



410999S-2025



河南客达食品有限公司企业标准

Q/HKS 0001S-2025

焙烤食品预拌粉

2025-04-02 发布

2025-04-02 实施

河南客达食品有限公司 发布

前 言

本标准的附录 A 为规范性附录。

本标准由河南客达食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：马自强。

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要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以小麦粉、大米粉、食用淀粉（玉米淀粉、木薯淀粉、马铃薯淀粉、绿豆淀粉、小麦淀粉中的一种或多种）中的一种或多种为主要原料，添加杂粮粉（苦荞粉、荞麦粉、青稞粉、燕麦粉、薏仁粉、小米粉、藜麦粉、裸麦粉、大麦粉、黑米粉中的一种或几种）、山药粉、豆粉（豌豆粉、大豆粉、绿豆粉、红豆粉、黑豆粉、芸豆粉中的一种或几种）、魔芋粉、全麦粉、玉米粉、大豆蛋白粉、预糊化淀粉、植脂末【葡萄糖浆、氢化椰子油、氢化棕榈仁油、加糖炼乳、乳清粉、乳粉、白砂糖、酪蛋白、食品添加剂（酪蛋白酸钠、单, 双甘油脂肪酸酯、硬脂酰乳酸钠、磷酸氢二钾、三聚磷酸钠、二氧化硅、β-胡萝卜素）、食用香精】、谷朊粉、磷酸酯双淀粉、醋酸酯淀粉、羟丙基淀粉、羟丙基二淀粉磷酸酯、乙酰化双淀粉己二酸酯、双乙酰酒石酸单双甘油酯、羧甲基纤维素钠、羟丙基甲基纤维素、可溶性大豆多糖、辛烯基琥珀酸淀粉钠、氧化淀粉、氧化羟丙基淀粉、单, 双甘油脂肪酸酯、蔗糖脂肪酸酯、聚甘油脂肪酸酯、磷脂、碳酸氢钠、碳酸钠、碳酸钙、焦磷酸二氢二钠、焦磷酸钠、磷酸二氢钙、磷酸三钙、六偏磷酸钠、三聚磷酸钠、磷酸二氢钠、磷酸氢二钠、酒石酸氢钾、葡萄糖酸-δ-内酯、酪蛋白酸钠、聚葡萄糖、改性大豆磷脂、木糖醇、乳粉、乳清粉、乳清蛋白粉、干酪、芝士粉、抹茶粉、可可粉、红茶粉、绿茶粉、果蔬粉（芒果粉、菠萝粉、榴莲粉、草莓粉、苹果粉、紫薯粉、番茄粉、胡萝卜粉、菠菜粉、南瓜粉、火龙果粉、香芋粉、蓝莓粉、红枣粉、甜菜粉、苦瓜粉、芹菜粉、香菜粉中的一种或几种）、蛋黄粉、鸡蛋白粉、全蛋粉、酵母、咖啡粉、海苔粉、食用菌粉（香菇粉、平菇粉、茶树菇粉、松茸粉、杏鲍菇粉、牛肝粉、竹荪粉、羊肚菌粉、鸡油菌粉中的一种或几种）、亚麻籽粉、食用盐、柠檬酸、柠檬酸钠、DL-苹果酸、微晶纤维素、海藻酸钠、白砂糖、海藻糖、低聚果糖、低聚异麦芽糖、葡萄糖、麦芽糖粉、果胶、卡拉胶、黄原胶、刺槐豆胶、琼脂、瓜尔胶、结冷胶、明胶、氯化钾、乳酸脂肪酸甘油酯、阿拉伯胶、聚丙烯酸钠、麦芽糊精、维生素C、三氯蔗糖、安赛蜜、赤藓糖醇、纽甜、D-异抗坏血酸钠、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）、甜菜红、胭脂树橙、胭脂虫红、β-胡萝卜素、姜黄、叶绿素铜钠盐、香兰素、乙基香兰素、乙基麦芽酚、食品用香精、酶制剂（来源见附录A）【α-淀粉酶、蛋白酶、木聚糖酶、葡糖氧化酶、脂肪酶、麦芽糖淀粉酶、乳糖酶、纤维素酶、木瓜蛋白酶、果胶酶、半纤维素酶、葡糖淀粉酶（淀粉葡糖苷酶）、β-葡聚糖酶、普鲁兰酶、氨基肽酶、谷氨酰胺转氨酶中的一种或几种】中的一种或几种辅料经混合、包装加工而成的非即食焙烤食品预拌粉。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 小麦粉应符合 GB/T 1355 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.2 大米粉、苦荞粉、荞麦粉、青稞粉、燕麦粉、薏仁粉、小米粉、藜麦粉、裸麦粉、大麦粉、黑米粉、豌豆粉、大豆粉、绿豆粉、红豆粉、黑豆粉、芸豆粉、山药粉应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.3 食用淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.4 魔芋粉应符合 NY/T 494 的规定。
- 2.1.5 全麦粉应符合 LS/T 3244 的规定。
- 2.1.6 玉米粉应符合 GB/T 10463 的规定。
- 2.1.7 大豆蛋白粉应符合 GB/T 22493 的规定。
- 2.1.8 预糊化淀粉应符合 GB/T 38573 的规定。
- 2.1.9 植脂末应符合 QB/T 4791 的规定。
- 2.1.10 谷朊粉应符合 GB/T 21924 的规定。
- 2.1.11 磷酸酯双淀粉应符合 GB 29926 的规定。
- 2.1.12 醋酸酯淀粉应符合 GB 29925 的规定。
- 2.1.13 羟丙基淀粉应符合 GB 29930 的规定。
- 2.1.14 乙酰化双淀粉己二酸酯应符合 GB 29932 的规定。
- 2.1.15 双乙酰酒石酸单双甘油酯应符合 GB 25539 的规定。
- 2.1.16 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。
- 2.1.17 羟丙基甲基纤维素应符合 GB 29932 的规定。
- 2.1.18 可溶性大豆多糖应符合 GB 1886.322 的规定。
- 2.1.19 辛烯基琥珀酸淀粉钠应符合 GB 28303 的规定。
- 2.1.20 氧化淀粉应符合 GB 29927 的规定。
- 2.1.21 氧化羟丙基淀粉应符合 GB 29933 的规定。
- 2.1.22 单，双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.65 的规定。
- 2.1.23 蔗糖脂肪酸酯应符合 GB 1886.27 的规定。
- 2.1.24 聚甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.178 的规定。
- 2.1.25 磷脂应符合 GB 1886.358 的规定。
- 2.1.26 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。
- 2.1.27 碳酸钠应符合 GB 1886.1 的规定。
- 2.1.28 碳酸钙应符合 GB 1886.214 的规定。
- 2.1.29 焦磷酸二氢二钠应符合 GB 1886.328 的规定。
- 2.1.30 焦磷酸钠应符合 GB 1886.339 的规定。
- 2.1.31 磷酸二氢钙应符合 GB 1886.333 的规定。

- 2.1.32 磷酸三钙应符合 GB 1886.332 的规定。
- 2.1.33 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。
- 2.1.34 三聚磷酸钠应符合 GB 1886.335 的规定。
- 2.1.35 磷酸二氢钠应符合 GB 1886.336 的规定。
- 2.1.36 磷酸氢二钠应符合 GB 1886.329 的规定。
- 2.1.37 酒石酸氢钾应符合 GB 25556 的规定。
- 2.1.38 葡萄糖酸- δ -内酯应符合 GB 7657 的规定。
- 2.1.39 酪蛋白酸钠应符合 GB 1886.212 的规定。
- 2.1.40 聚葡萄糖应符合 GB 25541 的规定。
- 2.1.41 改性大豆磷脂应符合 GB 1886.238 的规定。
- 2.1.42 木糖醇应符合 GB 1886.234 的规定。
- 2.1.43 乳粉应符合 GB 19644 的规定。
- 2.1.44 乳清粉应符合 GB 11674 的规定。
- 2.1.45 乳清蛋白粉应符合 GB 11674 的规定。
- 2.1.46 干酪应符合 GB 5420 的规定。
- 2.1.47 芝士粉应符合 GB 5420 的规定。
- 2.1.48 抹茶粉应符合 GB/T 34778 的规定。
- 2.1.49 可可粉应符合 GB/T 20706 的规定。
- 2.1.50 红茶粉、绿茶粉应符合 NYB/T 2672 的规定。
- 2.1.51 果蔬粉应符合 NY/T 1884 的规定。
- 2.1.52 蛋黄粉、鸡蛋白粉、全蛋粉、应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.53 酵母应符合 GB/T 20886.1 和 GB 31639 的规定。
- 2.1.54 咖啡粉应符合 GB/T 29602 的规定。
- 2.1.55 海苔粉应符合 GB 19643 的规定。
- 2.1.56 食用菌粉应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.57 亚麻籽粉应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.58 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.59 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.60 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.61 DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。
- 2.1.62 微晶纤维素应符合 GB 1886.103 的规定。
- 2.1.63 海藻酸钠应符合 GB 1886.243 的规定。
- 2.1.64 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

- 2.1.65 海藻糖应符合 GB/T 23529 的规定。
- 2.1.66 低聚果糖应符合 GB/T 23528.2 的规定。
- 2.1.67 低聚异麦芽糖应符合 GB/T 20881 的规定。
- 2.1.68 葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.69 麦芽糖粉应符合 GB/T 20883 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.70 果胶应符合 GB 25533 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 刺槐豆胶应符合 GB 29945 的规定。
- 2.1.74 琼脂应符合 GB 1886.239 的规定。
- 2.1.75 瓜尔胶应符合 GB 28403 的规定。
- 2.1.76 结冷胶应符合 GB 25535 的规定。
- 2.1.77 明胶应符合 GB 6783 的规定。
- 2.1.78 叶绿素铜钠盐应符合 GB 26406 的规定。
- 2.1.79 氯化钾应符合 GB 25585 的规定。
- 2.1.80 乳酸脂肪酸甘油酯应符合 GB 1886.93 的规定。
- 2.1.81 阿拉伯胶应符合 GB 29949 的规定。
- 2.1.82 聚丙烯酸钠应符合 GB 29948 的规定。
- 2.1.83 麦芽糊精应符合 GB/T 20882.6 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.84 维生素 C 应符合 GB 14754 的规定。
- 2.1.85 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.86 安赛蜜应符合 GB 25540 的规定。
- 2.1.87 赤藓糖醇应符合 GB 26404 的规定。
- 2.1.88 纽甜应符合 GB 29944 的规定。
- 2.1.89 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.90 香兰素应符合 GB 1886.16 的规定。
- 2.1.91 复配膨松剂应符合 GB 1886.245 的规定。
- 2.1.92 乙基香兰素应符合 GB 1886.283 的规定。
- 2.1.93 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.94 甜菜红应符合 GB 1886.111 的规定。
- 2.1.95 胭脂树橙应符合 GB 1886.316 的规定。
- 2.1.96 胭脂虫红应符合 GB 1886.315 的规定。
- 2.1.97 β -胡萝卜素应符合 GB 1886.366 的规定。

2.1.98 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。

2.1.99 姜黄应符合 GB 1886.60 的规定。

2.1.100 酶制剂应符合 GB 1886.174 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，结构松散、无结块	取适量试样于白色瓷盘中，在自然光线下，观察其性状、色泽、杂质，闻其气味，用温开水漱口，品其滋味
色 泽	具有本品特有的色泽	
气、滋味	具有本品特有的气味、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, g/100g	≤ 20.0	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(以 Cd 计), mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.15
铬 (以 Cr 计), mg/kg	≤ 1.0	GB 5009.123
总汞(以 Hg 计), mg/kg	≤ 0.02	GB 5009.17
苯并[a]芘 ^c , μg/kg	≤ 2.0	GB 5009.27
黄曲霉毒素B ₁ , μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.22
脱氧雪腐镰刀菌烯醇 ^d , μg/kg	≤ 1000	GB 5009.111
赈曲霉毒素 A, μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.96
玉米赤霉烯酮 ^e , μg/kg	≤ 60	GB 5009.209
磷酸盐 ^f (以磷酸根计), g/kg	≤ 15.0	GB 5009.256
三氯蔗糖 ^f , g/kg	≤ 0.25	GB 5009.298
胭脂树橙 ^f , g/kg	≤ 0.6	GB 5009.287
胭脂虫红 (以胭脂红酸计) ^f , g/kg	≤ 0.6	GB 5009.288
β-胡萝卜素 ^f , g/kg	≤ 1.0	GB 5009.83
叶绿素铜钠盐 ^f , g/kg	≤ 0.5	GB 5009.260
安赛蜜 ^f , g/kg	≤ 0.3	GB 5009.140
纽甜 ^f , g/kg	≤ 0.08	GB 5009.247

注：*铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定；
a仅适用于以小麦淀粉或食用玉米淀粉或小麦粉为主要原料的产品；

b仅适用于以大米粉为主要原料的产品；

c仅适用于以大米粉或小麦粉为主要原料的产品；

d仅适用于以小麦粉为主要原料的产品；

e仅适用于以小麦粉为主要原料的产品；

f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

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

出厂检验项目包括：感官要求、净含量及允许短缺量、水分。型式检验应符合国家相关规定。

附录 A

α -淀粉酶（来源地衣芽孢杆菌 *Bacilluslicheniformis*、黑曲霉 *Aspergillusniger*、枯草芽孢杆菌 *Bacillussubtilis*）、蛋白酶（来源解淀粉芽孢杆菌 *Bacillus amyloliquefaciens*、黑曲霉 *Aspergillusniger*）、木聚糖酶（来源黑曲霉 *Aspergillusniger*、米曲霉 *Aspergillusoryzae*）、葡糖氧化酶（来源黑曲霉 *Aspergillusniger*、米曲霉 *Aspergillusoryzae*）、脂肪酶（来源黑曲霉 *Aspergillusniger*、米曲霉 *Aspergillusoryzae*）、麦芽糖淀粉酶（来源枯草芽孢杆菌 *Bacillussubtilis*）、乳糖酶（来源黑曲霉 *Aspergillusniger*）、纤维素酶（来源黑曲霉 *Aspergillusniger*）、木瓜蛋白酶（来源木瓜 *Caricapapaya*）、果胶酶（来源米曲霉 *Aspergillusoryzae*）、半纤维素酶（来源黑曲霉 *Aspergillusniger*）、葡糖淀粉酶（淀粉葡糖苷酶）（来源黑曲霉 *Aspergillusniger*、米根霉 *Rhizopusoryzae*、米曲霉 *Aspergillusoryzae*）、 β -葡聚糖酶（来源地衣芽孢杆菌 *Bacilluslicheniformis*、解淀粉芽孢杆菌 *Bacillus amyloliquefaciens*、孤独腐质霉 *Humicolainsolens*、枯草芽孢杆菌 *Bacillussubtilis*）、普鲁兰酶（来源产气克雷伯氏菌 *Klebsiellaaerogenes*、枯草芽孢杆菌 *Bacillussubtilis*、嗜酸普鲁兰芽孢杆菌 *Bacillusacidopullulyticus*、李氏木霉 *Trichodermareesei*）、氨基肽酶（来源米曲霉 *Aspergillusoryzae*）、谷氨酰胺转氨酶（茂原链轮丝菌（又名茂源链霉菌）*Streptomycesmobarraensis*）。



编制说明

本标准适用于以小麦粉、大米粉、食用淀粉（玉米淀粉、木薯淀粉、马铃薯淀粉、绿豆淀粉、小麦淀粉中的一种或多种）中的一种或多种为主要原料，添加杂粮粉（苦荞粉、荞麦粉、青稞粉、燕麦粉、薏仁粉、小米粉、藜麦粉、裸麦粉、大麦粉、黑米粉中的一种或几种）、山药粉、豆粉（豌豆粉、大豆粉、绿豆粉、红豆粉、黑豆粉、芸豆粉中的一种或几种）、魔芋粉、全麦粉、玉米粉、大豆蛋白粉、预糊化淀粉、植脂末【葡萄糖浆、氢化椰子油、氢化棕榈仁油、加糖炼乳、乳清粉、乳粉、白砂糖、酪蛋白、食品添加剂（酪蛋白酸钠、单、双甘油脂肪酸酯、硬脂酰乳酸钠、磷酸氢二钾、三聚磷酸钠、二氧化硅、 β -胡萝卜素）、食用香精】、谷朊粉、磷酸酯双淀粉、醋酸酯淀粉、羟丙基淀粉、羟丙基二淀粉磷酸酯、乙酰化双淀粉己二酸酯、双乙酰酒石酸单双甘油酯、羧甲基纤维素钠、羟丙基甲基纤维素、可溶性大豆多糖、辛烯基琥珀酸淀粉钠、氧化淀粉、氧化羟丙基淀粉、单、双甘油脂肪酸酯、蔗糖脂肪酸酯、聚甘油脂肪酸酯、磷脂、碳酸氢钠、碳酸钠、碳酸钙、焦磷酸二氢二钠、焦磷酸钠、磷酸二氢钙、磷酸三钙、六偏磷酸钠、三聚磷酸钠、磷酸二氢钠、磷酸氢二钠、酒石酸氢钾、葡萄糖酸- δ -内酯、酪蛋白酸钠、聚葡萄糖、改性大豆磷脂、木糖醇、乳粉、乳清粉、乳清蛋白粉、干酪、芝士粉、抹茶粉、可可粉、红茶粉、绿茶粉、果蔬粉（芒果粉、菠萝粉、榴莲粉、草莓粉、苹果粉、紫薯粉、番茄粉、胡萝卜粉、菠菜粉、南瓜粉、火龙果粉、香芋粉、蓝莓粉、红枣粉、甜菜粉、苦瓜粉、芹菜粉、香菜粉中的一种或几种）、蛋黄粉、鸡蛋白粉、全蛋粉、酵母、咖啡粉、海苔粉、食用菌粉（香菇粉、平菇粉、茶树菇粉、松茸粉、杏鲍菇粉、牛肝粉、竹荪粉、羊肚菌粉、鸡油菌粉中的一种或几种）、亚麻籽粉、食用盐、柠檬酸、柠檬酸钠、DL-苹果酸、微晶纤维素、海藻酸钠、白砂糖、海藻糖、低聚果糖、低聚异麦芽糖、葡萄糖、麦芽糖粉、果胶、卡拉胶、黄原胶、刺槐豆胶、琼脂、瓜尔胶、结冷胶、明胶、氯化钾、乳酸脂肪酸甘油酯、阿拉伯胶、聚丙烯酸钠、麦芽糊精、维生素C、三氯蔗糖、安赛蜜、赤藓糖醇、纽甜、D-异抗坏血酸钠、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）、甜菜红、胭脂树橙、胭脂虫红、 β -胡萝卜素、姜黄、叶绿素铜钠盐、香兰素、乙基香兰素、乙基麦芽酚、食品用香精、酶制剂（来源见附录A）【 α -淀粉酶、蛋白酶、木聚糖酶、葡糖氧化酶、脂肪酶、麦芽糖淀粉酶、乳糖酶、纤维素酶、木瓜蛋白酶、果胶酶、半纤维素酶、葡糖淀粉酶（淀粉葡糖苷酶）、 β -葡聚糖酶、普鲁兰酶、氨基肽酶、谷氨酰胺转氨酶中的一种或几种】中的一种或几种辅料经混合、包装加工而成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。