



411214S-2025



河南正红食品科技有限公司企业标准

Q/HZS 0011S-2025

烘焙食品预拌粉

2025-04-23 发布

2025-04-23 实施

河南正红食品科技有限公司 发布

前 言

本标准由河南正红食品科技有限公司提出。

本标准起草单位：郑州工程技术学院和河南正红食品科技有限公司。

本标准起草人：张百胜、王彦曾、李忠杰、李文韬。

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、糯米粉中的一种或多种为主要原料，添加或不添加谷朊粉、白砂糖、全糖粉、糖霜、麦芽糖、粘米粉、黑米粉、荞麦粉、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、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）、食用葡萄糖、乳糖、酸奶粉、金桔丁、可可粉、全鸡蛋粉、鸡蛋黄粉、鸡蛋白粉、抹茶粉、乳粉、调制乳粉、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]、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【葡萄糖浆、氢化植物油、乳粉、乳化剂（酪蛋白酸钠、单，双甘油脂肪酸酯、双乙酰酒石酸单双甘油酯、硬脂酰乳酸钠）、稳定剂（磷酸氢二钾、六偏磷酸钠、三聚磷酸钠、柠檬酸钠）、抗结剂（二氧化硅）、着色剂（β-胡萝卜素）】、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、茱萸、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、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、干燥或不干燥、包装而成的非即食焙烤食品预拌粉。适用于焙烤食品的加工。

根据产品主要原料的不同，可将焙烤食品预拌粉分为：糕点预拌粉、面包预拌粉。

2 要求

- 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、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 麦芽四糖水解酶应符合 GB 1886.174 的规定。
- 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 猴头菇粉、草菇粒、香菇粒应符合 GB 7096 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 氧化淀粉应符合 GB 29927 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 酸处理淀粉应符合 GB 29928 的规定。
- 2.1.111 叶绿素铜钠盐应符合 GB 26406 的规定。
- 2.1.112 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.113 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.114 乳清粉应符合 GB 11674 的规定。
- 2.1.115 磷酸氢钙应符合 GB 1886.3 的规定。
- 2.1.116 红枣粒应符合 GB 16325 的规定。
- 2.1.117 赤砂糖应符合 GB/T 35884 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.118 金桔丁应符合 GB 14884 的规定。
- 2.1.119 茶粉应符合 NY/T 2672 的规定。
- 2.1.120 可溶性大豆多糖应符合 GB 1886.322 的规定。
- 2.1.121 磷酸氢二钠应符合 GB 1886.329 的规定。
- 2.1.122 香兰素应符合 GB 1886.16 的规定。
- 2.1.123 5'-肌苷酸二钠应符合 GB 1886.97 的规定。
- 2.1.124 5'-鸟苷酸二钠应符合 GB 1886.170 的规定。
- 2.1.125 栀子蓝应符合 GB 28311 的规定。
- 2.1.126 甲基纤维素应符合 GB 1886.232 的规定。
- 2.1.127 黄油粉应符合 GB 15196 的规定。
- 2.1.128 鸡肉粉应符合 GB 2726 的规定。
- 2.1.129 槐米粉应符合 GB/T 29602 的规定。
- 2.1.130 低聚异麦芽糖应符合 GB/T 20881 的规定。
- 2.1.131 抗性糊精应符合 T/GDL 1 的规定。
- 2.1.132 果蔬粒应清洁卫生、无污染, 并符合 GB 2762、GB 2763 的规定。
- 2.1.133 磷酸二氢钠应符合 GB 1886.336 的规定。
- 2.1.134 胭脂树橙应符合 GB 1886.316 的规定。
- 2.1.135 叶黄素应符合 GB 26405 的规定。
- 2.1.136 果胶应符合 GB 25533 的规定。
- 2.1.137 明胶应符合 GB 6783 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、含有少量结晶体及颗粒物	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	具有本品应有的色泽	
气味	具有本品特有的气味，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
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）	GB 5009. 11
*铅（以 Pb 计），mg/kg	≤ 0.18	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. 256
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：* 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。

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用超过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、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。

H N
Q B

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、糯米粉中的一种或多种为主要原料，添加或不添加谷朊粉、白砂糖、全糖粉、糖霜、麦芽糖、粘米粉、黑米粉、荞麦粉、大麦粉、小米粉、燕麦粉、玉米粉、大豆粉、绿豆粉、莜麦粉、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、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）、食用葡萄糖、乳糖、酸奶粉、金桔丁、可可粉、全鸡蛋粉、鸡蛋黄粉、鸡蛋白粉、抹茶粉、乳粉、调制乳粉、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]、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【葡萄糖浆、氢化植物油、乳粉、乳化剂（酪蛋白酸钠、单，双甘油脂肪酸酯、双乙酰酒石酸单双甘油酯、硬脂酰乳酸钠）、稳定剂（磷酸氢二钾、六偏磷酸钠、三聚磷酸钠、柠檬酸钠）、抗结剂（二氧化硅）、着色剂（β-胡萝卜素）】、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、蒔萝、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、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、干燥或不干燥、包装而成的非即食焙烤食品预拌粉。适用于焙烤食品的加工。

根据产品主要原料的不同，可将焙烤食品预拌粉分为：糕点预拌粉、面包预拌粉。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，特制订本企业标准，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。