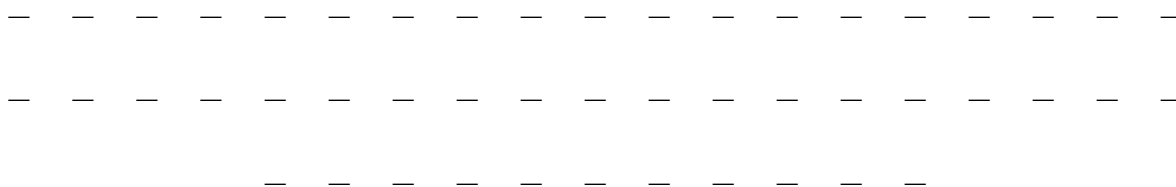




410306S-2025

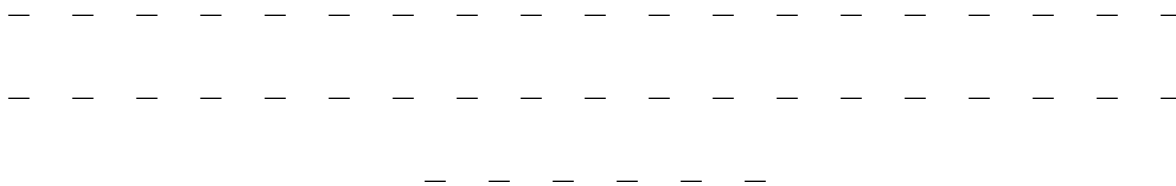
河 南 同 盟 食 品 有 限 公
司 企 业 标 准

Q / H T M S 0 0 0 2 S - 2 0 2 5



烘 焙 食 品 预 拌 粉

2 0 2 5 - 0 1 - 2 4 发 布
2 0 2 5 - 0 1 - 2 4 实 施



河 南 同 盟 食 品 有 限 公 司
发 布

前 言

本文件由河南同盟食品有限公司提出并起草。

本文件主要起草人：崔志颖、赵雪峰。

H N

Q B

烘焙食品预拌粉

1 范围

本文件规定了烘焙食品预拌粉的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以小麦粉为主要原料，添加或不添加食用淀粉（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）、白砂糖、乳粉、调制乳粉、麦芽糊精、食用葡萄糖、葡萄糖浆（粉）、食用盐、乳清粉和乳清蛋白粉、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（预糊化玉米淀粉、预糊化木薯淀粉、预糊化马铃薯淀粉中的一种或几种）、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、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、碳酸钙、酒石酸氢钾、磷酸二氢钙、焦磷酸二氢二钠、磷酸氢钙、葡萄糖酸- δ -内酯、乳酸脂肪酸甘油酯、乙酰化单、双甘油脂肪酸酯、焦磷酸钠、乙酰化双淀粉己二酸酯、羟丙基淀粉、乙酰化二淀粉磷酸酯、食品工业用酶制剂（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、木瓜蛋白酶中的一种或几种）、 β -胡萝卜素、食品用香精中一种或多种食品添加剂，经粉碎、配料、混合搅拌、过筛或不过筛、包装工艺制成的烘焙食品预拌粉。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 小麦粉应符合 GB/T 1355 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 食用盐应符合 GB 2721 的规定。
- 2.1.5 乳粉和调制乳粉应符合 GB 19644 的规定。
- 2.1.6 麦芽糊精应符合 GB/T 20882.6 的规定。
- 2.1.7 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 的规定。
- 2.1.8 葡萄糖浆（粉）应符合 GB/T 20882.2 的规定。
- 2.1.9 乳清粉和乳清蛋白粉应符合 GB 11674 的规定。
- 2.1.10 食用植物油应符合 GB 2716 的规定。
- 2.1.11 起酥油应符合 GB/T 38069 的规定。
- 2.1.12 植脂末应符合 QB/T 4791 的规定。
- 2.1.13 预糊化淀粉应符合 GB/T 38573 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 可可粉应符合 GB/T 20706 的规定。

- 2.1.17 抹茶粉应符合 GB/T 34778 的规定。
- 2.1.18 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。
- 2.1.19 羟丙基二淀粉磷酸酯应符合 GB 29931 的规定。
- 2.1.20 双乙酰酒石酸单双甘油酯应符合 GB 25539 的规定。
- 2.1.21 蔗糖脂肪酸酯应符合 GB 1886.27 的规定。
- 2.1.22 单，双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.65 的规定。
- 2.1.23 海藻酸钠(又名褐藻酸钠)应符合 GB 1886.243 的规定。
- 2.1.24 维生素 C(抗坏血酸)应符合 GB 14754 的规定。
- 2.1.25 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.26 瓜尔胶应符合 GB 28403 的规定。
- 2.1.27 磷脂应符合 GB 1886.358 的规定。
- 2.1.28 碳酸钙应符合 GB 1886.214 的规定。
- 2.1.29 酒石酸氢钾应符合 GB 25556 的规定。
- 2.1.30 磷酸二氢钙应符合 GB 1886.333 的规定。
- 2.1.31 焦磷酸二氢二钠应符合 GB 1886.328 的规定。
- 2.1.32 磷酸氢钙应符合 GB 1886.3 的规定。
- 2.1.33 葡萄糖酸- δ -内酯应符合 GB 7657 的规定。
- 2.1.34 乳酸脂肪酸甘油酯应符合 GB 1886.93 的规定。
- 2.1.35 乙酰化单、双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.80 的规定。
- 2.1.36 焦磷酸钠应符合 GB 1886.339 的规定。
- 2.1.37 乙酰化双淀粉己二酸酯应符合 GB 29932 的规定。
- 2.1.38 羟丙基淀粉应符合 GB 29930 的规定。
- 2.1.39 乙酰化二淀粉磷酸酯应符合 GB 29929 的规定。
- 2.1.40 食品工业用酶制剂应符合 GB 1886.174 的规定。
- 2.1.41 β -胡萝卜素应符合 GB 1886.366 的规定。
- 2.1.42 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的要求。

表1 感官要求

项目	要求	检验方法
性 状	粉末状，结构松散、无结块	
色 泽	白色或乳白色	

项目	要求	检验方法
气 味	无异味	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。
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) ≤	14.0	GB 5009.3
总糖 (以葡萄糖计) / (g/100g) ≤	50.0	GB/T 20977 中附录A
*铅 (以 Pb 计) / (mg/kg) ≤	0.18	GB 5009.12
镉 (以 Cd 计) / (mg/kg) ≤	0.1	GB 5009.15
总砷 (以 As 计) / (mg/kg) ≤	0.5	GB 5009.11
铬 (以 Cr 计) / (mg/kg) ≤	1.0	GB 5009.123
黄曲霉毒素B ₁ / (μg/kg) ≤	5.0	GB 5009.22
磷酸盐 [以磷酸根 (PO ₄ ³⁻) 计] ^a / (g/kg) ≤	15.0	GB 5009.256
β-胡萝卜素 ^a / (g/kg) ≤	1.0	GB 5009.83
注1: 铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定的。		
注2: 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 生产过程卫生环境要求

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

出厂检验项目包括：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。

H N

Q B

编制说明

本标准适用于以小麦粉为主要原料，添加或不添加食用淀粉（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）、白砂糖、乳粉、调制乳粉、麦芽糊精、食用葡萄糖、葡萄糖浆（粉）、食用盐、乳清粉和乳清蛋白粉、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（预糊化玉米淀粉、预糊化木薯淀粉、预糊化马铃薯淀粉中的一种或几种）、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、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、碳酸钙、酒石酸氢钾、磷酸二氢钙、焦磷酸二氢二钠、磷酸氢钙、葡萄糖酸- δ -内酯、乳酸脂肪酸甘油酯、乙酰化单、双甘油脂肪酸酯、焦磷酸钠、乙酰化双淀粉己二酸酯、羟丙基淀粉、乙酰化二淀粉磷酸酯、食品工业用酶制剂(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、木瓜蛋白酶中的一种或几种)、 β -胡萝卜素、食品用香精中一种或多种食品添加剂，经粉碎、配料、混合搅拌、过筛或不过筛、包装工艺制成的烘焙食品预拌粉。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》的有关规定制定本企业标准，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。

河南同盟食品有限公司

QB