



411493S-2025



河南施夫特生物科技有限公司企业标准

Q/HSS 0004S-2025

烘焙食品预拌粉

2025-05-16 发布

2025-05-16 实施

河南施夫特生物科技有限公司 发布

前 言

本标准由河南施夫特生物科技有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：樊海娟、王晓娜、赵巧霞。

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。

本标准适用于以谷物粉（小麦粉、全麦粉、黑小麦粉、黑全麦粉、大米粉、糯米粉、黑米粉、紫米粉、玉米粉、荞麦粉、高粱粉、大麦粉中的一种或几种）、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、食用绿豆淀粉中的一种或几种）、豆粉（黄豆粉、黑豆粉、红豆粉）、糖类（白砂糖、绵白糖、红糖、冰糖、食用葡萄糖中的一种或几种）中的一种或几种为原料，加入或不加入全麦粉、谷朊粉、鸡蛋白粉、鸡蛋全粉、蛋黄粉、乳粉、芝士粉、干酪粉、乳清粉、乳清蛋白粉、无水奶油、魔芋粉、茶粉（红茶、绿茶、乌龙茶、黑茶、白茶、绿茶中的一种或几种）、抹茶粉、咖啡粉、可可粉、植脂末、果蔬粉（椰子粉、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、小麦苗粉、菠菜粉、柠檬粉、红枣粉、菠萝粉、黄瓜粉、火龙果粉、榴莲粉、草莓粉、番茄粉、罗汉果粉、紫薯粉、甘薯粉、山楂粉、苹果粉、香芋粉、地瓜粉、芋头粉、山药粉、蓝莓粉、甜菜粉、桑葚粉、枸杞粉、芡实粉、百合粉、蒲公英粉、陈皮粉、羽衣甘蓝粉、香芋粉中的一种或几种）、坚果及籽类制品【芝麻仁、葵花籽仁、花生仁碎、核桃仁（碎）、杏仁、紫苏籽、亚麻籽、奇亚籽中的一种或几种】、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、甘草、山奈、薄荷、甘牛至、荜拔、胡椒、丁香、姜黄、百里香、孜然、花椒、葱、蒜、姜、洋葱中的一种或几种）、梔子、小麦麸（麸皮或麸粉）、小麦胚芽（粉）、大豆蛋白粉、大豆分离蛋白、豌豆蛋白、白砂糖、食用盐、麦芽糊精、葡萄糖、麦芽糖粉、海藻糖、酵母、食品添加剂或复配食品添加剂（包含两种以上添加剂）[磷酸酯双淀粉、酪蛋白酸钠、磷酸氢二钾、焦磷酸二氢二钠、磷酸二氢钙、磷酸氢二钠、磷酸二氢钠、磷酸氢钙、三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、焦磷酸四钾、焦磷酸钠、磷酸三钠、甲基纤维素、氧化淀粉、酸处理淀粉、抗坏血酸（维生素 C）、赤藓糖醇、聚葡萄糖、磷脂、氧化羟丙基淀粉、碳酸氢铵、香兰素、5'-肌苷酸二钠、5'-鸟苷酸二钠、梔子蓝、乳酸脂肪酸甘油酯、酒石酸氢钾、葡萄糖酸- δ -内酯、5'-呈味核苷酸二钠、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、可溶性大豆多糖、乳糖醇、碳酸氢钠、碳酸钾、碳酸钠、碳酸钙、醋酸酯淀粉、羟丙基淀粉、羟丙基二淀粉磷酸酯、乙酰化二淀粉己二酸酯、乙酰化单、双甘油脂肪酸酯、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、硬脂酰乳酸钠、木糖醇、乙酰磺胺酸钾、三氯蔗糖、罗汉果甜苷、柠檬酸、柠檬酸钠、DL-苹果酸、微晶纤维素、羧甲基纤维素钠、海藻酸钠、酶制剂（木聚糖酶、 α -淀粉酶、脂肪酶、纤维素酶、麦芽糖淀粉酶、葡糖氧化酶、谷氨酰胺转氨酶中的一种或几种）、果胶、卡拉胶、黄原胶、刺槐豆胶、琼脂、瓜尔胶、结冷胶、明胶、 β -胡萝卜素、胭脂虫红、姜黄、叶绿素铜钠盐、胭脂树橙、叶黄素中的一种或几种]、食用香精中的一种或几种，经配

料、混合、包装而成的焙烤食品预拌粉。

根据用途不同可分为：面包预拌粉、糕点预拌粉、饼干预拌粉、焙烤食品馅料预拌粉、其他焙烤食品预拌粉。

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 全麦粉、黑全麦粉应符合 LS/T 3244 和 GB 2715 的规定。

2.1.3 黑小麦粉、大米粉、糯米粉、黑米粉、紫米粉、玉米粉、荞麦粉、黄豆粉、黑豆粉、红豆粉、高粱粉、大麦粉应符合 GB 2715 的规定。

2.1.4 食用小麦淀粉、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、食用绿豆淀粉应符合 GB 31637 的规定。

2.1.5 谷朊粉应符合 GB/T 21924 的规定。

2.1.6 白砂糖、绵白糖、红糖、冰糖应符合 GB 13104 的规定。

2.1.7 食用葡萄糖、麦芽糖粉应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。

2.1.8 鸡蛋白粉、鸡蛋全粉、蛋黄粉应符合 GB 2749 的规定。

2.1.9 乳粉应符合 GB 19644 的规定。

2.1.10 芝士粉、干酪粉应符合 GB 5420 的规定。

2.1.11 乳清粉、乳清蛋白粉应符合 GB 11674 的规定。

2.1.12 无水奶油应符合 GB 19646 的规定。

2.1.13 魔芋粉应符合 NY/T 494 的规定。

2.1.14 茶粉应符合 NY/T 2672 的规定。

2.1.15 抹茶粉应符合 GB/T 34778 的规定。

2.1.16 咖啡粉应符合 NY/T 605 的规定。

2.1.17 可可粉应符合 GB/T 20706 的规定。

2.1.18 植脂末应符合 QB/T 4791 的规定。

2.1.19 果蔬粉应符合 NY/T 1884 的规定。

2.1.20 坚果及籽类制品应符合 GB 19300 的规定。

2.1.21 香辛料应符合 GB/T 15691 的规定。

2.1.22 栀子应符合《中华人民共和国药典》2020 年版的規定。

2.1.23 小麦麸（麸皮或麸粉）应符合 NY/T 3218 的规定。

2.1.24 小麦胚芽（粉）应符合 LS/T 3210 的规定。

2.1.25 大豆蛋白粉、大豆分离蛋白、豌豆蛋白应符合 GB 20371 的规定。

2.1.26 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

- 2.1.27 麦芽糊精应符合 GB/T 20882.6 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.28 海藻糖应符合 GB/T 23529 的规定。
- 2.1.29 酵母应符合 GB/T 20886.1 的规定。
- 2.1.30 磷酸酯双淀粉应符合 GB 29926 的规定。
- 2.1.31 酪蛋白酸钠应符合 GB 1886.212 的规定。
- 2.1.32 磷酸氢二钾应符合 GB 1886.334 的规定。
- 2.1.33 焦磷酸二氢二钠应符合 GB 1886.328 的规定。
- 2.1.34 磷酸二氢钙应符合 GB 1886.333 的规定。
- 2.1.35 磷酸氢钙应符合 GB 1886.3 的规定。
- 2.1.36 磷酸氢二钠应符合 GB 1886.329 的规定。
- 2.1.37 磷酸二氢钠应符合 GB 1886.336 的规定。
- 2.1.38 磷酸氢钙应符合 GB 1886.3 的规定。
- 2.1.39 三聚磷酸钠应符合 GB 1886.335 的规定。
- 2.1.40 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。
- 2.1.41 焦磷酸四钾应符合 GB 1886.340 的规定。
- 2.1.42 焦磷酸钠应符合 GB 1886.339 的规定。
- 2.1.43 磷酸三钠应符合 GB 1886.338 的规定。
- 2.1.44 甲基纤维素应符合 GB 1886.256 的规定。
- 2.1.45 氧化淀粉应符合 GB 29927 的规定。
- 2.1.46 酸处理淀粉应符合 GB 29928 的规定。
- 2.1.47 抗坏血酸（维生素 C）应符合 GB 14754 的规定。
- 2.1.48 赤藓糖醇应符合 GB 26404 的规定。
- 2.1.49 聚葡萄糖应符合 GB 25541 的规定。
- 2.1.50 磷脂应符合 GB 1886.358 的规定。
- 2.1.51 氧化羟丙基淀粉应符合 GB 29933 的规定。
- 2.1.52 碳酸氢铵应符合 GB 1888 的规定。
- 2.1.53 香兰素应符合 GB 1886.16 的规定。
- 2.1.54 5'-肌苷酸二钠应符合 GB 1886.97 的规定。
- 2.1.55 5'-鸟苷酸二钠应符合 GB 1886.170 的规定。
- 2.1.56 栀子蓝应符合 GB 28311 的规定。
- 2.1.57 乳酸脂肪酸甘油酯应符合 GB 1886.93 的规定。
- 2.1.58 酒石酸氢钾应符合 GB 25556 的规定。
- 2.1.59 葡萄糖酸- δ -内酯应符合 GB 7657 的规定。

- 2.1.60 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.61 乙酰化二淀粉磷酸酯应符合 GB 29929 的规定。
- 2.1.62 柠檬酸脂肪酸甘油酯应符合 GB 29951 的规定。
- 2.1.63 聚丙烯酸钠应符合 GB 29948 的规定。
- 2.1.64 α -环状糊精应符合 GB 1886.351 的规定。
- 2.1.65 γ -环状糊精应符合 GB 1886.353 的规定。
- 2.1.66 可溶性大豆多糖应符合 GB 1886.322 的规定。
- 2.1.67 乳糖醇应符合 GB 1886.98 的规定。
- 2.1.68 姜黄应符合 GB 1886.60 的规定。
- 2.1.69 叶绿素铜钠盐应符合 GB 26406 的规定。
- 2.1.70 胭脂树橙应符合 GB 1886.316 的规定。
- 2.1.71 叶黄素应符合 GB 26405 的规定。
- 2.1.72 碳酸钾应符合 GB 25588 的规定。
- 2.1.73 碳酸钠应符合 GB 1886.1 的规定。
- 2.1.74 碳酸钙应符合 GB 1886.214 的规定。
- 2.1.75 醋酸酯淀粉应符合 GB 29925 的规定。
- 2.1.76 羟丙基淀粉应符合 GB 29930 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 乙酰化双淀粉己二酸酯应符合 GB 29932 的规定。
- 2.1.79 乙酰化单、双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.80 的规定。
- 2.1.80 辛烯基琥珀酸淀粉钠应符合 GB 1886.370 的规定。
- 2.1.81 单、双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.65 的规定。
- 2.1.82 蔗糖脂肪酸酯应符合 GB 1886.27 的规定。
- 2.1.83 聚甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.178 的规定。
- 2.1.84 硬脂酰乳酸钠应符合 GB 1886.92 的规定。
- 2.1.85 木糖醇应符合 GB 1886.234 的规定。
- 2.1.86 乙酰磺胺酸钾应符合 GB 25540 的规定。
- 2.1.87 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.88 罗汉果甜苷应符合 GB 1886.77 的规定。
- 2.1.89 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.90 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.91 DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。
- 2.1.92 微晶纤维素应符合 GB 1886.103 的规定。

- 2.1.93羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。
- 2.1.94海藻酸钠应符合 GB 1886.243 的规定。
- 2.1.95酶制剂应符合 GB 1886.174 的规定。
- 2.1.96果胶应符合 GB 25533 的规定。
- 2.1.97卡拉胶应符合 GB 1886.169 的规定。
- 2.1.98黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.99刺槐豆胶应符合 GB 29945 的规定。
- 2.1.100琼脂应符合 GB 1886.239 的规定。
- 2.1.101瓜尔胶应符合 GB 28403 的规定。
- 2.1.102结冷胶应符合 GB 25535 的规定。
- 2.1.103明胶应符合 GB 6783 的规定。
- 2.1.104β-胡萝卜素应符合 GB 1886.366 的规定。
- 2.1.105胭脂虫红应符合 GB 1886.315 的规定。
- 2.1.106复配添加剂应符合 GB 26687 的规定。
- 2.1.107食用香精应符合 GB 30616 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	粉状、无结块	取适量试样置于洁净的白色盘（瓷盘或同类容器）中，在自然光下观察色泽、性状和杂质，闻其气味
色 泽	具有产品应有的色泽	
气 味	具有本产品特有的气味，无异味	
杂 质	无正常视力可见外来杂质	

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,%	≤ 14.5	GB 5009.3
黄曲霉毒素 B ₁ , μg/kg	≤ 20（以玉米粉为主料产品） 10（以大米粉、糯米粉、紫米粉为原料产品） 5.0（其它谷物粉为主料产品）	GB 5009.22
铅*（以 Pb 计）,mg/kg	≤ 0.19（以谷物粉、食用淀粉、豆粉为主料产品） 0.4（以糖类、谷朊粉为主料产品）	GB 5009.12

总砷（以 As 计）,mg/kg	≤	0.4（以糖类、除大米粉、糯米粉、紫米粉之外的谷物粉为主料产品）	GB 5009.11
无机砷（以 As 计）,mg/kg	≤	0.2（以大米粉、糯米粉、紫米粉为原料产品）	
磷酸盐 ^a （以 PO ₄ ³⁻ 计）,g/kg	≤	15.0	GB 5009.256
三氯蔗糖 ^a ,g/kg	≤	0.25	GB 5009.298
β-胡萝卜素 ^a ,g/kg	≤	1.0	GB 5009.83
胭脂虫红 ^a ,g/kg	≤	0.6	GB 5009.288
胭脂树橙 ^a ,g/kg	≤	0.6	GB 5009.287
乙酰磺胺酸钾 ^a ,g/kg	≤	0.3	GB 5009.140
叶绿素铜钠盐 ^a ,g/kg	≤	0.5	GB 5009.260
叶黄素 ^a ,g/kg	≤	0.15	GB 5009.248
*指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。 ^a 仅适用于使用相应食品添加剂的产品检验。 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 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

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

编制说明

本标准适用于以谷物粉（小麦粉、全麦粉、黑小麦粉、黑全麦粉、大米粉、糯米粉、黑米粉、紫米粉、玉米粉、荞麦粉、高粱粉、大麦粉中的一种或几种）、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、食用绿豆淀粉中的一种或几种）、豆粉（黄豆粉、黑豆粉、红豆粉）、糖类（白砂糖、绵白糖、红糖、冰糖、食用葡萄糖中的一种或几种）中的一种或几种为原料，加入或不加入全麦粉、谷朊粉、鸡蛋白粉、鸡蛋全粉、蛋黄粉、乳粉、芝士粉、干酪粉、乳清粉、乳清蛋白粉、无水奶油、魔芋粉、茶粉（红茶、绿茶、乌龙茶、黑茶、白茶、绿茶中的一种或几种）、抹茶粉、咖啡粉、可可粉、植脂末、果蔬粉（椰子粉、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、小麦苗粉、菠菜粉、柠檬粉、红枣粉、菠萝粉、黄瓜粉、火龙果粉、榴莲粉、草莓粉、番茄粉、罗汉果粉、紫薯粉、甘薯粉、山楂粉、苹果粉、香芋粉、地瓜粉、芋头粉、山药粉、蓝莓粉、甜菜粉、桑葚粉、枸杞粉、芡实粉、百合粉、蒲公英粉、陈皮粉、羽衣甘蓝粉、香芋粉中的一种或几种）、坚果及籽类制品【芝麻仁、葵花籽仁、花生仁碎、核桃仁（碎）、杏仁、紫苏籽、亚麻籽、奇亚籽中的一种或几种】、香辛料（肉豆蔻、草果、砂仁、茴香、辣椒、八角、小茴香、圆叶当归、桂皮、芫荽、甘草、山奈、薄荷、甘牛至、荜拨、胡椒、丁香、姜黄、百里香、孜然、花椒、葱、蒜、姜、洋葱中的一种或几种）、栀子、小麦麸（麸皮或麸粉）、小麦胚芽（粉）、大豆蛋白粉、大豆分离蛋白、豌豆蛋白、白砂糖、食用盐、麦芽糊精、葡萄糖、麦芽糖粉、海藻糖、酵母、食品添加剂或复配食品添加剂（包含两种以上添加剂）[磷酸酯双淀粉、酪蛋白酸钠、磷酸氢二钾、焦磷酸二氢二钠、磷酸二氢钙、磷酸氢二钠、磷酸二氢钠、磷酸氢钙、三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、焦磷酸四钾、焦磷酸钠、磷酸三钠、甲基纤维素、氧化淀粉、酸处理淀粉、抗坏血酸（维生素 C）、赤藓糖醇、聚葡萄糖、磷脂、氧化羟丙基淀粉、碳酸氢铵、香兰素、5'-肌苷酸二钠、5'-鸟苷酸二钠、栀子蓝、乳酸脂肪酸甘油酯、酒石酸氢钾、葡萄糖酸- δ -内酯、5'-呈味核苷酸二钠、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、可溶性大豆多糖、乳糖醇、碳酸氢钠、碳酸钾、碳酸钠、碳酸钙、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、乙酰化单、双甘油脂肪酸酯、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、硬脂酰乳酸钠、木糖醇、乙酰磺胺酸钾、三氯蔗糖、罗汉果甜苷、柠檬酸、柠檬酸钠、DL-苹果酸、微晶纤维素、羧甲基纤维素钠、海藻酸钠、酶制剂（木聚糖酶、 α -淀粉酶、脂肪酶、纤维素酶、麦芽糖淀粉酶、葡糖氧化酶、谷氨酰胺转氨酶中的一种或几种）、果胶、卡拉胶、黄原胶、刺槐豆胶、琼脂、瓜尔胶、结冷胶、明胶、 β -胡萝卜素、胭脂虫红、姜黄、叶绿素铜钠盐、胭脂树橙、叶黄素中的一种或几种]、食用香精中的一种或几种，经配料、混合、包装而成的焙烤食品预拌粉。

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。

河南施夫特生物科技有限公司

H N
Q B