



410427S-2025

新乡良润全谷物食品有限公司企业标准

Q/XLR 0025S-2025

# 饼干预拌粉

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：宋金丽、杨静。

本标准自发布实施日起替代Q/XLR 0025S-2020（备案号：416572S-2020）。

H N

Q B

# 饼干预拌粉

## 1 范围

本标准规定了饼干预拌粉的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以小麦粉、全麦粉(全麦粉、褐全麦粉、黑全麦粉中的一种或几种)、杂粮粉(苦荞粉、荞麦粉、燕麦粉、青稞粉中的一种或几种)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、苡麦粉、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、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)、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、低聚异麦芽糖、低聚果糖、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【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】、食用香精、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、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】、黑枸杞粉、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、大豆磷脂、罗汉果甜苷、甜菊糖苷、赤藓糖醇、山梨糖醇、木糖醇、麦芽糖醇、异麦芽酮糖、醋酸酯淀粉、羟丙基淀粉、羟丙基二淀粉磷酸酯、辛烯基琥珀酸淀粉钠、氧化羟丙基淀粉、乙酰化二淀粉磷酸酯、食品添加剂{抗坏血酸(又名维生素C)、酶制剂【 $\alpha$ -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】、改性大豆磷脂、硬脂酰乳酸钠、硬脂酰乳酸钙、山梨醇酐单月桂酸酯,山梨醇酐单棕榈酸酯,山梨醇酐单硬脂酸酯,山梨醇酐三硬脂酸酯,山梨醇酐单油酸酯、酒石酸氢钾、聚甘油脂肪酸酯、决明胶、明胶、瓜尔胶、可溶性大豆多糖、碳酸氢钠、焦磷酸二氢二钠、磷酸二氢钙、磷酸三钙、蔗糖脂肪酸酯、D-异抗坏血酸钠、 $\gamma$ -环状糊精、 $\alpha$ -环状糊精、单,双甘油脂肪酸酯、瓜尔胶、果胶、海藻酸钠、海藻酸钾、黄原胶、甲基纤维素、卡拉胶、抗坏血酸钠、酪蛋白酸钠、磷酸酯双淀粉、柠檬酸、葡萄糖酸- $\delta$ -内酯、羟丙基甲基纤维素、羧甲基纤维素钠、碳酸钙、碳酸钠、乙酰化单、双甘油脂肪酸酯、甜菜红、红曲米、红曲红、栀子黄、植物炭黑、 $\beta$ -胡萝卜素、胭脂虫红中的一种或几种}中的一种或几种、按一定比例经配料、混合、包装而成的饼干预拌粉。

## 2.1原辅料要求

2.1.1 小麦粉、褐麦粉、裸麦粉、藜麦粉和黑麦粉应符合GB/T 1355 和GB 2715的规定。

2.1.2 全麦粉、黑全麦粉、褐全麦粉应符合LS/T 3244的规定。

2.1.3 白砂糖应符合GB/T 317 和 GB 13104的规定。

2.1.4 红曲米应符合GB 1886.19的规定。

2.1.5 食用盐应符合GB 2721 和 GB/T5461的规定。

2.1.6 食用小麦淀粉应符合GB/T 8883和GB 31637的规定

2.1.7 食用玉米淀粉应符合GB/T 8885和GB 31637的规定。

2.1.8 食用马铃薯淀粉应符合GB/T 8884和GB 31637的规定。

2.1.9 木薯淀粉应符合GB/T 29343和GB 31637的规定。

2.1.10 红薯淀粉应符合GB/T 34321和GB 31637的规定。

2.1.11 豌豆淀粉应符合GB/T 38572和GB 31637的规定。

2.1.12 绿豆淀粉应符合GB 31637的规定。

- 2.1.13 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。
- 2.1.14 可可粉应符合GB/T 20706的规定。
- 2.1.15 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、藜麦粉、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、食用发酵小麦粉应符合 GB 2715的规定。
- 2.1.16 苦荞麦粉、甜荞麦粉、黑苦荞粉应符合GB/T 35028和 GB 2715的规定。
- 2.1.17 莜麦粉应符合GB/T 13360和GB 2715的规定。
- 2.1.18 青稞粉应符合GB 2715的规定。
- 2.1.19 燕麦粉应符合NY/T 892和GB 2715的规定。
- 2.1.20 果蔬粉应符合NY/T 1884的规定。
- 2.1.21 坚果及籽粒制品应符合GB19300的规定。
- 2.1.22 食用椰干(椰蓉)应符合NY/T 786的规定。
- 2.1.23 红枣粒应符合GB 16325的规定。
- 2.1.24 金桔丁应符合14884的规定。
- 2.1.25 燕麦片应符合GB19640的规定。
- 2.1.26 脱水蔬菜应符合NY/T 1045的规定。
- 2.1.27 梨果仙人掌果粉、抹茶粉、大麦苗粉、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、蜂蜜粉、复合酵素粉、银耳粉应符合GB/T 29602的规定。
- 2.1.28 仙草粉应清洁、卫生、无霉变,并符合GB 2762和GB 2763的规定。
- 2.1.29 茶粉应符合NY/T 2672的规定。
- 2.1.30 食品加工用酵母应符合GB 31639的规定。
- 2.1.31 葡萄糖浆粉应符合GB/T 20882.2的规定。
- 2.1.32 红糖应符合GB/T 35885的规定。
- 2.1.33 食用葡萄糖应符合GB/T 20880和GB 15203的规定。
- 2.1.34 赤砂糖应符合GB/T 35884和 GB 13104的规定。
- 2.1.35 精幼砂糖应符合QB/T 4564和 GB 13104的规定。
- 2.1.36 乳糖应符合GB 25595的规定。
- 2.1.37 全糖粉应符合QB/T 4565的规定。
- 2.1.38 低聚果糖应符合GB/T 23528.2的规定。
- 2.1.39 糖霜应符合QB/T 4092的规定。
- 2.1.40 甜菊糖苷应符合GB 1886.355的规定。
- 2.1.41 罗汉果甜苷应符合GB 1886.77的规定。

- 2.1.42 魔芋粉应符合NY/T 494的规定。
- 2.1.43 可可粉应符合GB/T 20706 的规定。
- 2.1.44 大豆碎应符合GB 1352的规定。
- 2.1.45 麦芽糊精应符合GB/T 20884和GB 15203的规定。
- 2.1.46 抗性糊精应符合T/GDL 1的规定。
- 2.1.47 乳清蛋白粉应符合GB 11674的规定。
- 2.1.48 大豆蛋白粉、大豆分离蛋白应符合GB/T 22493的规定。
- 2.1.49 黑芝麻、白芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300的规定。
- 2.1.50 乳清粉应符合GB 11674的规定。
- 2.1.51 奶油粉、起酥油、应符合LS/T 3218的规定。
- 2.1.52 黄油粉、椰子油应符合GB 15196的规定。
- 2.1.53 芝士粉应符合GB 25192的规定。
- 2.1.54 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。
- 2.1.55 DHA藻油应符合LS/T 3243的规定。
- 2.1.56 羽衣甘蓝应符合GB/T 29602的规定。
- 2.1.57 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。
- 2.1.58 菊粉应符合原卫生部公告（2009年第5号）的规定。
- 2.1.59 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。
- 2.1.60 果蔬纤维应符合QB/T 5072的规定。
- 2.1.61 粮谷纤维应符合QB/T 5028的规定。
- 2.1.62 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》2020版一部的规定。
- 2.1.63 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。
- 2.1.64 桑叶提取物应符合T/SDCMIAQW 02的规定。
- 2.1.65 葛根粉应符合GB/T 30637的规定。
- 2.1.66 猴头菇粉应符合GB 7096的规定。
- 2.1.67 扁桃仁粉（杏仁粉）应符合GB 19300的规定。
- 2.1.68 大豆磷脂应符合LS/T 3219的规定。
- 2.1.69 赤藓糖醇应符合GB 26404的规定。
- 2.1.70 山梨糖醇应符合GB 1886.187的规定。
- 2.1.71 木糖醇应符合GB 1886.234的规定。

- 2.1.72 麦芽糖醇应符合GB 28307的规定。
- 2.1.73 异麦芽酮糖应符合GB 1886.182的规定。
- 2.1.74 醋酸酯淀粉应符合29925的规定。
- 2.1.75 羟丙基淀粉应符合GB 29930的规定。
- 2.1.76 氧化羟丙基淀粉应符合GB 29933的规定。
- 2.1.77 乙酰化二淀粉磷酸酯应符合GB 29929的规定。
- 2.1.78 酶制剂应符合GB 1886.174的规定。
- 2.1.79 山梨醇酐单月桂酸酯应符合GB 25551的规定。
- 2.1.80 山梨醇酐单棕榈酸酯应符合GB 25552的规定。
- 2.1.81 山梨醇酐单硬脂酸酯应符合GB 13481的规定。
- 2.1.82 山梨醇酐三硬脂酸酯应符合GB 29220的规定。
- 2.1.83 山梨醇酐单油酸酯应符合GB 13482的规定。
- 2.1.84 酒石酸氢钾应符合GB 25556的规定。
- 2.1.85 聚甘油脂肪酸酯应符合GB 1886.178的规定。
- 2.1.86 可溶性大豆多糖应符合GB 1886.322的规定。
- 2.1.87 碳酸氢钠应符合GB 1886.2的规定。
- 2.1.88 磷酸三钙应符合GB 1886.332的规定。
- 2.1.89 蔗糖脂肪酸酯应符合GB 1886.27的规定。
- 2.1.90 D-异抗坏血酸钠应符合GB 1886.28的规定。
- 2.1.91  $\gamma$ -环状糊精应符合GB 1886.353的规定。
- 2.1.92  $\alpha$ -环状糊精应符合GB 1886.351的规定。
- 2.1.93 瓜尔胶应符合GB 28403的规定。
- 2.1.94 海藻酸钾应符合GB 29988的规定。
- 2.1.95 黄原胶应符合GB 1886.41的规定。
- 2.1.96 卡拉胶应符合GB 1886.169的规定。
- 2.1.97 抗坏血酸钠应符合GB 1886.44的规定。
- 2.1.98 酪蛋白酸钠应符合GB 1886.212的规定。
- 2.1.99 磷酸酯双淀粉应符合GB 29926的规定。
- 2.1.100 碳酸钠应符合GB 1886.1的规定。
- 2.1.101 乙酰化单、双甘油脂肪酸酯应符合GB 1886.80的规定。
- 2.1.102 甜菜红应符合GB 1886.111的规定。
- 2.1.103 红曲米应符合GB 1886.19的规定。
- 2.1.104 红曲红应符合GB 1886.181的规定。

- 2.1.105 栀子黄栀子黄应符合GB 7912的规定。
- 2.1.106 植物炭黑应符合GB 28308的规定。
- 2.1.107  $\beta$ -胡萝卜素  $\beta$ -胡萝卜素应符合GB 1886.366的规定。
- 2.1.108 胭脂虫红应符合GB 1886.315的规定。
- 2.1.109 鸡蛋白粉、鸡蛋黄粉、鸡蛋粉应符合GB 2749的规定。
- 2.1.110 谷朊粉应符合GB/T 21924 的规定。
- 2.1.111 幼砂糖应符合QB/T 4564和GB 13104的规定。
- 2.1.112 白砂糖应符合GB/T 317 和GB 13104的规定。
- 2.1.113 海藻糖应符合GB/T 23529的规定。
- 2.1.114 茶粉应符合NY/T 2672的规定。
- 2.1.115 乳粉应符合GB 19644的规定。
- 2.1.116 羟丙基二淀粉磷酸酯应符合GB 29931的规定。
- 2.1.117 辛烯基琥珀酸淀粉钠应符合GB 28303的规定。
- 2.1.118 明胶应符合GB 6783的规定。
- 2.1.119 果胶应符合GB 25533的规定。
- 2.1.120 柠檬酸应符合GB 1886.235的规定。
- 2.1.121 食用葡萄糖应符合GB/T 20880 和 GB 15203的规定。
- 2.1.122 麦芽糖应符合GB/T 20883 和GB 15203的规定。
- 2.1.123 麦芽酚应符合GB 1886.282的规定。
- 2.1.124 低聚异麦芽糖应符合GB/T 20881的规定。
- 2.1.125 葵花籽仁应符合GB/T 11764 和 GB 19300的规定。
- 2.1.126 南瓜籽仁应符合SB/T 10554 和 GB 19300的规定。
- 2.1.127 亚麻籽应符合GB/T 15681的规定。
- 2.1.128 玉米糝应符合GB/T 22496的规定。
- 2.1.129 植脂末应符合QB/T 4791的规定。
- 2.1.130 食品用香精应符合GB 30616的规定。
- 2.1.131 维生素C应符合GB 14754的规定。
- 2.1.132 改性大豆磷脂应符合GB 1886.238的规定。
- 2.1.133 酶制剂应符合GB 1886.174的规定。
- 2.1.134  $\alpha$ -淀粉酶应符合GB/T 24401的规定。
- 2.1.135 脂肪酶应符合GB/T 23535的规定。
- 2.1.136 半纤维素酶应符合GB 1886.174的规定。
- 2.1.137 木聚糖酶应符合QB/T 4483的规定。

- 2.1.138 葡糖氧化酶应符合GB 1886.174的规定。
- 2.1.139 麦芽糖淀粉酶应符合GB 1886.174的规定。
- 2.1.140 谷氨酰胺转氨酶应符合GB 1886.174的规定。
- 2.1.141 D-异抗坏血酸钠应符合GB 1886.28的规定。
- 2.1.142 硬脂酰乳酸钠应符合GB 1886.92的规定。
- 2.1.143 硬脂酰乳酸钙应符合GB 1886.179的规定。
- 2.1.144 聚甘油脂肪酸酯应符合GB 1886.178的规定。
- 2.1.145 单, 双甘油脂肪酸酯应符合GB 1886.65的规定。
- 2.1.146 海藻酸钠应符合GB 1886.243的规定。
- 2.1.147 决明胶应符合GB 31619的规定。
- 2.1.148 甲基纤维素应符合GB 1886.256的规定。
- 2.1.149 羟丙基甲基纤维素应符合GB 1886.109的规定。
- 2.1.150 食品复配膨松剂应符合GB 1886.245的规定。
- 2.1.151 碳酸氢钠应符合GB 1886.2的规定。
- 2.1.152 焦磷酸二氢二钠应符合GB 25567的规定。
- 2.1.153 酒石酸氢钾应符合GB 25556的规定。
- 2.1.154 磷酸二氢钙应符合GB 25559的规定。
- 2.1.155 葡萄糖酸- $\delta$ -内酯应符合GB 7657的规定。
- 2.1.156 碳酸钙应符合GB 1886.214的规定。
- 2.1.157 扁桃仁粉(杏仁粉)应符合GB 19300的规定。
- 2.1.158 乳酸菌应符合QB/T 4575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	粉状或含有少量颗粒	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, 然后以温水漱口, 制作相应的成品品尝其滋味, 并检查有无外来杂质。
色泽	具有该产品应有的色泽	
气、滋味	具有该产品应有的气、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, %	≤	13.0	GB 5009.3
*铅(以Pb计), mg/kg	≤	0.18	GB 5009.12
总砷(以As计), mg/kg	≤	0.50	GB 5009.11
总汞(以Hg计), mg/kg	≤	0.02	GB 5009.17
镉(以Cd计), mg/kg	≤	0.10	GB 5009.15
铬(以Cr计), mg/kg	≤	1.0	GB 5009.123
苯并[a]芘, μg/kg	≤	2.0	GB 5009.27
黄曲霉毒素B <sub>1</sub> , μg/kg	≤	5.0	GB 5009.22
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
玉米赤霉烯酮, μg/kg	≤	60	GB 5009.209
展青霉素 <sup>a</sup> , μg/kg	≤	20	GB 5009.185
β-胡萝卜素 <sup>b</sup> , g/kg	≤	1.0	GB 5009.83
胭脂虫红 <sup>b</sup> (以胭脂红酸计), g/kg	≤	0.6	GB 5009.288
栀子黄 <sup>b</sup> , g/kg	≤	1.5	GB 5009.149
甜菊糖苷 <sup>b</sup> (以甜菊醇当量计), g/kg	≤	0.43	SN/T 3854
总磷酸盐 <sup>a</sup> (以PO <sub>4</sub> <sup>3-</sup> 计), g/kg	≤	15.0	GB 5009.256
<p>*铅的指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。</p> <p>a仅适用于添加苹果粉、山楂粉、苹果纤维、苹果酵素粉的产品。</p> <p>b仅适用于添加了该添加剂的产品。</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(全麦粉、褐全麦粉、黑全麦粉中的一种或几种)、杂粮粉(苦荞粉、荞麦粉、燕麦粉、青稞粉中的一种或几种)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、苡麦粉、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、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)、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、低聚异麦芽糖、低聚果糖、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【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】、食用香精、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、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】、黑枸杞粉、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、大豆磷脂、罗汉果甜苷、甜菊糖苷、赤藓糖醇、山梨糖醇、木糖醇、麦芽糖醇、异麦芽酮糖、醋酸酯淀粉、羟丙基淀粉、羟丙基二淀粉磷酸酯、辛烯基琥珀酸淀粉钠、氧化羟丙基淀粉、乙酰化二淀粉磷酸酯、食品添加剂{抗坏血酸(又名维生素C)、酶制剂【 $\alpha$ -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】、改性大豆磷脂、硬脂酰乳酸钠、硬脂酰乳酸钙、山梨醇酐单月桂酸酯,山梨醇酐单棕榈酸酯,山梨醇酐单硬脂酸酯,山梨醇酐三硬脂酸酯,山梨醇酐单油酸酯、酒石酸氢钾、聚甘油脂肪酸酯、决明胶、明胶、瓜尔胶、可溶性大豆多糖、碳酸氢钠、焦磷酸二氢二钠、磷酸二氢钙、磷酸三钙、蔗糖脂肪酸酯、D-异抗坏血酸钠、 $\gamma$ -环状糊精、 $\alpha$ -环状糊精、单,双甘油脂肪酸酯、瓜尔胶、果胶、海藻酸钠、海藻酸钾、黄原胶、甲基纤维素、卡拉胶、抗坏血酸钠、酪蛋白酸钠、磷酸酯双淀粉、柠檬酸、葡萄糖酸- $\delta$ -内酯、羟丙基甲基纤维素、羧甲基纤维素钠、碳酸钙、碳酸钠、乙酰化单,双甘油脂肪酸酯、甜菜红、红曲米、红曲红、栀子黄、植物炭黑、 $\beta$ -胡萝卜素、胭脂虫红中的一种或几种}中的一种或几种、按一定比例经配料、混合、包装而成的饼干预拌粉。

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,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