



410969S-2025



郑州中力食品科技有限公司企业标准

Q/ZZS 0003S-2025

焙烤食品预拌粉

2025-04-01 发布

2025-04-01 实施

郑州中力食品科技有限公司 发布

前 言

本标准的附录 A 为规范性附录。

本标准由郑州中力食品科技有限公司提出并起草。

本标准起草人：刘红晨。

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。

本标准适用于以小麦粉、全麦粉、黑麦粉、全黑麦粉、食用小麦淀粉、食用玉米淀粉、食用大米淀粉、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、马铃薯全粉、绿豆淀粉、大米粉、糯米粉、谷朊粉中的一种或多种为主要原料，添加或不添加白砂糖、全糖粉、糖霜、麦芽糖、粘米粉、黑米粉、荞麦粉、黑麦粉、大麦粉、小米粉、燕麦粉、玉米粉、大豆粉、绿豆粉、苡麦粉、青稞粉、褐麦粉、大黄米粉、豌豆粉、紫薯粉、地瓜粉、芋头粉、薏（米）仁粉、藜麦粉、白扁豆粉、麦芽粉、小麦胚芽粉、熟大米粉、速溶咖啡粉、咖啡粉、红豆粉、红米粉、红糖、枸杞粉、花生粉、鸡肉粉、猴头菇粉、陈皮粉、黑豆粉、黑枸杞粉、黑桑葚粉、藕粉、木鱼精粉、燕麦片、奇亚籽、鹰嘴豆粉、黄油粉、食用酵母、芝麻仁（碎）、黑芝麻（粉、碎）、食用小麦麸皮、大豆蛋白粉、大豆分离蛋白、海藻糖、麦芽糊精、大豆磷脂、食用盐、谷氨酸钠（味精）、山药粉、茯苓粉、莲子粉、芡实粉、酱油粉、起酥油（精炼植物油、单，双甘油脂肪酸酯、丙二醇脂肪酸酯、山梨醇酐单油酸酯、维生素 E 中的几种）、植物油（大豆油、葵花籽油、椰子油中的一种或两种）、食用葡萄糖（粉）、乳糖、酸奶粉、谷朊粉、金桔丁、可可粉、全蛋粉、蛋黄粉、鸡蛋白粉、抹茶粉、乳粉、调制乳粉、全脂乳粉、脱脂乳粉、乳清粉、芝士粉、干酪（粉）、炼乳风味乳粉、炼乳粉、鱼粉、墨鱼汁粉（墨鱼汁酱、麦芽糊精、阿拉伯胶、食用盐、香辛料）、烘焙专用乳味粉[麦芽糊精、植脂末、乳粉、大豆蛋白粉、食用香精]、吉士粉（糕点预拌粉）（玉米淀粉、 β -胡萝卜素、食用香精、羟丙基二淀粉磷酸酯、食用盐）、牛肉粉调味料、海鲜调味料、奶油粉、菊粉、椰浆粉、栀子粉（栀子、麦芽糊精）、重瓣红玫瑰粉、圆苞车前子壳粉、魔芋粉、干海苔、鸡粉调味料、酵母抽提物、植脂末（白砂糖、葡萄糖浆、氢化植物油、精炼植物油中的几种为原料，添加乳粉、单，双甘油脂肪酸酯、硬脂酰乳酸钠、磷酸氢二钾、二氧化硅、食用盐、三聚磷酸钠、大豆分离蛋白、酪蛋白、酪蛋白酸钠、双乙酰酒石酸单双甘油酯、乙酰化单，双甘油脂肪酸酯、乳清粉、胭脂树橙、六偏磷酸钠、柠檬酸钠、 β -胡萝卜素、食品用香精中的几种）、果蔬粒（香葱粒、番茄粒、菠菜粒、绿甘蓝粒、紫甘蓝粒、高丽菜粒、紫薯粒、红薯粒、豌豆粒、青萝卜粒、红萝卜粒、胡萝卜粒、南瓜粒、黄秋葵粒、土豆粒、青刀豆粒、西兰花粒、莲藕粒、香蕉粒、草莓粒、菠萝蜜粒、猕猴桃粒、黄桃粒、无花果粒、苹果粒、香芋粒、芭蕉粒中的一种或几种）、草菇粒、香菇粒、固态复合调味料（外购）、果蔬粉（红甜菜粉、梨果仙人掌果粉、香芋粉、蓝莓粉、苹果粉、桂圆粉、柠檬粉、山楂粉、香草粉、椰果粉、蔓越莓粉、香蕉粉、芹菜粉、胡萝卜粉、土豆粉、南瓜粉、芒果粉、大麦苗粉、菠菜粉、红枣粉、菠萝粉、黄瓜粉、火龙果粉、榴莲粉、草莓粉、番茄粉中的一种或几种）、坚果

及籽类制品（熟）（葵花籽、花生碎、核桃仁、杏仁、紫苏籽、亚麻籽中的一种或几种）、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、香芋、甘草、山奈、薄荷、甘牛至、荜拔、胡椒、丁香、栀子、姜黄、百里香、孜然、花椒、葱、蒜、姜、洋葱中的几种）、赤砂糖、红枣粒、茶粉（绿茶粉、红茶粉、黄茶粉、乌龙茶粉、白茶粉、黑茶粉中的一种或几种）、槐米粉、低聚异麦芽糖、抗性糊精、食品添加剂【甲基纤维素、氧化淀粉、酸处理淀粉、磷酸二氢钠、柠檬酸、磷酸氢钙、DL-苹果酸、抗坏血酸（维生素 C）、柠檬酸钠、乙酰化单、双甘油脂肪酸酯、单，双甘油脂肪酸酯、羧甲基纤维素钠、酪蛋白酸钠、乙酰化双淀粉己二酸酯、醋酸酯淀粉、磷酸酯双淀粉、羟丙基淀粉、三聚磷酸钠、碳酸钙、赤藓糖醇、聚葡萄糖、三氯蔗糖、黄原胶、瓜尔胶、磷脂、海藻酸钠、羟丙基二淀粉磷酸酯、氧化羟丙基淀粉、焦磷酸二氢二钠、碳酸氢钠、碳酸氢铵、磷酸氢二钠、香兰素、5'-肌苷酸二钠、5'-鸟苷酸二钠、栀子蓝、聚甘油脂肪酸酯、乳酸脂肪酸甘油酯、酒石酸氢钾、葡萄糖酸- δ -内酯、磷酸二氢钙、5'-呈味核苷酸二钠、复配增稠剂（羟丙基淀粉、羟丙基二淀粉磷酸酯、乙酰化双淀粉己二酸酯、白砂糖、谷朊粉）、复配膨松剂（焦磷酸二氢二钠、碳酸氢钠、磷酸氢钙、磷酸二氢钙、碳酸钙中的几种，加入或不加入葡萄糖酸- δ -内酯、酒石酸氢钾、微晶纤维素、单，双甘油脂肪酸酯、DL-苹果酸、柠檬酸、木聚糖酶、食用葡萄糖、食用淀粉中的一种或几种）、复配添加剂（抗坏血酸、 α -淀粉酶、淀粉葡萄糖苷酶、葡糖氧化酶、半纤维素酶、脂肪酶、麦芽糖淀粉酶、磷脂、玉米粉、植物油、大麦粉）、复配乳化剂（焦磷酸二氢二钠、单，双甘油脂肪酸酯、酒石酸氢钾、淀粉、麦芽糊精、乳糖）、碳酸钾、碳酸钠、六偏磷酸钠、乙酰化二淀粉磷酸酯、柠檬酸脂肪酸甘油酯、聚丙烯酸钠、 α -环状糊精、 γ -环状糊精、卡拉胶、蔗糖脂肪酸酯、双乙酰酒石酸单双甘油酯、 α -淀粉酶、木糖醇、罗汉果甜苷、焦磷酸四钾、焦磷酸钠、单，双甘油脂肪酸酯、复配乳化酶制剂（单，双甘油脂肪酸酯、维生素 C、木聚糖酶、 α -淀粉酶、麦芽糖淀粉酶、磷酸三钙、葡糖氧化酶、食用玉米淀粉）、复配酶制剂（木聚糖酶、 α -淀粉酶、脂肪酶、葡糖氧化酶、食用玉米淀粉）中的一种或几种】、麦芽四糖水解酶、胭脂虫红、 β -胡萝卜素、姜黄、叶绿素铜钠盐、胭脂树橙、叶黄素、可溶性大豆多糖、明胶、果胶、微晶纤维素、乳糖醇、磷酸三钠、复配着色剂（胭脂虫红、甜菜红、栀子黄、玉米淀粉）、复配酸度调节着色剂（胭脂虫红、柠檬酸）、食品用香精中的几种，经配料、混合、包装而成的用于糕点、面包制作加工的非即食烘烤食品预拌粉。

根据原料种类的不同分为：糕点预拌粉、面包预拌粉。

2 要求

2.1 原料

2.1.1 小麦粉、黑麦粉应符合 GB/T 1355 和 GB 2715 的规定。

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

- 2.1.3 食用小麦淀粉应符合 GB/T 8883 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.4 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.5 食用木薯淀粉应符合 GB/T 29343 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.6 食用马铃薯淀粉、食用红薯淀粉、马铃薯全粉、绿豆淀粉、食用豌豆淀粉、食用大米淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.7 大米粉、糯米粉、粘米粉、黑米粉、荞麦粉、大麦粉、小米粉、燕麦粉、紫薯粉、地瓜粉、大豆粉、玉米粉、绿豆粉、苡麦粉、青稞粉、褐麦粉、大黄米粉、豌豆粉、芋头粉、薏（米）仁粉、藜麦粉、白扁豆粉、麦芽粉、小麦胚芽粉、红豆粉、红米粉、黑豆粉应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.8 谷朊粉应符合 GB/T 21924 的规定。
- 2.1.9 熟大米粉、燕麦片应符合 GB 19640 的规定。
- 2.1.10 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.11 全糖粉应符合 QB/T 4565 的规定。
- 2.1.12 糖霜应符合 QB/T 4092 的规定。
- 2.1.13 麦芽糖应符合 GB/T 20883 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.14 食用酵母应符合 GB 31639 的规定。
- 2.1.15 芝麻仁（碎）、黑芝麻（粉、碎）、鹰嘴豆粉应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.16 食用小麦麸皮应符合 NY/T 3218 的规定。
- 2.1.17 大豆蛋白粉、大豆分离蛋白应符合 GB 20371 的规定。
- 2.1.18 海藻糖应符合 GB/T 23529 的规定。
- 2.1.19 麦芽糊精应符合 GB/T 20882.6 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.20 大豆磷脂应符合 LS/T 3219 的规定。
- 2.1.21 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.22 谷氨酸钠(味精)应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.23 起酥油应符合 LS/T 3218 的规定。
- 2.1.24 植物油应符合 GB 2716 的规定。
- 2.1.25 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.26 乳糖应符合 GB 25595 的规定。
- 2.1.27 谷朊粉应符合 GB/T 21924 的规定。
- 2.1.28 可可粉应符合 GB/T 20706 的规定。
- 2.1.29 全蛋粉、鸡蛋白粉、蛋黄粉应符合 GB 2749 的规定。

- 2.1.30 酱油粉、固态复合调味料应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.31 山药粉、茯苓粉、莲子粉、芡实粉应清洁卫生、无污染，并符合 GB 2762、GB 2763 的规定，所用的山药、茯苓、莲子、芡实应符合《中华人民共和国药典》2020 年版一部的规定。
- 2.1.32 抹茶粉应符合 GB/T 34778 的规定。
- 2.1.33 乳粉、调制乳粉、全脂乳粉、脱脂乳粉、酸奶粉应符合 GB 19644 的规定。
- 2.1.34 芝士粉、干酪应符合 GB 5420 的规定。
- 2.1.35 鱼粉、墨鱼汁粉应符合 GB 10136 的规定。
- 2.1.36 炼乳风味乳粉、炼乳粉、烘焙专用乳味粉、奶油粉、椰浆粉（椰浆、麦芽糊精、酪蛋白酸钠）、栀子粉（栀子、麦芽糊精）、重瓣红玫瑰粉、圆苞车前子壳粉、速溶咖啡粉、咖啡粉、枸杞粉、陈皮粉、黑枸杞粉、黑桑葚粉应符合 GB/T 29602 的规定。
- 2.1.37 菊粉应符合原卫生部公告（2009 年第 5 号）的规定。
- 2.1.38 魔芋粉应符合 NY/T 494 的规定。
- 2.1.39 干海苔应符合 GB/T 23596 和 GB 19643 的规定。
- 2.1.40 牛肉粉调味料应符合 SB/T 10513 的规定。
- 2.1.41 鸡粉调味料应符合 SB/T 10415 的规定。
- 2.1.42 海鲜调味料应符合 GB 10136 的规定。
- 2.1.43 酵母抽提物应符合 GB/T 20886.2 的规定。
- 2.1.44 植脂末应符合 QB/T 4791 的规定。
- 2.1.45 果蔬粉应符合 NY/T 1884 的规定。
- 2.1.46 葵花籽、花生碎、核桃仁、杏仁、紫苏籽、亚麻籽、花生粉、奇亚籽应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.47 香辛料应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.48 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.49 DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。
- 2.1.50 抗坏血酸应符合 GB 14754 的规定。
- 2.1.51 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.52 乙酰化单、双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.80 的规定。
- 2.1.53 单，双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.65 的规定。
- 2.1.54 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。
- 2.1.55 酪蛋白酸钠应符合 GB 1886.212 的规定。
- 2.1.56 乙酰化双淀粉己二酸酯应符合 GB 29932 的规定。

- 2.1.57 醋酸酯淀粉应符合 GB 29925 的规定。
- 2.1.58 磷酸酯双淀粉应符合 GB 29926 的规定。
- 2.1.59 羟丙基淀粉应符合 GB 29930 的规定。
- 2.1.60 三聚磷酸钠应符合 GB 1886.335 的规定。
- 2.1.61 碳酸钙应符合 GB 1886.214 的规定。
- 2.1.62 赤藓糖醇应符合 GB 26404 的规定。
- 2.1.63 聚葡萄糖应符合 GB 25541 的规定。
- 2.1.64 微晶纤维素应符合 GB 1886.103 的规定。
- 2.1.65 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.66 乳糖醇应符合 GB 1886.98 的规定。
- 2.1.67 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.68 瓜尔胶应符合 GB 28403 的规定。
- 2.1.69 丙酸钙应符合 GB 1886.356 的规定。
- 2.1.70 磷脂应符合 GB 1886.358 的规定。
- 2.1.71 海藻酸钠应符合 GB 1886.243 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 氧化羟丙基淀粉应符合 GB 29933 的规定。
- 2.1.74 焦磷酸二氢二钠应符合 GB 1886.328 的规定。
- 2.1.75 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。
- 2.1.76 碳酸氢铵应符合 GB 1888 的规定。
- 2.1.77 磷酸三钠应符合 GB 1886.338 的规定。
- 2.1.78 聚甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.178 的规定。
- 2.1.79 乳酸脂肪酸甘油酯应符合 GB 1886.93 的规定。
- 2.1.80 吉士粉应符合 Q/JS 0016S 的规定，见附录 A。
- 2.1.81 酒石酸氢钾应符合 GB 25556 的规定。
- 2.1.82 葡萄糖酸- δ -内酯应符合 GB 7657 的规定。
- 2.1.83 磷酸二氢钙应符合 GB 1886.333 的规定。
- 2.1.84 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.85 复配膨松剂、复配增稠剂、复配添加剂、复配乳化剂、复配着色剂、复配酸度调节着色剂、复配乳化酶制剂、复配酶制剂应符合 GB 26687 的规定。

- 2.1.86 碳酸钾应符合 GB 25588 的规定。
- 2.1.87 碳酸钠应符合 GB 1886.1 的规定。
- 2.1.88 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。
- 2.1.89 乙酰化二淀粉磷酸酯应符合 GB 29929 的规定。
- 2.1.90 柠檬酸脂肪酸甘油酯应符合 GB 29951 的规定。
- 2.1.91 聚丙烯酸钠应符合 GB 29948 的规定。
- 2.1.92 麦芽四糖水解酶应符合 GB 1886.174 的规定。
- 2.1.93 α -环状糊精应符合 GB 1886.351 的规定。
- 2.1.94 γ -环状糊精应符合 GB 1886.353 的规定。
- 2.1.95 卡拉胶应符合 GB 1886.169 的规定。
- 2.1.96 蔗糖脂肪酸酯应符合 GB 1886.27 的规定。
- 2.1.97 双乙酰酒石酸单双甘油酯应符合 GB 25539 的规定。
- 2.1.98 红糖应符合 GB 13104 的规定。
- 2.1.99 α -淀粉酶应符合 GB 1886.174 的规定。
- 2.1.100 木糖醇应符合 GB 1886.234 的规定。
- 2.1.101 罗汉果甜苷应符合 GB 1886.77 的规定。
- 2.1.102 猴头菇粉、草菇粒、香菇粒应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.103 焦磷酸四钾应符合 GB 1886.340 的规定。
- 2.1.104 焦磷酸钠应符合 GB 1886.339 的规定。
- 2.1.105 单、双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.65 的规定。
- 2.1.106 藕粉应符合 GB/T 25733 的规定。
- 2.1.107 胭脂虫红应符合 GB 1886.315 的规定。
- 2.1.108 β -胡萝卜素应符合 GB 8821 的规定。
- 2.1.109 姜黄应符合 GB 1886.60 的规定。
- 2.1.110 木鱼精粉应符合 GB 10133 的规定。
- 2.1.111 氧化淀粉应符合 GB 29927 的规定。
- 2.1.112 叶绿素铜钠盐应符合 GB 26406 的规定。
- 2.1.113 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.114 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.115 乳清粉应符合 GB 11674 的规定。

- 2.1.116 磷酸氢钙应符合 GB 1886.3 的规定。
- 2.1.117 红枣粒应符合 GB 16325 的规定。
- 2.1.118 赤砂糖应符合 GB/T 35884 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.119 金桔丁应符合 GB 14884 的规定。
- 2.1.120 茶粉应符合 NY/T 2672 的规定。
- 2.1.121 酸处理淀粉应符合 GB 29928 的规定。
- 2.1.122 磷酸氢二钠应符合 GB 1886.329 的规定。
- 2.1.123 香兰素应符合 GB 1886.16 的规定。
- 2.1.124 5'-肌苷酸二钠应符合 GB 1886.97 的规定。
- 2.1.125 5'-鸟苷酸二钠应符合 GB 1886.170 的规定。
- 2.1.126 栀子蓝应符合 GB 28311 的规定。
- 2.1.127 甲基纤维素应符合 GB 1886.232 的规定。
- 2.1.128 黄油粉应符合 GB 15196 的规定。
- 2.1.129 鸡肉粉应符合 GB 2726 的规定。
- 2.1.130 槐米粉应符合 GB/T 29602 的规定。
- 2.1.131 低聚异麦芽糖应符合 GB/T 20881 的规定。
- 2.1.132 抗性糊精应符合 T/GDL 1 的规定。
- 2.1.133 果蔬粒应清洁卫生、无污染，并符合 GB 2762、GB 2763 的规定。
- 2.1.134 磷酸二氢钠应符合 GB 1886.336 的规定。
- 2.1.135 胭脂树橙应符合 GB 1886.316 的规定。
- 2.1.136 叶黄素应符合 GB 26405 的规定。
- 2.1.137 可溶性大豆多糖应符合 GB 1886.322 的规定。
- 2.1.138 明胶应符合 GB 6783 的规定。
- 2.1.139 果胶应符合 GB 25533 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	取样品适量，置于白色洁净瓷盘中，自然光下，用肉眼观察其性状、色
色泽	具有产品应有的色泽	

气味	具有产品特有的气味，无异味	泽、杂质，嗅其气味。
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, g/100g	≤ 16.0	GB 5009.3
总砷 (以As计), mg/kg	≤ 0.5 (以小麦粉、全麦粉、黑麦粉、全黑麦粉为主料产品)	GB 5009.11
无机砷 (以As计), mg/kg	≤ 0.2 (以糯米粉、大米粉为主料的产品)	
*铅 (以Pb计), mg/kg	≤ 0.45 (谷朊粉为主料产品) 0.18 (其他产品)	GB 5009.12
三氯蔗糖 ^a , g/kg	≤ 0.25	GB 5009.298
叶绿素铜钠盐 ^a , g/kg	≤ 0.5	GB 5009.260
β-胡萝卜素 ^a , g/kg	≤ 1.0	GB 5009.83
磷酸盐 ^a (以 PO ₄ ³⁻ 计), g/kg	≤ 15.0	GB 5009.265
胭脂树橙 ^a , g/kg	≤ 0.6	GB 5009.287
胭脂虫红 (以胭脂红酸计) ^a , g/kg	≤ 0.6	GB 5009.288
叶黄素 ^a , g/kg	≤ 0.15	GB 5009.248
黄曲霉毒素B ₁ , μg/kg	≤ 5.0 (以小麦粉、全麦粉、黑麦粉、全黑麦粉为主料产品) 10 (大米粉、糯米粉为主料产品)	GB 5009.22

注：*该指标严于食品安全国家标准GB 2762 的规定；
^a 仅适用于添加该食品添加剂的产品的检测；
 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 规定最大使用量的比例之和不得超过 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

应符合 GB 2760、GB 2761、GB 2762、GB 2763 的规定。

3 检验

出厂检验项目为：感官要求、净含量及允许短缺量、水分。型式检验按国家有关规定执行。

H N

Q B

附录 A

ICS

备案号: 44190299S-2021
备案日期: 2021年07月06日
备案有效期: 伍年

备案专用章

Q/JS

广东省食品安全企业标准

Q/JS 0016 S-2021
代替 Q/JS 0016S-2018

吉士粉预拌粉

2021-06-01 发布

2021-08-02 实施

东莞市进升食品有限公司 发布

吉士粉预拌粉

1 范围

本标准规定了吉士粉预拌粉的技术要求、生产加工过程卫生要求、试验方法、检验规则、标签、标志、包装、运输及贮存。

本标准适用于以食用玉米淀粉、 β -胡萝卜素、食用香精、羟丙基二淀粉磷酸酯、食用盐为原料，经混合搅拌等工艺制成的非即食吉士粉预拌粉产品，用于食品的增香润色及塑型。

2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的，凡是注日期的引用文件，仅注日期的版本适用于本文件。凡是不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修订单）适用于本文件。

GB/T 191	包装储运图示标志
GB 2721	食品安全国家标准 食用盐
GB 2760	食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
GB 2761	食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量
GB 2762	食品安全国家标准 食品中污染物限量
GB 4806.7	食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品
GB 4806.9	食品安全国家标准 食品接触用金属材料及制品
GB 5009.3	食品安全国家标准 食品中水分的测定
GB 5009.12	食品安全国家标准 食品中铅的测定
GB 5009.22	食品安全国家标准 食品中黄曲霉毒素 B 族和 G 族的测定
GB/T 6543	运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱
GB 7718	食品安全国家标准 预包装食品标签通则
GB 8821	食品安全国家标准 食品添加剂 β -胡萝卜素
GB/T 8885	食用玉米淀粉
GB 14881	食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
GB 29931	食品安全国家标准 食品添加剂 羟丙基二淀粉磷酸酯
GB 30616	食品安全国家标准 食品用香精
GB 31637	食品安全国家标准 食用淀粉
JJF 1070	定量包装商品净含量计量检验规则
	国家质量监督检验检疫总局令[2005]第 75 号《定量包装商品计量监督管理办法》
	国家质量监督检验检疫总局令[2009]第 123 号《食品标识管理规定》

3 技术要求

Q/JS 0016 S-2021

3.1 原辅料要求

- 3.1.1 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885、GB 31637 的要求。
- 3.1.2 β -胡萝卜素应符合 GB 8821 的要求。
- 3.1.3 食用香精应符合 GB 30616 的要求。
- 3.1.4 食用盐应符合 GB 2721 的要求。
- 3.1.5 羟丙基二淀粉磷酸酯应符合 GB 29931 的要求。
- 3.1.6 所有原辅料还应符合 GB 2761、GB 2762、GB 2763 的要求。

3.2 感官要求

感官要求应符合表 1 要求。

表 1 感官要求

项 目	要 求
色泽	浅橙色
气味滋味	具本品特有的香味，无哈喇味、霉味及异味
性状	粉状，结构松散，无结块、结团，不粘手
杂质	无肉眼可见外来杂质

3.3 理化指标

理化指标应符合表 2 要求。

表 2 理化指标

项 目	指 标
水分，%	≤ 14
铅（以 Pb 计），mg/kg	≤ 0.4
黄曲霉毒素 B ₁ ， μ g/kg	≤ 5.0

3.4 食品添加剂要求

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定。

3.5 净含量及允许负偏差要求

定量包装产品应符合国家质量监督检验检疫总局令[2005]第 75 号《定量包装商品计量监督管理办法》。

4 生产加工过程的卫生要求

生产加工过程的卫生要求符合 GB 14881 的规定。

5 检验方法**5.1 感官检验**

在符合感官检验要求的实验室内进行，把样品平铺在表面皿上，目测、鼻嗅检验产品的色泽、气味、性状、杂质。

5.2 理化检验**5.2.1 水分**

按 GB 5009.3 进行测定。

5.2.2 铅

按 GB 5009.12 进行测定。

5.2.3 黄曲霉毒素 B₁

按 GB 5009.22 进行测定。

5.3 净含量检验

按 JJF 1070 规定的方法进行。

6 检验规则

6.1 原辅材料入库检验

原料入库前应由质量检验部门按原料质量标准验收，合格后方可入库使用。

6.2 出厂检验

每批产品应由本厂质检部门，按出厂检验项目进行检验。检验合格后，应附有合格证方准出厂。

6.2.1 组批和抽样

同一批原料、同一生产线、同一班次生产的同一生产日期、同一规格的产品为一批。每批抽样数独立包装应不少于8个，样品量总数不少于1kg，检样一式二份，供检验和复检备用。

6.2.2 检验项目

感官要求、净含量、水分每批必检项目。

6.2.3 判定规则

出厂检验项目全部符合本标准时，判定为合格。如其它项目不合格，允许加倍抽样对不合格项目进行复检，如仍有1项指标不合格，判该批产品为不合格品。

6.3 型式检验

型式检验正常生产每半年进行一次，有下列情况之一，应进行型式检验：

- 新产品投产前；
- 原辅材料产地或供应商发生改变时；更换主要生产设设备时；
- 停产三个月以上，恢复生产时；
- 出厂检验的结果与上次型式检验的结果有较大差异时；
- 食品安全监督部门提出要求时。

6.3.1 组批和抽样

同一批原料、同一生产线、同一班次生产的同一生产日期、同一规格的产品为一批。每批抽样数独立包装应不少于10个（不含净含量抽样），样品量总数不少于2kg，检样一式二份，供检验和复检备用。

6.3.2 检验项目

本标准第3章的全部项目。

6.3.3 判定规则

型式检验项目全部符合本标准时，判定为合格。如其它项目不合格，允许加倍抽样对不合格项目进行复检，如仍有1项指标不合格，判该批产品为不合格品。

7 标签、标志、包装、运输、贮存

7.1 标签、标志

预包装产品标签应符合 GB 7718 和国家质量监督检验检疫总局令[2009]第123号《食品标识管理规定》的要求；营养标签应符合 GB 28050 的要求，运输标志应符合 GB/T 191 的规定。

7.2 包装

Q/JS 0016 S-2021

内包装采用马口铁罐或胶袋，外包装采用纸箱或胶桶包装，马口铁罐应符合GB 4806.9的规定，胶袋应符合GB 4806.7的规定，胶桶应符合GB 4806.7的规定，纸箱应符合GB/T 6543的规定。

7.3 运输

产品在运输过程中应轻拿轻放，防止日晒雨淋，运输工具应清洁卫生，不应与有毒、有污染的物品混运。

7.4 贮存

7.4.1 产品应贮存在干燥、通风良好的场所，离墙离地距离不小于20cm，不应与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀的物品同处贮存。

7.4.2 符合上述的贮运条件下，产品保质期为一年。

编制说明

本标准适用于以小麦粉、全麦粉、黑麦粉、全黑麦粉、食用小麦淀粉、食用玉米淀粉、食用大米淀粉、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、马铃薯全粉、绿豆淀粉、大米粉、糯米粉、谷朊粉中的一种或多种为主要原料，添加或不添加白砂糖、全糖粉、糖霜、麦芽糖、粘米粉、黑米粉、荞麦粉、黑麦粉、大麦粉、小米粉、燕麦粉、玉米粉、大豆粉、绿豆粉、苡麦粉、青稞粉、褐麦粉、大黄米粉、豌豆粉、紫薯粉、地瓜粉、芋头粉、薏（米）仁粉、藜麦粉、白扁豆粉、麦芽粉、小麦胚芽粉、熟大米粉、速溶咖啡粉、咖啡粉、红豆粉、红米粉、红糖、枸杞粉、花生粉、鸡肉粉、猴头菇粉、陈皮粉、黑豆粉、黑枸杞粉、黑桑葚粉、藕粉、木鱼精粉、燕麦片、奇亚籽、鹰嘴豆粉、黄油粉、食用酵母、芝麻仁（碎）、黑芝麻（粉、碎）、食用小麦麸皮、大豆蛋白粉、大豆分离蛋白、海藻糖、麦芽糊精、大豆磷脂、食用盐、谷氨酸钠（味精）、山药粉、茯苓粉、莲子粉、芡实粉、酱油粉、起酥油（精炼植物油、单，双甘油脂肪酸酯、丙二醇脂肪酸酯、山梨醇酐单油酸酯、维生素 E 中的几种）、植物油（大豆油、葵花籽油、椰子油中的一种或两种）、食用葡萄糖（粉）、乳糖、酸奶粉、谷朊粉、金桔丁、可可粉、全蛋粉、蛋黄粉、鸡蛋白粉、抹茶粉、乳粉、调制乳粉、全脂乳粉、脱脂乳粉、乳清粉、芝士粉、干酪（粉）、炼乳风味乳粉、炼乳粉、鱼粉、墨鱼汁粉（墨鱼汁酱、麦芽糊精、阿拉伯胶、食用盐、香辛料）、烘焙专用乳味粉[麦芽糊精、植脂末、乳粉、大豆蛋白粉、食用香精]、吉士粉（糕点预拌粉）（玉米淀粉、β-胡萝卜素、食用香精、羟丙基二淀粉磷酸酯、食用盐）、牛肉粉调味料、海鲜调味料、奶油粉、菊粉、椰浆粉、栀子粉（栀子、麦芽糊精）、重瓣红玫瑰粉、圆苞车前子壳粉、魔芋粉、干海苔、鸡粉调味料、酵母抽提物、植脂末（白砂糖、葡萄糖浆、氢化植物油、精炼植物油中的几种为原料，添加乳粉、单，双甘油脂肪酸酯、硬脂酰乳酸钠、磷酸氢二钾、二氧化硅、食用盐、三聚磷酸钠、大豆分离蛋白、酪蛋白、酪蛋白酸钠、双乙酰酒石酸单双甘油酯、乙酰化单，双甘油脂肪酸酯、乳清粉、胭脂树橙、六偏磷酸钠、柠檬酸钠、β-胡萝卜素、食品用香精中的几种）、果蔬粒（香葱粒、番茄粒、菠菜粒、绿甘蓝粒、紫甘蓝粒、高丽菜粒、紫薯粒、红薯粒、豌豆粒、青萝卜粒、红萝卜粒、胡萝卜粒、南瓜粒、黄秋葵粒、土豆粒、青刀豆粒、西兰花粒、莲藕粒、香蕉粒、草莓粒、菠萝蜜粒、猕猴桃粒、黄桃粒、无花果粒、苹果粒、香芋粒、芭蕉粒中的一种或几种）、草菇粒、香菇粒、固态复合调味料（外购）、果蔬粉（红甜菜粉、梨果仙人掌果粉、香芋粉、蓝莓粉、苹果粉、桂圆粉、柠檬粉、山楂粉、香草粉、椰果粉、蔓越莓粉、香蕉粉、芹菜粉、胡萝卜粉、土豆粉、南瓜粉、芒果粉、大麦苗粉、菠菜粉、红枣粉、菠萝粉、黄瓜粉、火龙果粉、榴莲粉、草莓粉、番茄粉中的一种或几种）、坚果及籽类制品（熟）（葵花籽、花生碎、核桃仁、杏仁、紫苏籽、亚麻籽中的一种或几种）、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、香芋、甘草、山奈、薄荷、甘牛至、荜拨、胡椒、丁香、栀子、姜黄、百里香、孜然、花椒、葱、蒜、姜、洋葱中的几种）、赤砂

糖、红枣粒、茶粉（绿茶粉、红茶粉、黄茶粉、乌龙茶粉、白茶粉、黑茶粉中的一种或几种）、槐米粉、低聚异麦芽糖、抗性糊精、食品添加剂【甲基纤维素、氧化淀粉、酸处理淀粉、磷酸二氢钠、柠檬酸、磷酸氢钙、DL-苹果酸、抗坏血酸（维生素 C）、柠檬酸钠、乙酰化单、双甘油脂肪酸酯、单，双甘油脂肪酸酯、羧甲基纤维素钠、酪蛋白酸钠、乙酰化双淀粉己二酸酯、醋酸酯淀粉、磷酸酯双淀粉、羟丙基淀粉、三聚磷酸钠、碳酸钙、赤藓糖醇、聚葡萄糖、三氯蔗糖、黄原胶、瓜尔胶、磷脂、海藻酸钠、羟丙基二淀粉磷酸酯、氧化羟丙基淀粉、焦磷酸二氢二钠、碳酸氢钠、碳酸氢铵、磷酸氢二钠、香兰素、5'-肌苷酸二钠、5'-鸟苷酸二钠、栀子蓝、聚甘油脂肪酸酯、乳酸脂肪酸甘油酯、酒石酸氢钾、葡萄糖酸- δ -内酯、磷酸二氢钙、5'-呈味核苷酸二钠、复配增稠剂（羟丙基淀粉、羟丙基二淀粉磷酸酯、乙酰化双淀粉己二酸酯、白砂糖、谷朊粉）、复配膨松剂（焦磷酸二氢二钠、碳酸氢钠、磷酸氢钙、磷酸二氢钙、碳酸钙中的几种，加入或不加入葡萄糖酸- δ -内酯、酒石酸氢钾、微晶纤维素、单，双甘油脂肪酸酯、DL-苹果酸、柠檬酸、木聚糖酶、食用葡萄糖、食用淀粉中的一种或几种）、复配添加剂（抗坏血酸、 α -淀粉酶、淀粉葡萄糖苷酶、葡糖氧化酶、半纤维素酶、脂肪酶、麦芽糖淀粉酶、磷脂、玉米粉、植物油、大麦粉）、复配乳化剂（焦磷酸二氢二钠、单，双甘油脂肪酸酯、酒石酸氢钾、淀粉、麦芽糊精、乳糖）、碳酸钾、碳酸钠、六偏磷酸钠、乙酰化二淀粉磷酸酯、柠檬酸脂肪酸甘油酯、聚丙烯酸钠、 α -环状糊精、 γ -环状糊精、卡拉胶、蔗糖脂肪酸酯、双乙酰酒石酸单双甘油酯、 α -淀粉酶、木糖醇、罗汉果甜苷、焦磷酸四钾、焦磷酸钠、单，双甘油脂肪酸酯、复配乳化酶制剂（单，双甘油脂肪酸酯、维生素 C、木聚糖酶、 α -淀粉酶、麦芽糖淀粉酶、磷酸三钙、葡糖氧化酶、食用玉米淀粉）、复配酶制剂（木聚糖酶、 α -淀粉酶、脂肪酶、葡糖氧化酶、食用玉米淀粉）中的一种或几种】、麦芽四糖水解酶、胭脂虫红、 β -胡萝卜素、姜黄、叶绿素铜钠盐、胭脂树橙、叶黄素、可溶性大豆多糖、明胶、果胶、微晶纤维素、乳糖醇、磷酸三钠、复配着色剂（胭脂虫红、甜菜红、栀子黄、玉米淀粉）、复配酸度调节着色剂（胭脂虫红、柠檬酸）、食品用香精中的几种，经配料、混合、包装而成的用于糕点、面包制作加工的非即食焙烤食品预拌粉。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》的有关规定，制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查的依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

郑州中力食品科技有限公司