



411323S-2025



河南宝莱健生物工程有限公司企业标准

Q/HBLJ 0010S-2025

糕点预拌粉

2025-04-30 发布

2025-04-30 实施

河南宝莱健生物工程有限公司 发布

前 言

本标准的附录 A 为规范性文件。

本标准由河南宝莱健生物工程有限公司提出。

本标准由河南工业大学、河南牧业经济学院、河南农业大学、河南坚久实业有限公司、河南大道康源健康产业有限公司和河南宝莱健生物工程有限公司共同起草。

本标准主要起草人：刘劝平、范永超、侯银臣、孙亚楠、丁锦怡、廖爱美、潘龙、杨盛茹、吴庆伟、余静怡。

H N
Q B

糕点预拌粉

1 范围

本标准规定了糕点预拌粉的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以糯米粉或小麦淀粉或食用玉米淀粉或木薯淀粉或马铃薯淀粉或小麦粉或大米粉或红薯淀粉为原料，辅入磷酸酯双淀粉、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、辛烯基琥珀酸淀粉钠、单，双甘油脂肪酸酯、蔗糖脂肪酸酯、聚甘油脂肪酸酯、奶粉、抹茶粉、可可粉、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）、蛋黄粉、鸡蛋白粉、白砂糖、食用盐、葡萄糖、麦芽糖粉、柠檬酸、柠檬酸钠、DL-苹果酸、微晶纤维素、海藻酸钠、海藻糖、 α -淀粉酶（来源于米曲霉 *Aspergillus oryzae*）、蛋白酶（来源于解淀粉芽孢杆菌 *Bacillus amyloliquefaciens*）、果胶、卡拉胶、黄原胶、刺槐豆胶、琼脂、瓜尔胶、结冷胶、麦芽糊精中的一种或几种辅料，经混合、包装加工而成的用于糕点生产制作的糕点预拌粉。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 糯米粉应符合 LS/T 3240 的规定。
- 2.1.2 小麦粉应符合 GB/T 1355 的规定。
- 2.1.3 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 木薯淀粉应符合 GB/T 29343 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.6 马铃薯淀粉应符合 GB/T 8884 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.7 红薯淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.8 大米粉应符合附录 A 的规定。
- 2.1.9 磷酸酯双淀粉应符合 GB 29926 的规定。
- 2.1.10 醋酸酯淀粉应符合 GB 29925 的规定。
- 2.1.11 羟丙基淀粉应符合 GB 29930 的规定。
- 2.1.12 羟丙基二淀粉磷酸酯应符合 GB 29931 的规定。
- 2.1.13 乙酰化双淀粉己二酸酯应符合 GB 29932 的规定。
- 2.1.14 辛烯基琥珀酸淀粉钠应符合 GB 28303 的规定。

- 2.1.15 单，双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.65 的规定。
- 2.1.16 蔗糖脂肪酸酯应符合 GB 1886.27 的规定。
- 2.1.17 聚甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.178 的规定。
- 2.1.18 奶粉应符合 GB 19644 的规定。
- 2.1.19 抹茶粉应符合 GB/T 34778 的规定。
- 2.1.20 可可粉应符合 GB/T 20706 的规定。
- 2.1.21 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）应符合 NY/T 1884 的规定。
- 2.1.22 蛋黄粉应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.23 鸡蛋白粉应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.24 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.25 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.26 葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.27 麦芽糖粉应符合 GB/T 20883 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.28 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.29 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.30 DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。
- 2.1.31 微晶纤维素应符合 GB 1886.103 的规定。
- 2.1.32 海藻酸钠应符合 GB 1886.243 的规定。
- 2.1.33 α -淀粉酶应符合 GB 1886.174 的规定。
- 2.1.34 海藻糖应符合 GB/T 23529 的规定。
- 2.1.35 蛋白酶应符合 GB/T 23527 的规定。
- 2.1.36 果胶应符合 GB 25533 的规定。
- 2.1.37 卡拉胶应符合 GB 1886.169 的规定。
- 2.1.38 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.39 刺槐豆胶应符合 GB 29945 的规定。
- 2.1.40 琼脂应符合 GB 1886.239 的规定。
- 2.1.41 瓜尔胶应符合 GB 28403 的规定。
- 2.1.42 结冷胶应符合 GB 25535 的规定。
- 2.1.43 麦芽糊精应符合 GB/T 20884 和 GB 15203 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	从样品中取出 50g，将内容物倒入洁净白瓷盘中，在室内自然光下观察其性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品尝其滋味，并检查有无外来杂质物。
色 泽	白色或乳白色	
气 味	无异味	
滋 味	具有本品特有的滋味，口尝无砂质味	
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
灰分, g/100g ≤	8.0	GB 5009. 4
总砷(以 As 计), mg/kg ≤	0.2(以糯米粉为主要原料的产品除外)	GB 5009. 11
无机砷(以 As 计), mg/kg ≤	0.2(适用于以糯米粉为主要原料的产品)	GB 5009. 11
铅*(以 Pb 计), mg/kg ≤	0.18	GB 5009. 12
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 H 计), mg/kg ≤	0.02	GB 5009. 17
黄曲霉毒素 B ₁ , μg/kg ≤	5.0	GB 5009. 22
注* 该指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。		

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 食品生产加工过程中的卫生要求

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

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

H N
Q B

附录 A 大米粉质量规格标准

表 1 大米粉质量规格标准

项 目	指 标	检 验 方 法
水分，%	≤ 14.0	GB 5009.3
灰分（以干基计），%	≤ 0.6	GB 5009.4
细度（150 μm 或 100 目通过率）	≥ 98.5	GB/T 22427.5
白度（457nm 蓝光反射率）	≥ 86.0	GB/T 22427.6
斑点，个/ cm ²	≤ 6.0	GB/T 22427.4
磁性金属物，g/kg	≤ 0.003	GB/T 5509
含砂量，%	≤ 0.02	GB/T 5508
黄曲霉毒素 B ₁ ，μg /kg	≤ 5.0	GB 5009.22
总砷（以 As 计），mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
铅（以 Pb 计），mg/kg	≤ 0.2	GB 5009.12
镉（以 Cd 计），mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.15
总汞（以 Hg 计），mg/kg	≤ 0.02	GB 5009.17

编制说明

本标准适用于以糯米粉或小麦淀粉或食用玉米淀粉或木薯淀粉或马铃薯淀粉或小麦粉或大米粉或红薯淀粉为原料，辅入磷酸酯双淀粉、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、辛烯基琥珀酸淀粉钠、单，双甘油脂肪酸酯、蔗糖脂肪酸酯、聚甘油脂肪酸酯、奶粉、抹茶粉、可可粉、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）、蛋黄粉、鸡蛋白粉、白砂糖、食用盐、葡萄糖、麦芽糖粉、柠檬酸、柠檬酸钠、DL-苹果酸、微晶纤维素、海藻酸钠、海藻糖、 α -淀粉酶（来源于米曲霉 *Aspergillus oryzae*）、蛋白酶（来源于解淀粉芽孢杆菌 *Bacillus amyloliquefaciens*）、果胶、卡拉胶、黄原胶、刺槐豆胶、琼脂、瓜尔胶、结冷胶、麦芽糊精中的一种或几种辅料，经混合、包装加工而成的用于糕点生产制作的糕点预拌粉。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，制定本企业标准，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。

河南宝莱健生物工程有限公司