



411215S-2025



河南正红食品科技有限公司企业标准

Q/HZS 0015S-2025

饼干预拌粉

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

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(玉米粉、玉米糝、黑麦粉、褐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【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)】、食用香精、圆苞车前子壳粉、DHA 藻油、羽衣甘蓝粉、莱茵衣藻、菊粉、黑芝麻粉、鸡蛋蛋白粉、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、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、桑叶粉、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、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【 α -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、 γ -环状糊精、 α -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- δ -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、 β -胡萝卜素、胭脂虫红中的一种或几种}中的一种或几种，经配料、混合、干燥或不干燥、包装而成的饼干预拌粉，适用于饼干的加工。

2 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、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、粳米粉、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 羽衣甘蓝粉应符合 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 碳酸钙应符合 GB 1886.214 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 扁桃仁粉（杏仁粉）应符合 GB 19300 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 γ -环状糊精应符合 GB 1886.353 的规定。
- 2.1.92 α -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 β -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 乳酸菌应符合 QB/T 4575 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 α -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-δ-内酯应符合 GB 7657 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、含有少量晶体或颗粒物	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，%	≤ 15.0	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 ₁ ，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 ^a ，μg/kg	≤	20	GB 5009.185
β-胡萝卜素 ^b ，g/kg	≤	1.0	GB 5009.83
胭脂虫红 ^b （以胭脂红酸计），g/kg	≤	0.6	GB 5009.288
栀子黄 ^b ，g/kg	≤	1.5	GB 5009.149
甜菊糖苷 ^b （以甜菊醇当量计），g/kg	≤	0.43	SN/T 3854
总磷酸盐 ^a （以 PO ₄ ³⁻ 计），g/kg	≤	15.0	GB 5009.256

注：*铅的指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。

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。

b仅适用于添加了该添加剂的产品。

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。

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。

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(玉米粉、玉米糝、黑麦粉、褐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、大黄豆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【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)】、食用香精、圆苞车前子壳粉、DHA 藻油、羽衣甘蓝粉、莱茵衣藻、菊粉、黑芝麻粉、鸡蛋蛋白粉、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、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、桑叶粉、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、

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【 α -淀粉酶 Alphaamylase（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、 γ -环状糊精、 α -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- δ -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、 β -胡萝卜素、胭脂虫红中的一种或几种}中的一种或几种，经配料、混合、干燥或不干燥、包装而成的饼干预拌粉，适用于饼干的加工。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。

河南正红食品科技有限公司