



410025S-2025



大咖国际食品有限公司企业标准

Q/DK 0017S-2025

糕点预拌粉

2025-01-03 发布

2025-01-03 实施

大咖国际食品有限公司 发布

前 言

本标准由大咖国际食品有限公司提出。

本标准起草单位：大咖国际食品有限公司。

本标准主要起草人：原国锐、王文基、胡海萍、李辉。

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，以及检验方法、检验规则等要求。

本标准适用于以高粱、大豆粉、马铃薯雪花全粉、马铃薯淀粉、马铃薯粉、马铃薯全粉、紫薯粉、小麦粉、大米粉、糯米粉、全蛋粉、蛋与蛋制品（冰全蛋、蛋黄粉、蛋白粉）、紫米粉、白砂糖中的一种或几种为主要原料，添加或不添加大豆油、菜籽油、玉米油、花生油、葵花籽油、食用氢化油（棕榈油、食用棕榈仁油、椰子油、全麦粉、低聚果糖、食用盐、小麦面粉、葛根粉、红枣粉、芋头粉、乳粉、抹茶粉、可可脂、可可粉、芝士粉、芝士调味粉、大豆膳食纤维、魔芋粉、芝麻粉、芝麻、大豆蛋白粉、乳清粉、乳清蛋白粉、可溶性大豆多糖、椰子粉、巧克力、代可可脂、海藻糖、麦芽糊精、乳糖、食用葡萄糖、香辛料（豆蔻粉、肉桂粉、迷迭香粉）、玉米粉、味精、食用酵母、干酪、再制干酪、洋葱粉、 α -淀粉酶、蔗糖脂肪酸酯、甜蜜素（环己基氨基磺酸钠）、山梨酸钾、丙二醇、甜菊糖苷、氯化钾、D-异抗坏血酸、D-异抗坏血酸钠、DL-苹果酸钠、DL-苹果酸、L-苹果酸、瓜尔胶、果胶、槐豆胶、卡拉胶、结冷胶、海藻酸钠、柠檬酸钾、柠檬酸钠、甲基纤维素、维生素 C（抗坏血酸）、抗坏血酸钠、单，双甘油脂肪酸酯、磷脂、琼脂、乳酸、乳酸钠、乳酸脂肪酸甘油酯、微晶纤维素、辛烯基琥珀酸淀粉钠、乙酰化单，双甘油脂肪酸酯、乙酰化双淀粉己二酸酯、乙酰化二淀粉磷酸酯、碳酸钠、碳酸氢铵、碳酸氢钠、天然胡萝卜素、红曲红、红曲米、甜菜红、胭脂虫红、胭脂树橙、羧甲基纤维素钠、 β -胡萝卜素、磷酸二氢钙、磷酸二氢钾、六偏磷酸钠、三聚磷酸钠、磷酸氢二钾、磷酸酯双淀粉、谷氨酸钠、硬脂酰乳酸钠、黄原胶、聚甘油脂肪酸酯、双乙酰酒石酸单双甘油酯、酪蛋白酸钠、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）、食品用香精中的一种或几种，经预处理、混合、包装而成的预拌粉。本产品仅用于制作糕点的原料。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.2 菜籽油应符合 GB/T 1536 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.3 玉米油应符合 GB/T 19111 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.4 椰子油应符合 NY/T 230 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.5 花生油应符合 GB/T 1534 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.6 葵花籽油应符合 GB/T 10464 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.7 食用氢化油（棕榈油）应符合 GB/T 15680 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.8 食用氢化油（食用棕榈仁油）应符合 GB/T 18009 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.9 食用氢化油（椰子油）应符合 NY/T 230 和 GB 2716 的规定。

- 2.1.10 全麦粉应符合 LS/T 3244、GB 2715 的规定。
- 2.1.11 紫米粉、面粉、糯米粉应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.12 低聚果糖应符合 GB/T 23528.2、GB 15203 的规定。
- 2.1.13 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.14 食用盐应符合 GB/T 5461、GB 2721 的规定。
- 2.1.15 马铃薯花全粉、马铃薯粉、马铃薯全粉、紫薯粉、葛根粉、红枣粉、芋头粉应符合 NY/T 1884 的规定。
- 2.1.16 高粱应符合 GB/T 8231、GB 2715 的规定。
- 2.1.17 大豆粉应符合 GB 1352、GB 19300 的规定。
- 2.1.18 食用马铃薯淀粉应符合 GB/T 8884 的规定。
- 2.1.19 乳粉(奶粉)应符合 GB 19644 的规定。
- 2.1.20 抹茶粉、茶粉应符合 NY/T 2672 的规定。
- 2.1.21 坚果与籽类食品应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.22 豆类应符合 GB 4404.2 的规定。
- 2.1.23 薯类应符合 NY/T 1049 的规定。
- 2.1.24 可可脂应符合 GB/T 20707 的规定。
- 2.1.25 可可粉应符合 GB/T 20706 的规定。
- 2.1.26 大豆膳食纤维粉应符合 GB/T 22494 的规定。
- 2.1.27 魔芋粉应符合 NY/T 494 的规定。
- 2.1.28 阿斯巴甜应符合 GB 1886.47 的规定。
- 2.1.29 芝麻粉应符合 GB/T 11761 的规定。
- 2.1.30 小麦粉应符合 GB/T 1355、GB 2715 的规定。
- 2.1.31 大豆蛋白粉应符合 GB/T 22493 的规定。
- 2.1.32 乳清粉、乳清蛋白粉应符合 GB 11674 的规定。
- 2.1.33 全蛋粉、蛋与蛋制品应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.34 可溶性大豆多糖应符合 GB1886.322 的规定。
- 2.1.35 椰子粉应符合 NY/T 1884 的规定。
- 2.1.36 大米粉应符合 NY/T 1512 的规定。
- 2.1.37 巧克力及其制品、代可可脂巧克力及其制品应符合 GB 9678.2 的规定。
- 2.1.38 海藻糖应符合 GB/T 23529 的规定。
- 2.1.39 麦芽糊精应符合 GB/T 20882.6 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.40 乳糖应符合 GB 25595 的规定。
- 2.1.41 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880、GB 15203 的规定。

- 2.1.42 香辛料应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.43 玉米粉应符合 GB/T 10463 的规定。
- 2.1.44 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.45 酵母应符合 GB 31639 的规定。
- 2.1.46 干酪、芝士粉应符合 GB 5420 的规定。
- 2.1.47 再制干酪应符合 GB 25192 的规定。
- 2.1.48 胶原蛋白肽应符合 GB 31645 的规定。
- 2.1.49 芝士调味粉应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.50 洋葱粉应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.51 α -淀粉酶应符合 GB 1886.174 的规定。
- 2.1.52 蔗糖脂肪酸酯应符合 GB 1886.27 的规定。
- 2.1.53 甜蜜素(环己基氨基磺酸钠)应符合 GB 1886.37 的规定
- 2.1.54 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.55 丙二醇应符合 GB 29216 的规定。
- 2.1.56 乳酸钙应符合 GB 1886.21 的规定。
- 2.1.57 甜菊糖苷应符合 GB 1886.355 的规定。
- 2.1.58 双乙酰酒石酸单双甘油酯应符合 GB 25539 的规定。
- 2.1.59 氯化钾应符合 GB 25585 的规定。
- 2.1.60 D-异抗坏血酸应符合 GB 1886.44 的规定。
- 2.1.61 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.62 DL-苹果酸钠应符合 GB 30608 的规定。
- 2.1.63 DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。
- 2.1.64 L-苹果酸应符合 GB 1886.40 的规定。
- 2.1.65 瓜尔胶应符合 GB 28403 的规定。
- 2.1.66 果胶应符合 GB 25533 的规定。
- 2.1.67 槐豆胶应符合 GB 29945 的规定。
- 2.1.68 卡拉胶应符合 GB 1886.169 的规定
- 2.1.69 结冷胶应符合 GB 25535 的规定。
- 2.1.70 海藻酸钠应符合 GB 1886.243 的规定。
- 2.1.71 柠檬酸钾应符合 GB 1886.74 的规定
- 2.1.72 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.73 甲基纤维素应符合 GB 1886.256 的规定。
- 2.1.74 维生素 C(抗坏血酸) 应符合 GB 14754 的规定。

- 2.1.75 抗坏血酸钠 应符合 GB 1886.44 的规定。
- 2.1.76 单, 双甘油脂肪酸酶应符合 GB 1886.65 的规定。
- 2.1.77 磷脂应符合 GB 1886.358 的规定。
- 2.1.78 琼脂应符合 GB 1886.239 的规定。
- 2.1.79 乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。
- 2.1.80 乳酸钠应符合 GB 25537 的规定。
- 2.1.81 乳酸脂肪酸甘油酯应符合 GB 1886.93 的规定。
- 2.1.82 微晶纤维素应符合 GB21886.103 的规定。
- 2.1.83 辛烯基琥珀酸淀粉钠应符合 GB 1886.370 的规定。
- 2.1.84 乙酰化单, 双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.80 的规定。
- 2.1.85 乙化双淀粉己二酸酯应符合 GB 29932 的规定。
- 2.1.86 乙化二淀粉磷酸酯应符合 GB 29929 的规定。
- 2.1.87 酪蛋白酸钠应符合 GB 1886.212 的规定。
- 2.1.88 二氧化硅应符合 GB 25576 的规定。
- 2.1.89 碳酸钠应符合 GB 1886.1 的规定。
- 2.1.90 碳酸氢铵应符合 GB 1888 的规定。
- 2.1.91 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定
- 2.1.92 天然胡萝卜素应符合 GB 31624 的规定。
- 2.1.93 红曲米应符合 GB 1886.19 的规定。
- 2.1.94 红曲红应符合 GB 1886.181 的规定。
- 2.1.95 甜菜红应符合 GB 1886.111 的规定。
- 2.1.96 胭脂虫红应符合 GB 1886.315 的规定
- 2.1.97 胭脂树橙应符合 GB 1886.316 的规定
- 2.1.98 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定
- 2.1.99 β -胡萝卜素应符合 GB 1886.366 的规定。
- 2.1.100 磷酸二氢钙应符合 GB 1886.333 的规定。
- 2.1.101 磷酸二氢钾应符合 GB 1886.337 的规定。
- 2.1.102 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。
- 2.1.103 三聚磷酸钠应符合 GB 1886.335 的规定:
- 2.1.104 磷酸氢二钾应符合 GB 1886.334 的规定:
- 2.1.105 磷酸酯双淀粉应符合 GB 29926 的规定
- 2.1.106 谷氨酸钠应符合 GB 1886.306 的规定。
- 2.1.107 硬脂酰乳酸钠应符合 GB 1886.92 的规定。

- 2.1.108 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.109 聚甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.178 的规定。
- 2.1.110 食品用香料应符合 GB 29938 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、无结块	从样品中取出适量，倒入一洁净烧杯中，自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味。
色泽	具有产品应有的色泽	
气、滋味	具有产品应有的滋气味，无异味	
杂质	无正常视力可见外来杂质	

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)	≤ 7.0	GB 5009.3	
铅* (以Pb计)/(mg/kg)	≤ 0.18	GB 5009.12	
总砷 ^a (以As计)/(mg/kg)	≤ 0.5	GB 5009.11	
无机砷 ^b (以As计)/(mg/kg)	≤ 0.2	GB 5009.11	
镉 ^c (以Cd计)/(mg/kg)	≤ 0.05	GB 5009.15	
^d 山梨酸钾 (以山梨酸计)/(g/kg)	≤ 1.0	GB 5009.28	
^d 甜味剂	环己基氨基磺酸钠 (以环己基氨基磺酸计)/(g/kg)	≤ 0.65	GB 5009.97
	阿斯巴甜/(g/kg)	≤ 1.7	GB 5009.263
	甜菊糖苷 (以甜菊醇当量计)/(g/kg)	≤ 0.33	SN/T 3854
^d 着色剂	β-胡萝卜素/(g/kg)	≤ 1.0	GB 5009.83
	胭脂树橙/(g/kg)	≤ 0.6	GB 5009.287
^d 磷酸盐(以 PO ₄ ³⁻ 计)/(g/kg)	≤ 15.0	GB 5009.256	
^e 展青霉素/(μg/kg)	≤ 20	GB 5009.185	
^d 胭脂虫红 (以胭脂红酸计)/(g/kg)	≤ 0.6	GB 5009.288	
* 该指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。			
a添加大米粉、糯米粉、紫米粉、蛋及蛋制品、大豆粉的产品除外。			
b仅适用于添加大米粉、糯米粉、紫米粉产品的测定。			

c仅适用于添加高粱、大豆粉、大米粉、小麦粉、糯米粉、全蛋粉、蛋及蛋制品（冰全蛋、蛋黄粉、蛋白粉）、紫米粉产品的测定。

d 仅适用于添加该种添加剂的产品。

同一功能的食品添加剂（相同色泽着色剂）在混合使用时，各自用量占GB 2760规定的最大使用量的比例之和不应超过1。

e仅限于添加山楂、苹果制品的产品

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；食品营养强化剂的使用应符合 GB 14880 的规定；兽药残留限量应符合 GB 31650 的规定；新食品原料应符合国家相关公告的规定。

3 检验

出厂检验项目包括感官要求、净含量、水分、菌落总数、大肠菌群。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以高粱、大豆粉、马铃薯雪花全粉、马铃薯淀粉、马铃薯粉、马铃薯全粉、紫薯粉、小麦粉、大米粉、糯米粉、全蛋粉、蛋与蛋制品（冰全蛋、蛋黄粉、蛋白粉）、紫米粉、白砂糖中的一种或几种为主要原料，添加或不添加大豆油、菜籽油、玉米油、花生油、葵花籽油、食用氢化油（棕榈油、食用棕榈仁油、椰子油、全麦粉、低聚果糖、食用盐、小麦面粉、葛根粉、红枣粉、芋头粉、乳粉、抹茶粉、可可脂、可可粉、芝士粉、芝士调味粉、大豆膳食纤维、魔芋粉、芝麻粉、芝麻、大豆蛋白粉、乳清粉、乳清蛋白粉、可溶性大豆多糖、椰子粉、巧克力、代可可脂、海藻糖、麦芽糊精、乳糖、食用葡萄糖、香辛料（豆蔻粉、肉桂粉、迷迭香粉）、玉米粉、味精、食用酵母、干酪、再制干酪、洋葱粉、 α -淀粉酶、蔗糖脂肪酸酯、甜蜜素(环己基氨基磺酸钠)、山梨酸钾、丙二醇、甜菊糖苷、氯化钾、D-异抗坏血酸、D-异抗坏血酸钠、DL-苹果酸钠、DL-苹果酸、L-苹果酸、瓜尔胶、果胶、槐豆胶、卡拉胶、结冷胶、海藻酸钠、柠檬酸钾、柠檬酸钠、甲基纤维素、维生素 C(抗坏血酸)、抗坏血酸钠、单，双甘油脂肪酸酯、磷脂、琼脂、乳酸、乳酸钠、乳酸脂肪酸甘油酯、微晶纤维素、辛烯基琥珀酸淀粉钠、乙酰化单，双甘油脂肪酸酯、乙酰化双淀粉己二酸酯、乙酰化二淀粉磷酸酯、碳酸钠、碳酸氢铵、碳酸氢钠、天然胡萝卜素、红曲红、红曲米、甜菜红、胭脂虫红、胭脂树橙、羧甲基纤维素钠、 β -胡萝卜素、磷酸二氢钙、磷酸二氢钾、六偏磷酸钠、三聚磷酸钠、磷酸氢二钾、磷酸酯双淀粉、谷氨酸钠、硬脂酰乳酸钠、黄原胶、聚甘油脂肪酸酯、双乙酰酒石酸单双甘油酯、酪蛋白酸钠、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）、食品用香精中的一种或几种，经预处理、混合、包装而成的预拌粉。本产品仅用于制作糕点的原料。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，参照相关国家标准要求制订本企业标准，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。

本标准中所涉及产品的终产品在食品安全国家标准 GB 2760 中分类为 07.02 糕点类。

大咖国际食品有限公司