



413782S-2025



河南想念面粉有限公司企业标准

Q/HNXN 0017S-2025

烘焙食品预拌粉

2025-12-31 发布

2025-12-31 实施

河南想念面粉有限公司 发布

前 言

本标准由河南想念面粉有限公司提出。

本标准主要起草单位：河南想念面粉有限公司。

本标准主要起草人：孙君庚、王建、咎青佳。

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、检验规则等要求。

本标准适用于以小麦粉、全麦粉、荞麦粉、燕麦粉、藜麦粉、青稞粉、黑小麦粉、黑全麦粉、食用玉米淀粉、食用木薯淀粉、食用小麦淀粉、食用马铃薯淀粉、糯米粉中的一种或多种为原料，添加谷物杂粮粉（片）、豆粉、果蔬粉、果蔬粒、食用菌粉（粒）（香菇、银耳、猴头菇、平菇、木耳、松茸中的一种或几种）、坚果与籽类制品、藻类粉（片）、食用淀粉、食糖、淀粉糖、固态复合调味料、百合粉、山药粉、莲子粉、茯苓粉、芡实粉、红枣粉、枸杞粉、黑枸杞粉、黑桑葚粉、红薯粉、紫薯粉、魔芋粉、香芋粉、芋头粉、大麦苗粉（大麦若叶青汁粉）、奇亚籽（粉）、抹茶粉、咖啡粉、藕粉、大豆蛋白粉、谷朊粉、鸡全蛋粉、鸡蛋黄粉、鸡蛋白粉、乳粉、全脂乳粉、乳清粉、可可粉、芝士粉、干酪（粉）、食用盐、味精、全糖粉、乳糖、海藻糖、菊粉、植脂末、食用酵母、食品添加剂[碳酸钾、碳酸钠、碳酸钙、碳酸氢钾、碳酸氢钠、碳酸氢铵、硫酸铝钾、硫酸铝铵、柠檬酸钠、海藻酸钠、谷氨酸钠、5'-呈味核苷酸二钠、焦磷酸钠、焦磷酸二氢二钠、磷酸二氢钙、三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、磷酸三钙、抗坏血酸（维生素 C）、黄原胶、瓜尔胶、酒石酸氢钾、酶制剂、姜黄、 β -胡萝卜素、番茄红素、高粱红、胭脂虫红、蔗糖脂肪酸酯、醋酸酯淀粉、羧甲基纤维素钠、单，双甘油脂肪酸酯、聚甘油脂肪酸酯、葡萄糖酸- δ -内酯、乙酰化单、双甘油脂肪酸酯、乙酰化二淀粉磷酸酯、羟丙基二淀粉磷酸酯、聚葡萄糖、可溶性大豆多糖、安赛蜜（又名乙酰磺胺酸钾）、三氯蔗糖、食品用香精]中的一种或几种，经混合包装而成的焙烤食品预拌粉。

根据原料不同，可分为糕点预拌粉、面包预拌粉、蛋糕预拌粉、饼干预拌粉、月饼预拌粉、麻薯预拌粉。

2 要求

2.1 原料要求

2.1.1 小麦粉、黑小麦粉应符合 GB 1355 和 GB 2715 的规定。

2.1.2 全麦粉、黑全麦粉应符合 LS/T 3244 和 GB 2715 的规定。

2.1.3 荞麦粉应符合 GB/T 35028 的规定。

2.1.4 燕麦粉应符合 NY/T 892 的规定。

2.1.5 藜麦粉、青稞粉、谷物杂粮粉（片）、豆粉应符合 GB 2715 的规定。

2.1.6 百合粉、山药粉、莲子粉、茯苓粉、芡实粉、红枣粉、枸杞粉、黑枸杞粉、黑桑葚粉应符合《中华人民共和国药典》的规定。

2.1.7 果蔬粉应符合 NY/T 1884 的规定。

2.1.8 果蔬粒应卫生、无污染、无霉变，符合 GB2762、GB2763 的规定。

2.1.9 红薯粉、紫薯粉、魔芋粉、香芋粉、芋头粉应符合 GB 2715 的规定。

2.1.10 奇亚籽（粉）应符合奇亚籽应符合《关于批准塔格糖等 6 种新食品原料的公告》（2014 年第 10 号）的规定。

- 2.1.11 咖啡粉应符合 GB/T 29602 的规定。
- 2.1.12 藕粉应符合 GB/T 25733 的规定。
- 2.1.13 抹茶粉应符合 GB/T 34778 的规定。
- 2.1.14 食用菌粉（粒）应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.15 藻类粉（片）应符合 GB 19643 的规定。
- 2.1.16 大豆蛋白粉应符合 GB/T 22493 的规定。
- 2.1.17 谷朊粉应符合 GB/T 21924 的规定。
- 2.1.18 食用淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.19 坚果与籽类制品应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.20 食糖应符合 GB 13104 的规定。
- 2.1.21 淀粉糖应符合 GB 15203 的规定。
- 2.1.22 固态复合调味料应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.23 鸡全蛋粉、鸡蛋黄粉、鸡蛋白粉应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.24 乳粉、全脂乳粉应符合 GB 19644 的规定。
- 2.1.25 乳清粉应符合 GB 11674 的规定。
- 2.1.26 可可粉应符合 GB/T 20706 的规定。
- 2.1.27 干酪、芝士粉应符合 GB 5420 的规定。
- 2.1.28 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.29 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.30 全糖粉应符合 QB/T 4565 的规定。
- 2.1.31 乳糖应符合 GB 25595 的规定。
- 2.1.32 海藻糖应符合 GB/T 20882.7 的规定。
- 2.1.33 菊粉应符合原卫生部《关于批准菊粉、多聚果糖为新资源食品的公告》（2009 年第 5 号）的规定。
- 2.1.34 植脂末应符合 QB/T 4791 的规定。
- 2.1.35 食用酵母应符合 GB 31639 的规定。
- 2.1.36 碳酸钾应符合 GB 25588 的规定。
- 2.1.37 碳酸钠应符合 GB 1886.1 的规定。
- 2.1.38 碳酸钙应符合 GB 1886.214 的规定。
- 2.1.39 碳酸氢钾应符合 GB 1886.247 的规定。
- 2.1.40 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。
- 2.1.41 碳酸氢铵应符合 GB 1888 的规定。
- 2.1.42 硫酸铝钾应符合 GB 1886.229 的规定。
- 2.1.43 硫酸铝铵应符合 GB 1886.342 的规定。

- 2.1.44 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.45 海藻酸钠应符合 GB 1886.243 的规定。
- 2.1.46 谷氨酸钠应符合 GB 1886.306 的规定。
- 2.1.47 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.48 焦磷酸钠应符合 GB 1886.339 的规定。
- 2.1.49 焦磷酸二氢二钠应符合 GB 1886.328 的规定。
- 2.1.50 磷酸二氢钙应符合 GB 1886.333 的规定。
- 2.1.51 三聚磷酸钠应符合 GB 1886.335 的规定。
- 2.1.52 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。
- 2.1.53 磷酸三钙应符合 GB 1886.332 的规定。
- 2.1.54 抗坏血酸（维生素 C）应符合 GB 14754 的规定。
- 2.1.55 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.56 瓜尔胶应符合 GB 28403 的规定。
- 2.1.57 酒石酸氢钾应符合 GB 25556 的规定。
- 2.1.58 酶制剂应符合 GB 1886.174 的规定。
- 2.1.59 姜黄应符合 GB 1886.60 的规定。
- 2.1.60 β -胡萝卜素应符合 GB 8821 的规定。
- 2.1.61 番茄红素应符合 GB 1886.78 的规定。
- 2.1.62 高粱红应符合 GB 1886.32 的规定。
- 2.1.63 胭脂虫红应符合 GB 1886.315 的规定。
- 2.1.64 蔗糖脂肪酸酯应符合 GB 1886.27 的规定。
- 2.1.65 醋酸酯淀粉应符合 GB 29925 的规定。
- 2.1.66 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。
- 2.1.67 单，双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.65 的规定。
- 2.1.68 聚甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.178 的规定。
- 2.1.69 葡萄糖酸- δ -内酯应符合 GB 7657 的规定。
- 2.1.70 乙酰化单、双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.80 的规定。
- 2.1.71 乙酰化二淀粉磷酸酯应符合 GB 29929 的规定。
- 2.1.72 羟丙基二淀粉磷酸酯应符合 GB 29931 的规定。
- 2.1.73 聚葡萄糖应符合 GB 1886.385 的规定。
- 2.1.74 可溶性大豆多糖 GB 1886.322 的规定。
- 2.1.75 安赛蜜（又名乙酰磺胺酸钾）应符合 GB 25540 的规定。
- 2.1.76 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。

2.1.77 食品用香精应符合 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	具有该产品应有的形态	取适量样品置于洁净白瓷盘中，在自然光下观察性状、色泽，嗅其气味。
色泽、气味	具有该产品应有的色泽，无异味	

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，%	≤ 15.0	GB 5009.3
铅*（以Pb计），mg/kg	≤ 0.19	GB 5009.12
黄曲霉毒素B ₁ ，μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.22
磷酸盐 ^a （以PO ₄ ³⁻ 计），g/kg	≤ 15.0	GB 5009.256
β-胡萝卜素 ^a ，g/kg	≤ 1.0	GB 5009.83
胭脂虫红 ^a （以胭脂红酸计），g/kg	≤ 0.6	GB 5009.288
安赛蜜 ^a （又名乙酰磺胺酸钾），g/kg	≤ 0.3	GB 5009.140
三氯蔗糖 ^a ，g/kg	≤ 0.25	GB 5009.298
铝的残留量 ^b （干样品，以Al计），mg/kg	≤ 100	GB 5009.182
注：*指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。 a仅限于添加该食品添加剂的产品检测。 b仅限于添加硫酸铝钾、硫酸铝铵的产品检验。 同一功能食品添加剂（相同色泽着色剂）在混合使用时，各自用量占其最大使用量的比例之和不应超过1。		

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、水分、净含量。型式检验应符合国家相关规定。

H N
Q B

编制说明

本标准适用于以小麦粉、全麦粉、荞麦粉、燕麦粉、藜麦粉、青稞粉、黑小麦粉、黑全麦粉、食用玉米淀粉、食用木薯淀粉、食用小麦淀粉、食用马铃薯淀粉、糯米粉中的一种或多种为原料，添加谷物杂粮粉（片）、豆粉、果蔬粉、果蔬粒、食用菌粉（粒）（香菇、银耳、猴头菇、平菇、木耳、松茸中的一种或几种）、坚果与籽类制品、藻类粉（片）、食用淀粉、食糖、淀粉糖、固态复合调味料、百合粉、山药粉、莲子粉、茯苓粉、芡实粉、红枣粉、枸杞粉、黑枸杞粉、黑桑葚粉、红薯粉、紫薯粉、魔芋粉、香芋粉、芋头粉、大麦苗粉（大麦若叶青汁粉）、奇亚籽（粉）、抹茶粉、咖啡粉、藕粉、大豆蛋白粉、谷朊粉、鸡全蛋粉、鸡蛋黄粉、鸡蛋白粉、乳粉、全脂乳粉、乳清粉、可可粉、芝士粉、干酪（粉）、食用盐、味精、全糖粉、乳糖、海藻糖、菊粉、植脂末、食用酵母、食品添加剂[碳酸钾、碳酸钠、碳酸钙、碳酸氢钾、碳酸氢钠、碳酸氢铵、硫酸铝钾、硫酸铝铵、柠檬酸钠、海藻酸钠、谷氨酸钠、5'-呈味核苷酸二钠、焦磷酸钠、焦磷酸二氢二钠、磷酸二氢钙、三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、磷酸三钙、抗坏血酸（维生素 C）、黄原胶、瓜尔胶、酒石酸氢钾、酶制剂、姜黄、 β -胡萝卜素、番茄红素、高粱红、胭脂虫红、蔗糖脂肪酸酯、醋酸酯淀粉、羧甲基纤维素钠、单，双甘油脂肪酸酯、聚甘油脂肪酸酯、葡萄糖酸- δ -内酯、乙酰化单，双甘油脂肪酸酯、乙酰化二淀粉磷酸酯、羟丙基二淀粉磷酸酯、聚葡萄糖、可溶性大豆多糖、安赛蜜（又名乙酰磺胺酸钾）、三氯蔗糖、食品用香精]中的一种或几种，经混合包装而成的焙烤食品预拌粉。

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，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。

河南想念面粉有限公司