



411125S-2025



河南乐焙生物科技有限公司企业标准

Q/HLS 0002S-2025

糕点预拌粉

2025-04-16 发布

2025-04-16 实施

河南乐焙生物科技有限公司 发布

前 言

本标准由河南乐焙生物科技有限公司提出并起草。

本标准起草人：张迎春。

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。

本标准适用于以小麦粉、黑麦粉、褐麦粉、全麦粉、黑全麦粉、褐全麦粉、食用小麦麸（麸皮或麸粉）、小麦胚、小麦胚芽粉、谷朊粉、马铃薯雪花全粉、米粉（糯米粉、粘米粉、大米粉、籼米粉、黑米粉、紫米粉中的一种或几种）、食用淀粉（小麦淀粉、玉米淀粉、木薯淀粉、马铃薯淀粉、红薯淀粉、豌豆淀粉、绿豆淀粉中的一种或几种）中的一种或几种为主要原料，添加食用酵母、酵母抽提物、食用盐、谷氨酸钠（味精）、果蔬纤维（柑橘纤维、苹果纤维、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）、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、草莓粉、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、桑葚粉、木瓜粉、乌梅粉、甜菜粉中的一种或几种）、杂粮粉（玉米粉、苦荞粉、甜荞粉、青稞粉、燕麦粉、薏仁粉、小米粉、藜麦粉、裸麦粉、大黄米粉中的一种或几种）、豆粉（豌豆粉、黄豆粉、绿豆粉、红豆粉、青豆粉、黑豆粉、芸豆粉、赤小豆粉、白扁豆粉中的一种或几种）、山药粉、枸杞粉、茯苓粉、莲子粉、芡实粉、枸杞、山药片、坚果及籽类制品（葵花籽仁、花生碎、核桃仁、杏仁、紫苏籽、亚麻籽、黑芝麻、白芝麻、黑芝麻粉中的一种或几种）、茶粉、可可粉、速溶咖啡粉、香辛料粉（黑胡椒、白胡椒、辣椒、肉桂、洋葱、姜中的一种或几种）、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、赤藓糖醇、麦芽糖醇、菊粉、葡萄糖浆粉、麦芽糊精、抗性糊精、梨果仙人掌果粉、大麦苗粉、大豆蛋白粉、大豆分离蛋白、金桔丁、芝士粉、干酪、墨鱼汁粉、乳清蛋白粉、乳清粉、奶油粉、起酥油、黄油粉、乳粉、酸奶粉、植脂末（外购）、圆苞车前子壳粉、奇亚籽、DHA 藻油、鸡蛋白粉、鸡蛋黄粉、鸡蛋全粉、红枣粒、植物油（大豆油、葵花籽油中的一种或两种）、魔芋粉、大豆磷脂、麦芽酚、红曲米、 α -淀粉酶、木聚糖酶、脂肪酶、麦芽糖淀粉酶、葡糖氧化酶、维生素C（抗坏血酸）、碳酸氢钠、焦磷酸二氢二钠、焦磷酸钠、三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、柠檬酸、酒石酸氢钾、羟丙基二淀粉磷酸酯、单，双甘油脂肪酸酯、硬脂酰乳酸钙、蔗糖脂肪酸酯、聚甘油脂肪酸酯、黄原胶、瓜尔胶、丙酸钙、卡拉胶、阿拉伯胶、碳酸钙、聚丙烯酸钠、羧甲基纤维素钠、海藻酸钠、 β -胡萝卜素、植物炭黑、香兰素、食品用香精中的一种或多种，经配料、混合、包装而成的用于糕点制作加工的糕点预拌粉。

根据主要原料不同，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、谷朊粉类糕点预拌粉、马铃薯雪花全粉类糕点预拌粉、淀粉类糕点预拌粉。

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 全麦粉、黑全麦粉、褐全麦粉应符合 LS/T 3244 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.3 食用小麦麸（麸皮或麸粉）应符合 NY/T 3218 的规定。
- 2.1.4 小麦胚和小麦胚芽粉应符合 LS/T 3210 的规定。
- 2.1.5 谷朊粉应符合 GB/T 21924 的规定。
- 2.1.6 马铃薯雪花全粉应符合 SB/T 10752 的规定。
- 2.1.7 米粉、杂粮粉、豆粉应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.8 食用淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.9 食用酵母应符合 GB 31639 的规定。
- 2.1.10 酵母抽提物应符合 GB/T 20886.2 的规定。
- 2.1.11 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T5461 的规定。
- 2.1.12 谷氨酸钠（味精）应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.13 果蔬纤维应符合 QB/T 5072 的规定。
- 2.1.14 粮谷纤维应符合 QB/T 5028 的规定。
- 2.1.15 果蔬粉应符合 GH/T 1456 的规定。
- 2.1.16 山药粉、枸杞粉、茯苓粉、莲子粉、芡实粉、枸杞、山药片应符合《中华人民共和国药典》2020 年版一部的规定。
- 2.1.17 坚果及籽类制品应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.18 茶粉应符合 NY/T 2672 的规定。
- 2.1.19 可可粉应符合 GB/T 20706 的规定。
- 2.1.20 速溶咖啡粉应符合 GB/T 29602 的规定。
- 2.1.21 香辛料粉应符合 GB/T 15691 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 白砂糖、红糖、赤砂糖应符合 GB 13104 的规定。
- 2.1.24 精幼砂糖应符合 QB/T 4564 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.25 乳糖应符合 GB 25595 的规定。
- 2.1.26 全糖粉应符合 QB/T 4565 的规定。
- 2.1.27 糖霜应符合 QB/T 4092 的规定。
- 2.1.28 海藻糖应符合 GB/T 23529 的规定。
- 2.1.29 麦芽糖应符合 GB/T 20883 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.30 低聚异麦芽糖应符合 GB/T 20881 的规定。
- 2.1.31 赤藓糖醇应符合 GB 26404 的规定。
- 2.1.32 麦芽糖醇应符合 GB 28307 的规定。
- 2.1.33 菊粉应符合原卫生部公告（2009 年第 5 号）的规定。

- 2.1.34 葡萄糖浆粉应符合 GB/T 20882.2 的规定。
- 2.1.35 麦芽糊精应符合 GB/T 20882.6 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.36 抗性糊精应符合 QB/T 5947 的规定。
- 2.1.37 梨果仙人掌果粉、大麦苗粉、酸奶粉应符合 GB/T 29602 的规定。
- 2.1.38 大豆蛋白粉应符合 GB/T 22493 的规定。
- 2.1.39 大豆分离蛋白应符合 SB/T 10649 的规定。
- 2.1.40 芝士粉应符合 GB 25192 的规定。
- 2.1.41 金桔丁应符合 GB 14884 的规定。
- 2.1.42 干酪应符合 GB 5420 的规定。
- 2.1.43 墨鱼汁粉应符合 GB 10136 的规定。
- 2.1.44 乳清粉、乳清蛋白粉应符合 GB 11674 的规定。
- 2.1.45 奶油粉、黄油粉应符合 GB 15196 的规定。
- 2.1.46 起酥油应符合 GB/T 38069 的规定。
- 2.1.47 乳粉应符合 GB 19644 的规定。
- 2.1.48 植脂末应符合 QB/T 4791 的规定。
- 2.1.49 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。
- 2.1.50 鸡蛋白粉、鸡蛋黄粉、鸡蛋全粉应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.51 红枣粒应符合 GB 16325 的规定。
- 2.1.52 植物油应符合 GB 2716 的规定。
- 2.1.53 魔芋粉应符合 NY/T 494 的规定。
- 2.1.54 大豆磷脂应符合 LS/T 3219 的规定。
- 2.1.55 麦芽酚应符合 QB/T 2642 的规定。
- 2.1.56 红曲米应符合 GB 1886.19 的规定。
- 2.1.57 α -淀粉酶、木聚糖酶、脂肪酶、麦芽糖淀粉酶、葡糖氧化酶应符合 GB 1886.174 的规定。
- 2.1.58 维生素 C(抗坏血酸)GB 14754 的规定。
- 2.1.59 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。
- 2.1.60 焦磷酸二氢二钠应符合 GB 25567 的规定。
- 2.1.61 焦磷酸钠应符合 GB 1886.339 的规定。
- 2.1.62 三聚磷酸钠应符合 GB 1886.335 的规定。
- 2.1.63 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。
- 2.1.64 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.65 酒石酸氢钾应符合 GB 25556 的规定。

- 2.1.66 羟丙基二淀粉磷酸酯应符合 GB 29931 的规定。
- 2.1.67 单，双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.65 的规定。
- 2.1.68 硬脂酰乳酸钙应符合 GB 1886.179 的规定。
- 2.1.69 蔗糖脂肪酸酯应符合 GB 1886.27 的规定。
- 2.1.70 聚甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.178 的规定。
- 2.1.71 卡拉胶应符合 GB 1886.169 的规定。
- 2.1.72 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.73 丙酸钙应符合 GB 1886.356 的规定。
- 2.1.74 瓜尔胶应符合 GB 28403 的规定。
- 2.1.75 阿拉伯胶应符合 GB 29949 的规定。
- 2.1.76 碳酸钙应符合 GB 1886.214 的规定。
- 2.1.77 聚丙烯酸钠应符合 GB 29948 的规定。
- 2.1.78 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。
- 2.1.79 海藻酸钠应符合 GB 1886.243 的规定。
- 2.1.80 β -胡萝卜素应符合 GB 1886.366 的规定。
- 2.1.81 植物炭黑应符合 GB 28308 的规定。
- 2.1.82 香兰素应符合 GB 1886.16 的规定。
- 2.1.83 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.84 DHA 藻油应符合卫生部《关于批准 DHA 藻油、棉籽低聚糖等 7 种物品为新资源食品及其他相关规定的公告(2010 年第 3 号)》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	具有产品应有的色泽	
气味	具有该品种应有的气味，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/(%)	≤	15	GB 5009.3
*铅(以Pb计)/(mg/kg)	≤	0.18	GB 5009.12
镉(以Cd计)/(mg/kg)	≤	0.2(米粉类糕点预拌粉)	GB 5009.15
		0.1(其他产品)	
铬(以Cr计)/(mg/kg)	≤	1.0	GB 5009.123
总汞(以Hg计)/(mg/kg)	≤	0.02	GB 5009.17
总砷(以As计)/(mg/kg)	≤	0.5(除米粉类糕点预拌粉以外的产品)	GB 5009.11
无机砷(以As计)/(mg/kg)	≤	0.2(仅适用于米粉类糕点预拌粉)	
苯并[a]芘/(μg/kg)	≤	2.0	GB 5009.27
黄曲霉毒素 B ₁ /(μg/kg)	≤	20(以玉米淀粉为主要原料的淀粉类糕点预拌粉)	GB 5009.22
		10.0(仅适用于米粉类糕点预拌粉)	
		5.0(其他产品)	
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
β-胡萝卜素 ^a /(g/kg)	≤	1.0	GB 5009.83
丙酸钙 ^a (以丙酸计)/(g/kg)	≤	2.5	GB 5009.120
磷酸盐 ^a (以PO ₄ ³⁻ 计)/(g/kg)	≤	15.0	GB 5009.256
注: *铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定; a 仅适用于添加相应食品添加剂的产品。			

2.4 净含量及允许短缺量

应符合 JJF 1070 的规定。

2.5 生产过程中的卫生要求

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。

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。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以小麦粉、黑麦粉、褐麦粉、全麦粉、黑全麦粉、褐全麦粉、食用小麦麸（麸皮或麸粉）、小麦胚、小麦胚芽粉、谷朊粉、马铃薯雪花全粉、米粉（糯米粉、粘米粉、大米粉、籼米粉、黑米粉、紫米粉中的一种或几种）、食用淀粉（小麦淀粉、玉米淀粉、木薯淀粉、马铃薯淀粉、红薯淀粉、豌豆淀粉、绿豆淀粉中的一种或几种）中的一种或几种为主要原料，添加食用酵母、酵母抽提物、食用盐、谷氨酸钠（味精）、果蔬纤维（柑橘纤维、苹果纤维、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）、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、草莓粉、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、桑葚粉、木瓜粉、乌梅粉、甜菜粉中的一种或几种）、杂粮粉（玉米粉、苦荞粉、甜荞粉、青稞粉、燕麦粉、薏仁粉、小米粉、藜麦粉、裸麦粉、大黄米粉中的一种或几种）、豆粉（豌豆粉、黄豆粉、绿豆粉、红豆粉、青豆粉、黑豆粉、芸豆粉、赤小豆粉、白扁豆粉中的一种或几种）、山药粉、枸杞粉、茯苓粉、莲子粉、芡实粉、枸杞、山药片、坚果及籽类制品（葵花籽仁、花生碎、核桃仁、杏仁、紫苏籽、亚麻籽、黑芝麻、白芝麻、黑芝麻粉中的一种或几种）、茶粉、可可粉、速溶咖啡粉、香辛料粉（黑胡椒、白胡椒、辣椒、肉桂、洋葱、姜中的一种或几种）、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、赤藓糖醇、麦芽糖醇、菊粉、葡萄糖浆粉、麦芽糊精、抗性糊精、梨果仙人掌果粉、大麦苗粉、大豆蛋白粉、大豆分离蛋白、金桔丁、芝士粉、干酪、墨鱼汁粉、乳清蛋白粉、乳清粉、奶油粉、起酥油、黄油粉、乳粉、酸奶粉、植脂末（外购）、圆苞车前子壳粉、奇亚籽、DHA 藻油、鸡蛋白粉、鸡蛋黄粉、鸡蛋全粉、红枣粒、植物油（大豆油、葵花籽油中的一种或两种）、魔芋粉、大豆磷脂、麦芽酚、红曲米、 α -淀粉酶、木聚糖酶、脂肪酶、麦芽糖淀粉酶、葡糖氧化酶、维生素C(抗坏血酸)、碳酸氢钠、焦磷酸二氢二钠、焦磷酸钠、三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、柠檬酸、酒石酸氢钾、羟丙基二淀粉磷酸酯、单，双甘油脂肪酸酯、硬脂酰乳酸钙、蔗糖脂肪酸酯、聚甘油脂肪酸酯、黄原胶、瓜尔胶、丙酸钙、卡拉胶、阿拉伯胶、碳酸钙、聚丙烯酸钠、羧甲基纤维素钠、海藻酸钠、 β -胡萝卜素、植物炭黑、香兰素、食品用香精中的一种或多种，经配料、混合、包装而成的用于糕点制作加工的糕点预拌粉。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。