



411473S-2025



开封尚乐达食品有限公司企业标准

Q/KSL 0002S-2025

糕点预拌粉

2025-05-16 发布

2025-05-16 实施

开封尚乐达食品有限公司 发布

前 言

本标准由开封尚乐达食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：林恒亚。

本标准自实施之日起代替 Q/KSL 0002S-2024（备案号：411552S-2024）。

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、全麦粉、黑全麦粉、糯米粉、大米粉、食用玉米淀粉、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、食用葡萄糖、白砂糖、全糖粉、谷朊粉、马铃薯雪花全粉中的一种或多种为主要原料，添加或不添加褐全麦粉、褐麦粉、黑全麦粉、玉米粉、黑麦粉、小麦粉、谷朊粉、食用小麦麸（麸皮或麸粉）、小麦胚芽（粉）、食用酵母、酵母抽提物、食用盐、谷氨酸钠（味精）、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、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、高粱粉、黄豆粉、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）、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）、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）、坚果及籽粒制品（葵花籽仁、花生碎、核桃仁、杏仁、紫苏籽、亚麻籽中的一种或几种）、五谷杂粮【小米、黑小米、薏仁米、高粱米、紫薯米、藜麦、青稞、裸大麦米、莜麦米、燕麦、大麦、荞麦米、黑苦荞、苦荞米、小麦仁（米）、黑小麦仁（米）、小麦片、燕麦片、大米、红米、紫米、黑米、红线米、籼米、粳米、香米、长糯米、圆糯米、血糯米、糙米、竹香米、黄金米、玉米、玉米仁、大黄米、绿豆、绿豆仁、红小豆、芸豆（红芸豆、黑芸豆、紫芸豆）、黄豆、黑豆、鹰嘴豆、金丝豆、白扁豆、红扁豆、赤小豆、豌豆、豌豆仁、青豆、豇豆、斑竹豆、竹豆、熊猫豆（花豆）、白刀豆、蚕豆中的一种或几种】、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）、可可粉、速溶咖啡粉、香辛料（黑胡椒、白胡椒粉、辣椒粉、肉桂粉、洋葱粉、姜粉中的一种或几种）、枸杞、山药片、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、魔芋粉、菊粉、山药粉、枸杞粉、茯苓粉、莲子粉、芡实粉、黑芝麻粉、葡萄糖浆粉、麦芽酚、麦芽粉、麦芽糊精、抗性糊精、梨果仙人掌果粉、抹茶粉、大麦苗粉、仙草粉、食用椰干（椰蓉）、乳清蛋白粉、大豆蛋白粉、大豆分离蛋白、黑芝麻、白芝麻、金桔丁、芝士粉、干酪、鱼粉、墨鱼汁粉（墨鱼汁酱、麦芽糊精、阿拉伯胶、食用盐、香辛料）、乳清粉、奶油粉、起酥油、黄油粉、圆苞车前子壳粉、DHA 藻油、鸡蛋白粉、鸡蛋黄粉、鸡蛋粉、乳粉、全脂乳粉、脱脂乳粉、植脂末、酸奶粉、红枣粒、果蔬纤维（苹果纤维、柑橘纤维、马铃薯纤维、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、葵花籽油中的一种或两种）、大豆磷脂、 α -淀粉酶、木聚糖酶、

脂肪酶、麦芽糖淀粉酶、葡糖氧化酶、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、黄原胶、瓜尔胶、聚丙烯酸钠、羧甲基纤维素钠、明胶、海藻酸钠、卡拉胶、葡萄糖酸- δ -内酯、碳酸钙、双乙酰酒石酸单双甘油酯、乙酰化二淀粉磷酸酯、丙酸钙、 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。

根据产品主要原料的不同，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、淀粉类糕点预拌粉、糖类糕点预拌粉、谷朊粉类糕点预拌粉、马铃薯雪花全粉类糕点预拌粉。

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、黑全麦粉应符合 LS/T3244 和 GB 2715 的规定。

2.1.3 小麦胚芽（粉）、麦芽粉、杂粮粉（玉米粉、高粱粉、黄豆粉、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）、米粉（糯米粉、粘米粉、大米粉、籼米粉、黑米粉、紫米粉）、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）、五谷杂粮【小米、黑小米、薏仁米、高粱米、紫薯米、藜麦、青稞、裸大麦米、莜麦米、燕麦、大麦、荞麦米、黑苦荞、苦荞米、小麦仁（米）、黑小麦仁（米）、小麦片、燕麦片、大米、红米、紫米、黑米、红线米、籼米、粳米、香米、长糯米、圆糯米、血糯米、糙米、竹香米、黄金米、玉米、玉米仁、大黄米、绿豆、绿豆仁、红小豆、芸豆（红芸豆、黑芸豆、紫芸豆）、黄豆、黑豆、鹰嘴豆、金丝豆、白扁豆、红扁豆、赤小豆、豌豆、豌豆仁、青豆、豇豆、斑竹豆、竹豆、熊猫豆（花豆）、白刀豆、蚕豆】应符合 GB 2715 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 食用马铃薯淀粉应符合 GB/T 8884 和 GB 31637 的规定。

2.1.7 食用红薯淀粉应符合 GB 31637 的规定。

2.1.8 食用豌豆淀粉应符合 GB/T 38572 和 GB 31637 的规定。

2.1.9 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 13104 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 谷朊粉应符合 GB/T 21924 的规定。

食用小麦麸（麸皮或麸粉）应符合 NY/T 3218 的规定。

2.1.13 食用酵母应符合 GB 31639 的规定。

2.1.14 酵母抽提物应符合 GB/T 20886.2 的规定。

- 2.1.15 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。
- 2.1.16 谷氨酸钠（味精）应符合 GB 2720 和 GB/T 8967 的规定。
- 2.1.17 食用绿豆淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.18 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）应符合 NY/T 1884 的规定。
- 2.1.19 坚果及籽粒制品应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.20 茶粉（绿茶粉、红茶粉、白茶粉、黑茶粉、乌龙茶粉）应符合 NY/T 2672 的规定。
- 2.1.21 可可粉应符合 GB/T 20706 的规定。
- 2.1.22 速溶咖啡粉应符合 GB/T 29602 的规定。
- 2.1.23 香辛料应符合 GB/T 15691 和 GB/T 12729.1 的规定。
- 2.1.24 枸杞应符合 GB/T 18672 的规定。
- 2.1.25 山药片应符合 GB/T 23787 的规定。
- 2.1.26 红糖应符合 GB/T 35885 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.27 赤砂糖应符合 GB/T 35884 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.28 精幼砂糖应符合 QB/T 4564 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.29 乳糖应符合 GB 25595 的规定。
- 2.1.30 海藻糖应符合 GB/T 23525 的规定。
- 2.1.31 糖霜应符合 QB/T 4092 的规定。
- 2.1.32 麦芽糖应符合 GB/T 20883 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.33 低聚异麦芽糖应符合 GB/T 20881 的规定。
- 2.1.34 赤藓糖醇应符合 GB 26404 的规定。
- 2.1.35 麦芽糖醇应符合 GB 28307 的规定。
- 2.1.36 魔芋粉应符合 NY/T 494 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 山药粉、枸杞粉、茯苓粉、莲子粉、芡实粉、黑芝麻粉应清洁卫生、无污染，并符合 GB 2762、GB 2763 的规定，所用的山药、枸杞、茯苓、莲子、芡实应符合《中华人民共和国药典》的规定。
- 2.1.39 葡萄糖浆粉应符合 GB/T 20885 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.40 麦芽酚应符合 GB 1886.282 的规定。
- 2.1.41 麦芽糊精应符合 GB/T 20884 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.42 抗性糊精应符合 T/GDL 1 的规定。
- 2.1.43 梨果仙人掌果粉、大麦苗粉应符合 GB/T 29602 的规定。
- 2.1.44 抹茶粉应符合 GB/T 34778 的规定。

- 2.1.45 仙草粉应清洁、卫生、无霉变，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 2.1.46 食用椰干(椰蓉)应符合 NY/T 786 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 20371 的规定。
- 2.1.49 黑芝麻、白芝麻应符合 GB/T 11761 的规定。
- 2.1.50 金桔丁应符合 GB 14884 的规定。
- 2.1.51 芝士粉、干酪应符合 GB 5420 的规定。
- 2.1.52 鱼粉、墨鱼汁粉应符合 GB 10136 的规定。
- 2.1.53 乳清粉应符合 GB 11674 的规定。
- 2.1.54 奶油粉、起酥油应符合 LS/T 3218 的规定。
- 2.1.55 黄油粉应符合 GB 15196 的规定。
- 2.1.56 圆苞车前子壳粉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。
- 2.1.57 DHA 藻油应符合 LS/T 3243 的规定。
- 2.1.58 鸡蛋蛋白粉、鸡蛋黄粉、鸡蛋粉应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.59 乳粉、全脂乳粉、脱脂乳粉、酸奶粉应符合 GB 19644 的规定。
- 2.1.60 植脂末应符合 QB/T 4791 的规定。
- 2.1.61 红枣粒应符合 GB 16325 的规定。
- 2.1.62 果蔬纤维应符合 QB/T 5027 的规定。
- 2.1.63 粮谷纤维应符合 QB/T 5028 的规定。
- 2.1.64 大豆磷脂应符合 LS/T 3219 的规定。
- 2.1.65 α -淀粉酶应符合 GB/T 24401 的规定。
- 2.1.66 木聚糖酶应符合 QB/T 4483 的规定。
- 2.1.67 脂肪酶应符合 GB/T 23535 的规定。
- 2.1.68 麦芽糖淀粉酶、葡糖氧化酶、应符合 GB 1886.174 的规定。
- 2.1.69 抗坏血酸应符合 GB 14754 的规定。
- 2.1.70 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。
- 2.1.71 焦磷酸二氢二钠应符合 GB 1886.328 的规定。
- 2.1.72 焦磷酸钠应符合 GB 1886.339 的规定。
- 2.1.73 三聚磷酸钠应符合 GB 1886.335 的规定。
- 2.1.74 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。
- 2.1.75 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.76 酒石酸氢钾应符合 GB 25556 的规定。

- 2.1.77 羟丙基二淀粉磷酸酯应符合 GB 29931 的规定。
- 2.1.78 单，双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.65 的规定。
- 2.1.79 硬脂酰乳酸钙应符合 GB 1886.179 的规定。
- 2.1.80 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.81 瓜尔胶应符合 GB 28403 的规定。
- 2.1.82 丙酸钙应符合 GB 1886.356 的规定。
- 2.1.83β-胡萝卜素应符合 GB 8821 的规定。
- 2.1.84 植物炭黑应符合 GB 28308 的规定。
- 2.1.85 香兰素应符合 GB 1886.16 的规定。
- 2.1.86 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.87 马铃薯雪花全粉应符合 SB/T 10752 的规定。
- 2.1.88 聚丙烯酸钠应符合 GB 29948 的规定。
- 2.1.89 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。
- 2.1.90 明胶应符合 GB 6783 的规定。
- 2.1.91 海藻酸钠应符合 GB 1886.243 的规定。
- 2.1.92 卡拉胶应符合 GB 1886.169 的规定。
- 2.1.93 葡萄糖酸-δ-内酯应符合 GB 7657 的规定。
- 2.1.94 碳酸钙应符合 GB 1886.214 的规定。
- 2.1.95 双乙酰酒石酸单双甘油酯应符合 GB 25539 的规定。
- 2.1.96 乙酰化二淀粉磷酸酯应符合 GB 29929 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状	从样品中取出适量，倒入一洁净烧杯中，在自然光线下用肉眼观察其性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
色泽	具有产品应有的色泽	
气味、滋味	具有产品应有的气味、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	≤ 15	GB 5009.3	
总砷(以As计), mg/kg	≤ 0.5 (米粉类糕点预拌粉之外的产品)	GB 5009.11	
无机砷(以As计), mg/kg	≤ 0.2 (米粉类糕点预拌粉)	GB 5009.11	
*铅(以Pb计), mg/kg	≤ 小麦粉类糕点预拌粉、米粉类糕点预拌粉、淀粉类糕点预拌粉、马铃薯雪花全粉类糕点预拌粉、谷朊粉类糕点预拌粉	0.18	GB 5009.12
	糖类糕点预拌粉	0.48	
镉(以Cd计), mg/kg	≤ 米粉类糕点预拌粉	0.2	GB 5009.15
	其他糕点预拌粉	0.1	
总汞(以Hg计), mg/kg	≤ 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	0.02	GB 5009.17
铬(以Cr计), mg/kg	≤ 1.0		GB 5009.123
黄曲霉毒素B ₁ , μg/kg	≤ 玉米淀粉类糕点预拌粉	20	GB 5009.22
	米粉类糕点预拌粉	10	
	其他糕点预拌粉	5.0	
苯并[a]芘, μg/kg	≤ 2.0		GB 5009.27
脱氧雪腐镰刀菌烯醇 ^b , 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 ^b , μg/kg	≤ 60		GB 5009.209
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
丙酸钙 ^a (以丙酸计), g/kg	≤ 2.5		GB 5009.120
注: *铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定; ^a 仅适用于添加该食品添加剂的产品。 ^b 仅适用于小麦粉类糕点预拌粉。			

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

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、净含量及允许短缺量、水分。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、黑麦粉、全麦粉、黑全麦粉、糯米粉、大米粉、食用玉米淀粉、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、食用葡萄糖、白砂糖、全糖粉、谷朊粉、马铃薯雪花全粉中的一种或多种为主要原料，添加或不添加褐全麦粉、褐麦粉、黑全麦粉、玉米粉、黑麦粉、小麦粉、谷朊粉、食用小麦麸（麸皮或麸粉）、小麦胚芽（粉）、食用酵母、酵母抽提物、食用盐、谷氨酸钠（味精）、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、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、高粱粉、黄豆粉、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）、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）、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）、坚果及籽粒制品（葵花籽仁、花生碎、核桃仁、杏仁、紫苏籽、亚麻籽中的一种或几种）、五谷杂粮【小米、黑小米、薏仁米、高粱米、紫薯米、藜麦、青稞、裸大麦米、莜麦米、燕麦、大麦、荞麦米、黑苦荞、苦荞米、小麦仁（米）、黑小麦仁（米）、小麦片、燕麦片、大米、红米、紫米、黑米、红线米、籼米、粳米、香米、长糯米、圆糯米、血糯米、糙米、竹香米、黄金米、玉米、玉米仁、大黄米、绿豆、绿豆仁、红小豆、芸豆（红芸豆、黑芸豆、紫芸豆）、黄豆、黑豆、鹰嘴豆、金丝豆、白扁豆、红扁豆、赤小豆、豌豆、豌豆仁、青豆、豇豆、斑竹豆、竹豆、熊猫豆（花豆）、白刀豆、蚕豆中的一种或几种】、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）、可可粉、速溶咖啡粉、香辛料（黑胡椒、白胡椒粉、辣椒粉、肉桂粉、洋葱粉、姜粉中的一种或几种）、枸杞、山药片、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、魔芋粉、菊粉、山药粉、枸杞粉、茯苓粉、莲子粉、芡实粉、黑芝麻粉、葡萄糖浆粉、麦芽酚、麦芽粉、麦芽糊精、抗性糊精、梨果仙人掌果粉、抹茶粉、大麦苗粉、仙草粉、食用椰干（椰蓉）、乳清蛋白粉、大豆蛋白粉、大豆分离蛋白、黑芝麻、白芝麻、金桔丁、芝士粉、干酪、鱼粉、墨鱼汁粉（墨鱼汁酱、麦芽糊精、阿拉伯胶、食用盐、香辛料）、乳清粉、奶油粉、起酥油、黄油粉、圆苞车前子壳粉、DHA 藻油、鸡蛋白粉、鸡蛋黄粉、鸡蛋粉、乳粉、全脂乳粉、脱脂乳粉、植脂末、酸奶粉、红枣粒、果蔬纤维（苹果纤维、柑橘纤维、马铃薯纤维、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、葵花籽油中的一种或两种）、大豆磷脂、 α -淀粉酶、木聚糖酶、脂肪酶、麦芽糖淀粉酶、葡糖氧化酶、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、黄原胶、瓜尔胶、聚丙烯酸钠、羧甲基纤维素钠、明胶、海藻酸钠、卡拉胶、葡萄糖酸- δ -

内酯、碳酸钙、双乙酰酒石酸单双甘油酯、乙酰化二淀粉磷酸酯、丙酸钙、 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依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

开封尚乐达食品有限公司

H N

Q B