的几种为原料，添加或不添加葡萄糖酸- δ -内酯、食用玉米淀粉中的一种或几种）、复配乳化剂【以乳酸脂肪酸甘油酯、乙酰化单、双甘油脂肪酸酯、单，双甘油脂肪酸酯、聚氧乙烯（20）山梨醇酐单油酸酯（吐温 80）、双乙酰酒石酸单双甘油酯、硬脂酰乳酸钠、硬脂酰乳酸钙中的几种为原料，添加或不添加焦磷酸钠、葡萄糖浆、脱脂乳粉、玉米淀粉中的一种或几种】、复配增稠剂（以乙酰化双淀粉己二酸酯、羟丙基二淀粉磷酸酯、羟丙基淀粉、乙酰化二淀粉磷酸酯、黄原胶中的几种为原料，添加或不添加食用淀粉，食用葡萄糖中的一种或几种）、复配酶制剂（脂肪酶、 α -淀粉酶、木聚糖酶、葡糖氧化酶、半纤维素酶、麦芽糖淀粉酶、木瓜蛋白酶中的几种为原料，添加或不添加碳酸钙、维生素 C、双乙酰酒石酸单双甘油酯、淀粉、小麦粉、白砂糖、食用葡萄糖、植物油、小麦、裸麦、酵母中的一种或几种）、食品工业用酶制剂（ α -淀粉酶、蛋白酶中的一种或几种）中的一种或多种，经原料前处理、调配、混合、包装等工艺制成的用于糕点、蛋糕生产加工使用的预拌粉。

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，制定本企业标准，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。