



410429S-2025

新乡良润全谷物食品有限公司企业标准

Q/XLR 0016S-2025

糕点预拌粉

2025-02-10 发布

2025-02-10 实施

新乡良润全谷物食品有限公司 发布

前 言

本标准由新乡良润全谷物食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：杨静、宋金丽。

本标准自发布实施日起替代Q/XLR 0016S-2024（备案号：410998S-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、黑全麦粉、糯米粉、大米粉、食用小麦淀粉、食用玉米淀粉、食用木薯淀粉、食用马铃薯淀粉、食用红薯淀粉、食用豌豆淀粉、白砂糖、谷朊粉、马铃薯雪花全粉中的一种或几种为主要原料，添加或不添加谷物粉（小麦粉、玉米粉、玉米糝、黑麦粉、褐麦粉、全麦粉、黑全麦粉中的一种或几种）、米粉（粘米粉、糯米粉、红米粉、紫米粉、大米粉、黑米粉、糙米粉、籼米粉、红线米粉中的一种或几种）、杂粮粉（甜荞麦粉、苦荞麦粉、黑苦荞粉、青稞粉、燕麦粉、高粱粉、莜麦粉、薏仁粉、黍米粉、小米粉、稷米粉、藜麦粉、裸麦粉、大黄米粉中的一种或几种）、豆类粉（豌豆粉、黄豆粉、绿豆粉、红豆粉、黑豆粉、芸豆粉、蚕豆粉、白扁豆粉、赤小豆粉、鹰嘴豆粉、青豆粉中的一种或几种）、食用淀粉（食用小麦淀粉、食用玉米淀粉、食用马铃薯淀粉、食用木薯淀粉、红薯淀粉、豌豆淀粉、绿豆淀粉中的一种或几种）、果蔬粉（南瓜粉、紫薯粉、菠菜粉、胡萝卜粉、番茄粉、火龙果粉、芒果粉、菠萝粉、凤梨粉、香芋粉、蓝莓粉、红枣粉、芋头粉、红薯粉、柠檬粉、蔓越莓粉、芹菜粉、土豆粉、黄瓜粉、山楂粉、苹果粉、桑葚粉、木瓜粉、乌梅粉、甜菜粉中的一种或几种）、香蕉粉、草莓粉、树莓粉、阿萨伊果粉、葡萄粉、水蜜桃粉、玫瑰（重瓣红玫瑰）粉、银耳粉、坚果及籽粒制品【葵花籽仁、花生碎、核桃仁、杏仁（片）、紫苏籽、亚麻籽（粉）中的一种或几种】、金桔丁、食用椰干（椰蓉）、玉米糝、大豆碎、红枣粒、燕麦片、脱水蔬菜（香葱碎、胡萝卜碎、西蓝花碎、羽衣甘蓝碎、菠菜碎、番茄碎、结球甘蓝碎（高丽菜碎）、青菜碎、紫薯粒、玉米粒中的一种或几种）、可可粉、梨果仙人掌果粉、抹茶粉、大麦苗粉、仙草粉、茶粉（绿茶粉、红茶粉、白茶粉、黑茶粉、乌龙茶粉中的一种或几种）、香辛料（肉豆蔻、草果、砂仁、茛苳、辣椒、八角、小茴香、圆叶当归、桂皮、芫荽、甘草、山奈、薄荷、甘牛至、荜拔、丁香、梔子、姜黄、百里香、孜然、花椒、葱、蒜、姜、洋葱、黑胡椒、白胡椒粉、辣椒粉、肉桂粉、洋葱粉、姜粉中的一种或几种）、食品用香精、谷朊粉、食用小麦麸（麸皮或麸粉）、小麦胚芽（粉）、食用盐、食品加工用酵母、食用葡萄糖、白砂糖、红糖、赤砂糖、精幼砂糖、乳糖、海藻糖、全糖粉、糖霜、麦芽糖、魔芋粉、黑芝麻粉、葡萄糖浆粉、蜂蜜粉、麦芽酚、麦芽粉、麦芽糊精、抗性糊精、乳清蛋白粉、大豆蛋白粉、大豆分离蛋白、黑芝麻、白芝麻、芝士粉、乳清粉、奶油粉、起酥油、黄油粉、椰子油、植脂末【食用植物油、精炼植物油（大豆油）、葡萄糖浆、酪蛋白酸钠、单，双甘油脂肪酸酯、磷酸氢二钾、二氧化硅中的一种或几种】、圆苞车前子壳粉、DHA藻油、羽衣甘蓝、莱茵衣藻、菊粉、黑芝麻粉、鸡蛋白粉、鸡蛋黄粉、鸡蛋粉、食用发酵小麦粉、复合酵素粉【小麦粉、麦芽粉、苹果、芒果、葡萄、甜橙、桂圆、蜂蜜、胡萝卜、柠檬、梨、乳酸菌（干酪乳酪杆菌、德氏乳杆菌保加利亚亚种、唾液链球菌嗜热亚种、嗜酸

乳杆菌中的一种或几种)】、乳粉、全脂乳粉、脱脂乳粉、调制乳粉、酸奶粉、果蔬纤维(柑橘纤维、苹果纤维、香蕉纤维、马铃薯纤维、芹菜纤维、甘蔗纤维、鹰嘴豆纤维、大豆纤维、食用豌豆纤维、中的一种或几种)、粮谷纤维(燕麦纤维、小麦纤维、玉米纤维中的一种或几种)、植物油(大豆油、葵花籽油、椰子油中的一种或几种)、药食同源原料物质粉【金银花粉、枸杞粉、黑枸杞粉、甘草粉、莲子粉、茯苓粉、山药粉、百合粉、芡实粉、罗汉果粉、菊花粉(滁菊粉、贡菊粉、杭菊粉中的一种或几种)、蒲公英粉、白芷粉、鸡内金粉、陈皮粉、黄芪粉、党参粉、决明子粉、肉苁蓉粉、铁皮石斛粉、西洋参粉、山茱萸粉、天麻粉、杜仲叶粉、小茴香粉、荷叶粉、小蓟粉中的一种或几种】、桑叶提取物、葛根粉、猴头菇粉、扁桃仁粉(杏仁粉)、人参(人工种植五年及五年以下)粉、乳酸菌(菌种:德氏乳杆菌保加利亚亚种、唾液链球菌嗜热亚种、嗜酸乳杆菌、植物乳杆菌、鼠李糖乳酪杆菌中的一种或几种)、大豆磷脂、低聚异麦芽糖、低聚果糖、甜菊糖苷、异麦芽酮糖醇、赤藓糖醇、麦芽糖醇、羟丙基淀粉、醋酸酯淀粉、羟丙基二淀粉磷酸酯、乙酰化二淀粉磷酸酯、辛烯基琥珀酸淀粉钠、罗汉果甜苷、食品添加剂(维生素C、山梨醇酐单油酸酯、 α -环状糊精、焦磷酸钠、柠檬酸、富马酸、改性大豆磷脂、酶制剂【 α -淀粉酶 Alpha-amylase(来源黑曲霉 *Aspergillus niger*)、脂肪酶(来源黑曲霉 *Aspergillus niger*)、半纤维素酶(来源黑曲霉 *Aspergillus niger*)、木聚糖酶(来源枯草芽孢杆菌 *Bacillus subtilis*)、葡糖氧化酶(来源米曲霉 *Aspergillus oryzae*)、麦芽糖淀粉酶(来源枯草芽孢杆菌 *Bacillus subtilis*)、谷氨酰胺转氨酶(来源茂原链球菌 *Streptomyces mobaraensis*)、葡糖淀粉酶(来源黑曲霉 *Aspergillus niger*)、丝氨酸蛋白酶(来源 *Fusarium venenatum*)、蛋白酶(来源黑曲霉 *Aspergillus niger*)、的一种或几种】、D-异抗坏血酸钠、硬脂酰乳酸钠(SSL)、硬脂酰乳酸钙(CSL)、乳酸脂肪酸甘油酯、乙酰化单、双甘油脂肪酸酯、聚甘油脂肪酸酯、单、双甘油脂肪酸酯、刺槐豆胶、果胶、卡拉胶、明胶、黄原胶、决明胶、瓜尔胶、海藻酸丙二醇酯、海藻酸钠、羧甲基纤维素钠、甲基纤维素、羟丙基甲基纤维素、碳酸氢钠、焦磷酸二氢二钠、磷酸二氢钙、磷酸三钙、葡萄糖酸- δ -内酯、蔗糖脂肪酸酯、碳酸钙、碳酸钾、碳酸钠、六偏磷酸钠、磷酸二氢钾、酒石酸氢钾、磷酸二氢钠、磷酸氢二钠、植物炭黑、胭脂虫红、红曲红、红曲米、甜菜红、 β -胡萝卜素、栀子黄中的一种或几种)、复配膨松剂(碳酸氢钠、磷酸二氢钙、焦磷酸二氢二钠、碳酸钙、单、双甘油脂肪酸酯、食用玉米淀粉)中的一种或几种辅料,按一定比例经配料、混合、包装而成的糕点预拌粉、适用于蛋糕、糕点的加工。

根据产品主要原料的不同,可将糕点预拌粉分为:小麦粉类糕点预拌粉、米粉类糕点预拌粉、淀粉类糕点预拌粉、糖类糕点预拌粉、谷朊粉类糕点预拌粉、马铃薯雪花全粉类糕点预拌粉。

2 要求

2.1原辅料要求

- 2.1.1 小麦粉、黑麦粉、褐麦粉应符合GB/T 1355 和 GB 2715的规定。
- 2.1.2 白砂糖应符合GB/T 317 和 GB 13104的规定。
- 2.1.3 红曲米应符合GB 1886.19的规定。
- 2.1.4 食用盐应符合GB 2721 和 GB/T5461的规定。
- 2.1.5 食用小麦淀粉应符合GB/T 8883和GB 31637的规定
- 2.1.6 食用玉米淀粉应符合GB/T 8885和GB 31637的规定。
- 2.1.7 食用马铃薯淀粉应符合GB/T 8884和GB 31637的规定。
- 2.1.8 木薯淀粉应符合GB/T 29343和GB 31637的规定。
- 2.1.9 红薯淀粉应符合GB/T 34321和GB 31637的规定。
- 2.1.10 豌豆淀粉应符合GB/T 38572和GB 31637的规定。
- 2.1.11 绿豆淀粉应符合GB 31637的规定。
- 2.1.12 乳粉、全脂乳粉、脱脂乳粉、调制乳粉、酸奶粉应符合GB 19644的规定。
- 2.1.13 可可粉应符合GB/T 20706的规定。
- 2.1.14 粘米粉、大黄米粉、豌豆粉、黄豆粉、绿豆粉、红豆粉、黑豆粉、芸豆粉、蚕豆粉、白扁豆粉、赤小豆粉、鹰嘴豆粉、青豆粉、黍米粉、小米粉、稷米粉、藜米粉、红米粉、紫米粉、大米粉、黑米粉、糙米粉、籼米粉、红线米粉、裸麦粉、苦荞粉、青稞粉、荞麦米、燕麦片、黑芝麻粉、鹰嘴豆粉、食用发酵小麦粉、麦芽粉应符合 GB 2715的规定。
- 2.1.15 苦荞麦粉、甜荞麦粉、黑苦荞粉应符合GB/T 35028和 GB 2715的规定。
- 2.1.16 燕麦粉应符合NY/T 892和 GB 2715的规定。
- 2.1.17 醋酸酯淀粉应符合GB 29925的规定。
- 2.1.18 乙酰化二淀粉磷酸酯应符合GB 29929的规定。
- 2.1.19 羟丙基淀粉应符合GB 29930的规定。
- 2.1.20 羟丙基二淀粉磷酸酯应符合GB 29931的规定。
- 2.1.21 羧甲基纤维素钠应符合GB 1886.232的规定。
- 2.1.22 食用葡萄糖应符合GB/T 20880和GB 15203的规定。
- 2.1.23 卡拉胶应符合GB 1886.169的规定。
- 2.1.24 黄原胶应符合GB 1886.41的规定。

- 2.1.25 果胶应符合GB 25533的规定。
- 2.1.26 香辛料应符合GB/T 15691的规定。
- 2.1.27 姜粉应符合NY/T 1073的规定。
- 2.1.28 黑胡椒应符合GB/T 7901的规定。
- 2.1.29 辣椒粉应符合GB/T 23183的规定。
- 2.1.30 肉桂粉应符合GB/T15691的规定
- 2.1.31 食品用香精应符合GB 30616的规定。
- 2.1.32 碳酸氢钠应符合GB 1886.2的规定。
- 2.1.33 焦磷酸二氢二钠应符合GB 25567的规定。
- 2.1.34 酒石酸氢钾应符合GB 25556的规定。
- 2.1.35 乳清蛋白粉应符合GB 11674的规定。
- 2.1.36 海藻酸钠应符合GB 1886.243的规定。
- 2.1.37 海藻酸丙二醇酯应符合GB 1886.226的规定。
- 2.1.38 柠檬酸应符合GB 1886.235的规定。
- 2.1.39 刺槐豆胶应符合GB 29945的规定。
- 2.1.40 植物油应符合GB 2716的规定。
- 2.1.41 酪蛋白酸钠应符合GB 1886.212的规定。
- 2.1.42 磷酸二氢钾应符合GB 1886.337的规定。
- 2.1.43 二氧化硅应符合GB 25576的规定。
- 2.1.44 食用椰干（椰蓉）应符合NY/T 786的规定。
- 2.1.45 魔芋粉应符合NY/T 494的规定。
- 2.1.46 精幼砂糖应符合QB/T 4564和 GB 13104的规定。
- 2.1.47 植脂末应符合QB/T 4791的规定。
- 2.1.48 马铃薯雪花全粉应符合SB/T 10752的规定。
- 2.1.49 糯米粉应符合LS/T 3240的规定。
- 2.1.50 聚甘油脂肪酸酯应符合GB 1886.178的规定。
- 2.1.51 单，双甘油脂肪酸酯应符合GB 1886.65的规定。
- 2.1.52 碳酸钾应符合GB 25588的规定。

- 2.1.53 碳酸钠应符合GB 1886.1的规定。
- 2.1.54 碳酸钙应符合GB 1886.214的规定。
- 2.1.55 六偏磷酸钠应符合GB 1886.4的规定。
- 2.1.56 谷朊粉应符合GB/T 21924的规定。
- 2.1.57 果蔬粉应符合 NY/T 1884 的规定。
- 2.1.58 仙草粉应清洁、卫生、无霉变，并符合GB 2762和GB 2763的规定。
- 2.1.59 乙酰化单、双甘油酯应符合GB 1886.80的规定。
- 2.1.60 山梨醇酐单油酸酯应符合GB 13482的规定。
- 2.1.61 磷酸二氢钙应符合GB 1886.333的规定。
- 2.1.62 乳酸脂肪酸甘油酯应符合GB 1886.93的规定。
- 2.1.63 赤藓糖醇应符合GB 26404的规定。
- 2.1.64 麦芽糖醇应符合GB 28307的规定。
- 2.1.65 海藻糖应符合GB/T 23525的规定。
- 2.1.66 红糖应符合GB/T 35885的规定。
- 2.1.67 硬脂酰乳酸钠（SSL）应符合GB 1886.92的规定。
- 2.1.68 硬脂酰乳酸钙（CSL）应符合GB 1886.179的规定。
- 2.1.69 全麦粉、黑全麦粉、褐全麦粉应符合LS/T 3244的规定。
- 2.1.70 食用小麦麸（麸皮或麸粉）应符合NY/T 3218的规定。
- 2.1.71 玉米粉应符合GB/T 10463和GB 2715的规定。
- 2.1.72 薏仁粉应符合NY/T 2977的规定。
- 2.1.73 小麦胚和小麦胚芽粉应符合LS/T 3210的规定。
- 2.1.74 芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300的规定。
- 2.1.75 鸡蛋白粉、鸡蛋黄粉、鸡蛋粉应符合GB 2749的规定。
- 2.1.76 乳酸菌应符合QB/T 4575的规定。
- 2.1.77 大豆蛋白粉、大豆分离蛋白应符合GB 20371 的规定。
- 2.1.78 辛烯基琥珀酸淀粉钠应符合GB 28303的规定。
- 2.1.79 决明胶应符合GB 31619的规定。
- 2.1.80 明胶应符合GB 6783的规定。

- 2. 1. 81 麦芽糖应符合GB/T 20883和GB 15203的规定。
- 2. 1. 82 麦芽糊精应符合GB/T 20884和GB 15203的规定。
- 2. 1. 83 麦芽酚应符合GB 1886. 282的规定。
- 2. 1. 84 抗性糊精应符合T/GDL 1的规定。
- 2. 1. 85 低聚异麦芽糖应符合GB/T 20881的规定。
- 2. 1. 86 维生素C应符合GB 14754的规定。
- 2. 1. 87 改性大豆磷脂应符合GB 1886. 238的规定。
- 2. 1. 88 酶制剂应符合GB 1886. 174的规定。
- 2. 1. 89 脂肪酶应符合GB/T 23535的规定。
- 2. 1. 90 α -淀粉酶应符合GB/T 24401的规定。
- 2. 1. 91 半纤维素酶应符合GB 1886. 174的规定。
- 2. 1. 92 木聚糖酶应符合QB/T 4483的规定。
- 2. 1. 93 葡糖氧化酶应符合GB 1886. 174的规定。
- 2. 1. 94 麦芽糖淀粉酶应符合GB 1886. 174的规定。
- 2. 1. 95 谷氨酰胺转氨酶应符合GB 1886. 174的规定。
- 2. 1. 96 D-异抗坏血酸钠应符合应符合GB 1886. 28的规定。
- 2. 1. 97 甲基纤维素应符合GB 1886. 256的规定。
- 2. 1. 98 羟丙基甲基纤维素应符合GB 1886. 109的规定。
- 2. 1. 99 复配膨松剂应符合GB 1886. 245的规定。
- 2. 1. 100 磷酸三钙应符合GB 1886. 332的规定。
- 2. 1. 101 葡萄糖酸- δ -内酯应符合GB 7657的规定。
- 2. 1. 102 焦磷酸钠应符合GB 1886. 339的规定。
- 2. 1. 103 α -环状糊精应符合GB 1886. 351的规定。
- 2. 1. 104 磷酸二氢钠应符合GB 1886. 336的规定。
- 2. 1. 105 磷酸氢二钠应符合GB 1886. 329的规定。
- 2. 1. 106 富马酸应符合GB 25546的规定。
- 2. 1. 107 大豆粉应符合T/CGCC 27的规定。
- 2. 1. 108 葡萄糖浆应符合GB/T 20882. 2的规定。

- 2.1.109 单、双硬脂酸甘油酯应符合GB1986的规定。
- 2.1.110 梨果仙人掌果粉、大麦苗粉、抹茶粉、复合酵素粉、蜂蜜粉、香蕉粉、草莓粉、树莓粉、阿萨伊果粉、葡萄粉、水蜜桃粉、玫瑰（重瓣红玫瑰）粉、银耳粉应符合GB/T 29602的规定。
- 2.1.111 食品加工用酵母应符合GB 31639的规定。
- 2.1.112 坚果及籽粒制品应符合GB19300的规定。
- 2.1.113 茶粉应符合NY/T 2672的规定。
- 2.1.114 果蔬纤维应符合QB/T 5072的规定。
- 2.1.115 粮谷纤维应符合QB/T 5028的规定。
- 2.1.116 奶油粉、起酥油应符合LS/T 3218的规定。
- 2.1.117 圆苞车前子壳粉、奇亚籽应符合国家卫生和计划生育委员会《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。
- 2.1.118 人参（人工种植五年及五年以下）粉应符合国家卫生和计划生育委员会《关于批准人参（人工种植）为新资源食品的公告》（2012年第 17 号公告）的规定。
- 2.1.119 DHA藻油应符合LS/T 3243的规定。
- 2.1.120 菊粉应符合原卫生部公告（2009年第5号）的规定。
- 2.1.121 乳清粉应符合GB 11674的规定。
- 2.1.122 药食同源原料物质粉所用原料应符合《中华人民共和国药典》的规定。
- 2.1.123 乳糖应符合GB 25595的规定。
- 2.1.124 全糖粉应符合QB/T 4565的规定。
- 2.1.125 糖霜应符合QB/T 4092的规定。
- 2.1.126 麦芽糖应符合GB/T 20883和GB 15203的规定。
- 2.1.127 赤砂糖应符合GB/T 35884和 GB 13104的规定。
- 2.1.128 芝士粉应符合GB 25192的规定。
- 2.1.129 金桔丁应符合GB 14884的规定。
- 2.1.130 植物炭黑应符合GB 28308的规定。
- 2.1.131 大豆磷脂应符合LS/T 3219的规定。
- 2.1.132 黑芝麻、白芝麻应符合GB/T 11761的规定。
- 2.1.133 大豆油应符合GB 2716和GB/T 1535的规定。

- 2. 1. 134 葵花籽油应符合GB 2716和GB/T 10464的规定。
- 2. 1. 135 黄油粉、椰子油应符合GB 15196的规定。
- 2. 1. 136 红枣粒应符合GB 16325的规定。
- 2. 1. 137 脱水蔬菜应符合NY/T 1045的规定。
- 2. 1. 138 大豆碎应符合GB 1352的规定。
- 2. 1. 139 玉米糝应符合GB/T 22496和 GB 2715的规定。
- 2. 1. 140 燕麦片应符合GB19640的规定。
- 2. 1. 141 低聚果糖应符合GB/T 23528. 2的规定。
- 2. 1. 142 羽衣甘蓝应符合GB/T 29602的规定。
- 2. 1. 143 莱茵衣藻应符合国家卫生健康委《关于莱茵衣藻等36种“三新食品”的公告》
(2022 年第 2 号)的规定。
- 2. 1. 144 桑叶提取物应符合T/SDCMIAQW 02的规定。
- 2. 1. 145 葛根粉应符合GB/T 30637的规定。
- 2. 1. 146 薏仁粉应符合NY/T 2977的规定。
- 2. 1. 147 猴头菇粉应符合GB 7096的规定。
- 2. 1. 148 扁桃仁粉(杏仁粉)应符合GB 19300的规定。
- 2. 1. 149 胭脂虫红应符合GB 1886. 315的规定。
- 2. 1. 150 红曲红应符合GB 1886. 181的规定。
- 2. 1. 151 红曲米应符合GB 1886. 19的规定。
- 2. 1. 152 甜菜红应符合GB 1886. 111的规定。
- 2. 1. 153 β -胡萝卜素应符合GB 1886. 366的规定。
- 2. 1. 154 栀子黄应符合GB 7912的规定。
- 2. 1. 155 蔗糖脂肪酸酯应符合GB 1886. 27的规定。
- 2. 1. 156 罗汉果甜苷应符合GB 1886. 77的规定。
- 2. 1. 157 异麦芽酮糖醇应符合QB/T 4486的测定。
- 2. 1. 158 瓜尔胶应符合GB 28403的规定。
- 2. 1. 159 甜菊糖苷应符合GB 1886. 355的规定。
- 2. 1. 160 人参(人工种植五年及五年以下)粉应符合国家卫生和计划生育委员会《关于批准人参(人工种植)为新资源食品的公告》(2012年第 17 号公告)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	粉末状或含有少量结晶体及颗粒状	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	该产品应有的色泽	
气味	该产品应有的气滋味，无异味	
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, %	≤	13.5	GB 5009.3	
*铅(以Pb计), mg/kg	以白砂糖为主要原料的糕点预拌粉除外	≤	0.18	GB 5009.12
	以白砂糖为主要原料的糕点预拌粉	≤	0.48	
镉(以 Cd计), mg/kg	以糯米粉、大米粉为主要原料的类糕点预拌粉除外	≤	0.1	GB 5009.15
	以糯米粉、大米粉为主要原料的糕点预拌粉	≤	0.2	
总汞(以Hg计), mg/kg	以小麦粉、全麦粉、黑全麦粉、糯米粉、大米粉、谷朊粉为主要原料的糕点预拌粉	≤	0.02	GB 5009.17
铬(以 Cr计), mg/kg	≤	1.0	GB 5009.123	
总砷(以As计), mg/kg (以糯米粉、大米粉为主要原料的糕点预拌粉除外)	≤	0.5	GB 5009.11	
无机砷(以As计), mg/kg	以糯米粉、大米粉为主要原料的糕点预拌粉	≤		0.2
黄曲霉毒素B ₁ , μg/kg	以玉米淀粉为主要原料的糕点预拌粉	≤	20	GB 5009.22
	以糯米粉、大米粉为主要原料糕点预拌粉	≤	10	
	以玉米淀粉、糯米粉、米粉为主要原料的糕点预拌粉除外	≤	5.0	
脱氧雪腐镰刀菌烯醇, μg/kg	≤	1000	GB 5009.111	

赭曲霉毒素A, $\mu\text{g}/\text{kg}$	\leq	5.0	GB 5009.96
玉米赤霉烯酮, $\mu\text{g}/\text{kg}$	\leq	60	GB 5009.209
苯并[a]芘, $\mu\text{g}/\text{kg}$	\leq	2.0	GB 5009.27
总磷酸盐 ^a (以 PO_4^{3-} 计), g/kg	\leq	15.0	GB 5009.256
富马酸 ^a , g/kg	\leq	3.0	GB 5009.157
栀子黄 ^a , g/kg	\leq	0.9	GB 5009.149
β -胡萝卜素 ^a , g/kg	\leq	1.0	GB 5009.83
红曲红 ^a , g/kg	\leq	0.9	GB 5009.150
胭脂虫红 ^a (以胭脂红酸计), g/kg	\leq	0.6	GB 5009.288
甜菊糖苷 ^b (以甜菊醇当量计), g/kg	\leq	0.33	SN/T 3854
<p>注: *铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。</p> <p>a仅适用于添加相应食品添加剂的产品。</p> <p>同一功能且具有数值型最大使用量的(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。</p>			

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 2760-2024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;食药物质和新食品原料的使用应符合国家相关公告的规定。

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。

编制说明

本标准适用于以小麦粉、全麦粉、黑全麦粉、糯米粉、大米粉、食用小麦淀粉、食用玉米淀粉、食用木薯淀粉、食用马铃薯淀粉、食用红薯淀粉、食用豌豆淀粉、白砂糖、谷朊粉、马铃薯雪花全粉中的一种或几种为主要原料，添加或不添加谷物粉（小麦粉、玉米粉、玉米糝、黑麦粉、褐麦粉、全麦粉、黑全麦粉中的一种或几种）、米粉（粘米粉、糯米粉、红米粉、紫米粉、大米粉、黑米粉、糙米粉、籼米粉、红线米粉中的一种或几种）、杂粮粉（甜荞麦粉、苦荞麦粉、黑苦荞粉、青稞粉、燕麦粉、高粱粉、莜麦粉、薏仁粉、黍米粉、小米粉、稷米粉、藜麦粉、裸麦粉、大黄米粉中的一种或几种）、豆类粉（豌豆粉、黄豆粉、绿豆粉、红豆粉、黑豆粉、芸豆粉、蚕豆粉、白扁豆粉、赤小豆粉、鹰嘴豆粉、青豆粉中的一种或几种）、食用淀粉（食用小麦淀粉、食用玉米淀粉、食用马铃薯淀粉、食用木薯淀粉、红薯淀粉、豌豆淀粉、绿豆淀粉中的一种或几种）、果蔬粉（南瓜粉、紫薯粉、菠菜粉、胡萝卜粉、番茄粉、火龙果粉、芒果粉、菠萝粉、凤梨粉、香芋粉、蓝莓粉、红枣粉、芋头粉、红薯粉、柠檬粉、蔓越莓粉、芹菜粉、土豆粉、黄瓜粉、山楂粉、苹果粉、桑葚粉、木瓜粉、乌梅粉、甜菜粉中的一种或几种）、香蕉粉、草莓粉、树莓粉、阿萨伊果粉、葡萄粉、水蜜桃粉、玫瑰（重瓣红玫瑰）粉、银耳粉、坚果及籽粒制品【葵花籽仁、花生碎、核桃仁、杏仁（片）、紫苏籽、亚麻籽（粉）中的一种或几种】、金桔丁、食用椰干（椰蓉）、玉米糝、大豆碎、红枣粒、燕麦片、脱水蔬菜（葱碎、胡萝卜碎、西蓝花碎、羽衣甘蓝碎、菠菜碎、番茄碎、结球甘蓝碎（高丽菜碎）、青菜碎、紫薯粒、玉米粒中的一种或几种）、可可粉、梨果仙人掌果粉、抹茶粉、大麦苗粉、仙草粉、茶粉（绿茶粉、红茶粉、白茶粉、黑茶粉、乌龙茶粉中的一种或几种）、香辛料（肉豆蔻、草果、砂仁、蒔萝、辣椒、八角、小茴香、圆叶当归、桂皮、芫荽、甘草、山奈、薄荷、甘牛至、荜拨、丁香、梔子、姜黄、百里香、孜然、花椒、葱、蒜、姜、洋葱、黑胡椒、白胡椒粉、辣椒粉、肉桂粉、洋葱粉、姜粉中的一种或几种）、食品用香精、谷朊粉、食用小麦麸（麸皮或麸粉）、小麦胚芽（粉）、食用盐、食品加工用酵母、食用葡萄糖、白砂糖、红糖、赤砂糖、精幼砂糖、乳糖、海藻糖、全糖粉、糖霜、麦芽糖、魔芋粉、黑芝麻粉、葡萄糖浆粉、蜂蜜粉、麦芽酚、麦芽粉、麦芽糊精、抗性糊精、乳清蛋白粉、大豆蛋白粉、大豆分离蛋白、黑芝麻、白芝麻、芝士粉、乳清粉、奶油粉、起酥油、黄油粉、椰子油、植脂末【食用植物油、精炼植物油（大豆油）、葡萄糖浆、酪蛋白酸钠、单，双甘油脂肪酸酯、磷酸氢二钾、二氧化硅中的一种或几种】、圆苞车前子壳粉、DHA藻油、羽衣甘蓝、莱茵衣藻、菊粉、黑芝麻粉、鸡蛋白粉、鸡蛋黄粉、鸡蛋粉、食用发酵小麦粉、复合酵素粉【小麦粉、麦芽粉、苹果、芒果、葡萄、甜橙、桂圆、蜂蜜、胡萝卜、柠檬、梨、乳酸菌（干酪乳酪杆菌、德氏乳杆菌保加利亚亚种、唾液链球菌嗜热亚种、嗜酸乳杆菌中的一种或几种）】、乳粉、全脂乳粉、脱脂乳粉、调制乳粉、酸奶粉、果蔬纤维（柑橘纤维、苹果纤维、香蕉纤维、马铃薯纤维、芹菜纤维、甘蔗纤维、鹰嘴豆纤维、大豆

纤维、食用豌豆纤维、中的一种或几种)、粮谷纤维(燕麦纤维、小麦纤维、玉米纤维中的一种或几种)、植物油(大豆油、葵花籽油、椰子油中的一种或几种)、药食同源原料物质粉【金银花粉、枸杞粉、黑枸杞粉、甘草粉、莲子粉、茯苓粉、山药粉、百合粉、芡实粉、罗汉果粉、菊花粉(滁菊粉、贡菊粉、杭菊粉中的一种或几种)、蒲公英粉、白芷粉、鸡内金粉、陈皮粉、黄芪粉、党参粉、决明子粉、肉苁蓉粉、铁皮石斛粉、西洋参粉、山茱萸粉、天麻粉、杜仲叶粉、小茴香粉、荷叶粉、小蓟粉中的一种或几种】、桑叶提取物、葛根粉、猴头菇粉、扁桃仁粉(杏仁粉)、人参(人工种植五年及五年以下)粉、乳酸菌(菌种:德氏乳杆菌保加利亚亚种、唾液链球菌嗜热亚种、嗜酸乳杆菌、植物乳杆菌、鼠李糖乳酪杆菌中的一种或几种)、大豆磷脂、低聚异麦芽糖、低聚果糖、甜菊糖苷、异麦芽酮糖醇、赤藓糖醇、麦芽糖醇、羟丙基淀粉、醋酸酯淀粉、羟丙基二淀粉磷酸酯、乙酰化二淀粉磷酸酯、辛烯基琥珀酸淀粉钠、罗汉果甜苷、食品添加剂{维生素C、山梨醇酐单油酸酯、 α -环状糊精、焦磷酸钠、柠檬酸、富马酸、改性大豆磷脂、酶制剂【 α -淀粉酶 Alpha-amylase(来源黑曲霉 *Aspergillus niger*)、脂肪酶(来源黑曲霉 *Aspergillus niger*)、半纤维素酶(来源黑曲霉 *Aspergillus niger*)、木聚糖酶(来源枯草芽孢杆菌 *Bacillus subtilis*)、葡糖氧化酶(来源米曲霉 *Aspergillus oryzae*)、麦芽糖淀粉酶(来源枯草芽孢杆菌 *Bacillus subtilis*)、谷氨酰胺转氨酶(来源茂原链轮丝菌 *Streptomyces mobaraensis*)、葡糖淀粉酶(来源黑曲霉 *Aspergillus niger*)、丝氨酸蛋白酶(来源 *Fusarium venenatum*)、蛋白酶(来源黑曲霉 *Aspergillus niger*)、的一种或几种】、D-异抗坏血酸钠、硬脂酰乳酸钠(SSL)、硬脂酰乳酸钙(CSL)、乳酸脂肪酸甘油酯、乙酰化单、双甘油脂肪酸酯、聚甘油脂肪酸酯、单、双甘油脂肪酸酯、刺槐豆胶、果胶、卡拉胶、明胶、黄原胶、决明胶、瓜尔胶、海藻酸丙二醇酯、海藻酸钠、羧甲基纤维素钠、甲基纤维素、羟丙基甲基纤维素、碳酸氢钠、焦磷酸二氢二钠、磷酸二氢钙、磷酸三钙、葡萄糖酸- δ -内酯、蔗糖脂肪酸酯、碳酸钙、碳酸钾、碳酸钠、六偏磷酸钠、磷酸二氢钾、酒石酸氢钾、磷酸二氢钠、磷酸氢二钠、植物炭黑、胭脂虫红、红曲红、红曲米、甜菜红、 β -胡萝卜素、栀子黄中的一种或几种)、复配膨松剂(碳酸氢钠、磷酸二氢钙、焦磷酸二氢二钠、碳酸钙、单、双甘油脂肪酸酯、食用玉米淀粉)中的一种或几种辅料,按一定比例经配料、混合、包装而成的糕点预拌粉、适用于蛋糕、糕点的加工。

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,作为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

本标准中铅的指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。

新乡良润全谷物食品有限公司