



411525S-2025

新乡良润全谷物食品有限公司企业标准

Q/XLR 0002S-2025

面包预拌粉

2025-05-16 发布

2025-05-16 实施

新乡良润全谷物食品有限公司 发布

前 言

本标准由新乡良润全谷物食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：杨静、宋金丽。

H N

Q B

面包预拌粉

1 范围

本标准规定了面包预拌粉的要求、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、黑全麦粉、褐全麦粉中的一种或几种）、米粉（粘米粉、大米粉、糯米粉中的一种或几种）的一种或几种为主要原料，根据产品品种的不同，添加或不添加谷物粉（小麦粉、玉米粉、玉米糝、黑麦粉、褐麦粉、全麦粉、黑全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、粳米粉、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、莜麦粉、薏仁粉、黍米粉、小米粉、稷米粉、藜麦粉、裸麦粉、大黄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）、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、榴莲粉、苹果粉、香芋粉、蓝莓粉、红枣粉、甜菜粉、桂圆粉、山楂粉、木瓜粉、凤梨粉、乌梅粉、沙棘粉、桑葚粉、芋头粉、红薯粉、柠檬粉、蔓越莓粉、芹菜粉、土豆粉、黄瓜粉中的一种或几种）、淀粉（食用小麦淀粉、食用玉米淀粉、食用马铃薯淀粉、木薯淀粉、绿豆淀粉、豌豆淀粉、红薯淀粉、大米淀粉中的一种或几种）、食用小麦麸皮（粉）、小麦胚芽（粉）、黑芝麻粉、乳粉、全脂乳粉、脱脂乳粉、调制乳粉、酸奶粉、谷朊粉、大豆蛋白粉、鸡蛋白粉、鸡蛋黄粉、鸡蛋粉、食用盐、幼砂糖、白砂糖、葡萄糖浆粉、麦芽酚、麦芽粉、麦芽糊精、抗性糊精、低聚异麦芽糖、低聚果糖、食品加工用酵母、食用葡萄糖、红糖、赤砂糖、精幼砂糖、乳糖、海藻糖、全糖粉、糖霜、麦芽糖、赤藓糖醇、魔芋粉、乳清蛋白粉、大豆分离蛋白、羟丙基淀粉、醋酸酯淀粉、羟丙基二淀粉磷酸酯、乙酰化二淀粉磷酸酯、辛烯基琥珀酸淀粉钠、大豆磷脂、改性大豆磷脂、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）、菊粉、圆苞车前子壳粉、DHA 藻油、羽衣甘蓝、莱茵衣藻、食用发酵小麦粉、蜂蜜粉、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）】、乳酸菌（菌种：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、植物乳植杆菌、鼠李糖乳酪杆菌中的一种或几种）、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）、大麦苗粉、抹茶粉、可可粉、梨果仙人掌（果）粉、香蕉粉、树莓粉、阿萨伊果粉、葡萄粉、水蜜桃粉、草莓粉、仙草粉、桑叶提取物、芡实粉、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、药食同源原料物质粉【金银花粉、枸杞粉、罗汉果粉、甘草粉、莲子

粉、茯苓粉、山药粉、百合粉、菊花粉（滁菊粉、贡菊粉、杭菊粉中的一种或几种）、蒲公英粉、黄精粉、白芷粉、鸡内金粉、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、桑叶粉中的一种或几种】、银耳粉、黑枸杞粉、荞麦米、白芝麻、黑芝麻、燕麦片、大豆碎、红枣粒、桂花（粉）、重瓣红玫瑰粉（碎）、坚果及籽粒制品【葵花籽仁、南瓜籽仁、花生碎、核桃仁、杏仁、紫苏籽、亚麻籽（粉）中的一种或几种】、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】、牛肉粉、黑木耳粉、香菇粉（碎）、罗汉果甜苷、食品添加剂{维生素C、黄原胶、决明胶、 β -胡萝卜素、胭脂虫红、海藻酸丙二醇酯、海藻酸钠、羧甲基纤维素钠、甲基纤维素、羟丙基甲基纤维素、硬脂酰乳酸钠（SSL）、硬脂酰乳酸钙（CSL）、乙酰化二淀粉磷酸酯、双乙酰酒石酸单双甘油酯（DATEM）、碳酸氢钠、焦磷酸二氢二钠、焦磷酸钠、磷酸二氢钙、磷酸三钙、碳酸钙、酒石酸氢钾、柠檬酸、葡萄糖酸- δ -内酯、聚甘油脂肪酸酯、异麦芽酮糖、单，双甘油脂肪酸酯、乳酸脂肪酸甘油酯、D-异抗坏血酸钠、酶制剂【 α -淀粉酶（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*）、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*）、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*）中的一种或几种】中的一种或几种辅料，按一定比例经配料、混合、包装而成的面包预拌粉。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 小麦粉、褐麦粉、黑麦粉应符合 GB/T 1355 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.2 全麦粉应符合 LS/T 3244 的规定。
- 2.1.3 黑全麦粉应符合 LS/T 3244 的规定。
- 2.1.4 褐全麦粉应符合 LS/T 3244 的规定。
- 2.1.5 糯米粉应符合 LS/T 3240 的规定。
- 2.1.6 甜荞麦粉、苦荞麦粉、黑苦荞粉应符合 GB/T 35028 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.7 玉米粉应符合 GB/T 10463 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.8 莜麦粉应符合 GB/T 13360 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.9 玉米糝应符合 GB/T 22496 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.10 高粱粉应符合 DB37/T 1401 的规定。
- 2.1.11 幼砂糖应符合 QB/T 4564 和 GB 13104 的规定。

- 2.1.12 燕麦粉应符合NY/T 892和 GB 2715的规定。
- 2.1.13 白砂糖应符合GB/T 317和GB 13104的规定。
- 2.1.14 食品加工用酵母应符合GB 31639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、食用发酵小麦粉、大米淀粉、麦芽粉应符合 GB 2715的规定。
- 2.1.16 食用小麦麸皮（粉）应符合NY/T 3218的规定。
- 2.1.17 小麦胚芽（粉）应符合LS/T 3210的规定。
- 2.1.18 谷朊粉应符合GB/T 21924的规定。
- 2.1.19 食用小麦淀粉应符合GB/T 8883和GB 31637的规定。
- 2.1.20 食用马铃薯淀粉应符合GB/T 8884和GB 31637的规定。
- 2.1.21 食用玉米淀粉应符合GB/T 8885和GB 31637的规定。
- 2.1.22 木薯淀粉应符合GB/T 29343和GB 31637的规定。
- 2.1.23 绿豆淀粉应符合GB 31637的规定。
- 2.1.24 豌豆淀粉应符合GB 31637和GB/T38572的规定。
- 2.1.25 红薯淀粉应符合GB/T 34321和GB 31637的规定。
- 2.1.26 葡萄糖浆粉应符合GB/T 20885和GB 15203的规定。
- 2.1.27 麦芽酚应符合QB/T 2642的规定。
- 2.1.28 麦芽糊精应符合GB/T 20882.6的规定。
- 2.1.29 抗性糊精应符合QB/T 5947的规定。
- 2.1.30 低聚异麦芽糖应符合GB/T 20881的规定。
- 2.1.31 低聚果糖应符合GB/T 23528.2的规定。
- 2.1.32 食用葡萄糖应符合GB/T 20880的规定。
- 2.1.33 红糖应符合GB/T 35885的规定。
- 2.1.34 赤砂糖应符合GB/T 35884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 海藻糖应符合GB/T 23525的规定。
- 2.1.38 全糖粉应符合QB/T 4565的规定。
- 2.1.39 糖霜应符合QB/T 4092的规定。
- 2.1.40 麦芽糖应符合GB/T 20883和GB 15203的规定。
- 2.1.41 赤藓糖醇应符合GB 26404的规定。

- 2.1.42 魔芋粉应符合NY/T 494的规定。
- 2.1.43 乳清蛋白粉应符合GB11674的规定。
- 2.1.44 大豆分离蛋白应符合GB 20371 的规定。
- 2.1.45 羟丙基淀粉应符合GB 29930的规定。
- 2.1.46 醋酸酯淀粉应符合GB 29925的规定。
- 2.1.47 乙酰化二淀粉磷酸酯应符合GB 29929的规定。
- 2.1.48 辛烯基琥珀酸淀粉钠应符合GB 1886.370的规定。
- 2.1.49 大豆磷脂应符合LS/T 3219的规定。
- 2.1.50 果蔬纤维应符合QB/T 5072的规定。
- 2.1.51 粮谷纤维应符合QB/T 5028的规定。
- 2.1.52 菊粉应符合原卫生部公告（2009年第5号）的规定。
- 2.1.53 圆苞车前子壳粉圆苞车前子壳粉、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。
- 2.1.54 DHA藻油应符合LS/T 3243的规定。
- 2.1.55 羽衣甘蓝应符合GB/T 29602的规定。
- 2.1.56 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。
- 2.1.57 仙草粉应清洁、卫生、无霉变，并符合GB 2762和GB 2763的规定。
- 2.1.58 复合酵素粉、梨果仙人掌果粉、大麦苗粉、香蕉粉、树莓粉、阿萨伊果粉、葡萄粉、水蜜桃粉、银耳粉、草莓粉、蜂蜜粉、抹茶粉、黑枸杞粉应符合GB/T 29602的规定。
- 2.1.59 茶粉应符合NY/T 2672的规定。
- 2.1.60 可可粉应符合GB/T 20706的规定。
- 2.1.61 桑叶提取物应符合T/SDCMIA TQW 02的规定；
- 2.1.62 芡实粉T/HQSC 004的规定。
- 2.1.63 葛根粉应符合GB/T 30637的规定。
- 2.1.64 薏仁粉应符合NY/T 2977的规定。
- 2.1.65 猴头菇粉应符合GB 7096的规定。
- 2.1.66 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》的规定。
- 2.1.67 坚果及籽粒制品应符合GB19300的规定。
- 2.1.68 碳酸氢钠应符合GB 1886.2的规定。
- 2.1.69 焦磷酸二氢二钠应符合GB 1886.328的规定。
- 2.1.70 磷酸三钙应符合GB 1886.332的规定。
- 2.1.71 磷酸二氢钙应符合GB 1886.333的规定。

- 2.1.72 葡萄糖酸- δ -内酯应符合GB 7657的规定。
- 2.1.73 维生素C应符合GB 14754的规定。
- 2.1.74 酶制剂应符合GB 1886.174的规定。
- 2.1.75 脂肪酶应符合GB/T 23535的规定。
- 2.1.76 α -淀粉酶应符合GB/T 24401的规定。
- 2.1.77 半纤维素酶应符合GB 1886.174的规定。
- 2.1.78 木聚糖酶应符合QB/T 4483的规定。
- 2.1.79 葡糖氧化酶应符合GB 1886.174的规定。
- 2.1.80 麦芽糖淀粉酶应符合GB 1886.174的规定。
- 2.1.81 硬脂酰乳酸钠应符合GB 1886.92的规定。
- 2.1.82 硬脂酰乳酸钙GB 1886.179的规定。
- 2.1.83 乳粉、全脂乳粉、脱脂乳粉、调制乳粉、酸奶粉应符合GB 19644的规定。
- 2.1.84 大豆蛋白粉应符合 GB/T 22493的规定。
- 2.1.85 羟丙基二淀粉磷酸酯应符合 GB 29931的规定。
- 2.1.86 决明胶应符合GB 31619的规定。
- 2.1.87 柠檬酸应符合GB 1886.235的规定。
- 2.1.88 食用盐应符合GB 2721和GB/T 5461的规定。
- 2.1.89 果蔬粉应符合NY/T 1884的规定。
- 2.1.90 羧甲基纤维素钠应符合GB 1886.232的规定。
- 2.1.91 羟丙基甲基纤维素应符合GB 1886.109的规定。
- 2.1.92 甲基纤维素应符合GB 1886.256的规定。
- 2.1.93 碳酸钙应符合GB 1886.214的规定。
- 2.1.94 海藻酸钠应符合GB 1886.243的规定。
- 2.1.95 黄原胶应符合GB 1886.41的规定。
- 2.1.96 单，双甘油脂肪酸酯应符合GB 1886.65的规定。
- 2.1.97 海藻酸丙二醇酯应符合GB 1886.226的规定。
- 2.1.98 酒石酸氢钾应符合GB 25556的规定。
- 2.1.99 焦磷酸钠应符合GB 1886.339的规定。
- 2.1.100 乙酰化单、双甘油脂肪酸酯应符合GB 1886.80的规定。
- 2.1.101 L-半胱氨酸盐酸盐应符合GB 1886.75的规定。
- 2.1.102 D-异抗坏血酸钠应符合GB 1886.28的规定。
- 2.1.103 改性大豆磷脂应符合GB 1886.238的规定。
- 2.1.104 谷氨酰胺转氨酶应符合GB 1886.174的规定。
- 2.1.105 亚麻籽（粉）应符合GB/T 15681的规定。

- 2.1.106 白芝麻、黑芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300的规定。
- 2.1.107 南瓜籽仁应符合SB/T 10554 和 GB 19300的规定。
- 2.1.108 葵花籽仁应符合GB/T 11764 和 GB 19300的规定。
- 2.1.109 紫苏籽应符合GB 19300的规定。
- 2.1.110 大豆碎应符合GB 1352的规定。
- 2.1.111 红枣粒应符合GB 16325的规定。
- 2.1.112 扁桃仁粉（杏仁粉）应符合GB 19300的规定。
- 2.1.113 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。
- 2.1.114 罗汉果甜苷应符合GB 1886.77的规定。
- 2.1.115 鸡蛋白粉、鸡蛋黄粉、鸡蛋粉应符合GB 2749的规定。
- 2.1.116 脱水蔬菜应符合NY/T 1045的规定。
- 2.1.117 乳酸菌应符合QB/T 4575的规定。
- 2.1.118 牛肉粉应符合GB 31644的规定。
- 2.1.119 香菇粉（碎）、黑木耳粉应符合GB 7096的规定。
- 2.1.120 桂花（粉）、重瓣红玫瑰粉（碎）应符合GH/T 1091的规定。
- 2.1.121 β -胡萝卜素应符合GB 1886.366的规定。
- 2.1.122 胭脂虫红应符合GB 1886.315的规定。
- 2.1.123 双乙酰酒石酸单双甘油酯应符合GB 25539的规定。
- 2.1.124 聚甘油脂肪酸酯应符合GB 1886.178的规定。
- 2.1.125 异麦芽酮糖应符合GB 1886.182的规定。
- 2.1.126 乳酸脂肪酸甘油酯应符合GB 1886.93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	粉状或含有少量颗粒	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，用温开水漱口，制作成制品品其滋味。
色泽	具有该产品应有的色泽	
气、滋味	具有该产品应有的气滋味，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	≤	14.0	GB 5009.3
*铅（以 Pb 计），mg/kg	≤	0.18	GB 5009.12
总砷（以 As 计），mg/kg	≤	0.5 （以米粉为主要原料的除外）	GB 5009.11
无机砷（以 As 计），mg/kg	≤	0.2 （以米粉为主要原料的产品）	GB 5009.11
总汞（以 Hg 计），mg/kg	≤	0.02	GB 5009.17
镉（以 Cd 计），mg/kg	≤	0.1	GB 5009.15
苯并[a]芘，μg/kg	≤	2.0	GB 5009.27
黄曲霉毒素 B1 下标，μg/kg	≤	5.0	GB 5009.22
铬（以 Cr 计），mg/kg	≤	1.0	GB 5009.123
六六六，mg/kg	≤	0.05	GB/T 5009.19
滴滴涕，mg/kg	≤	0.05	GB/T 5009.19
β-胡萝卜素 ^a ，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
总磷酸盐 ^c （以 PO ₄ ³⁻ 计），g/kg	≤	5.0	GB 5009.256
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
脱氧雪腐镰刀菌烯醇，μg/kg	≤	1000	GB 5009.111
*铅的指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。 a 仅适用于使用 β-胡萝卜素的产品。 b 仅适用于使用胭脂虫红的产品。 c 仅适用于使用磷酸盐的产品			

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 GB 2762 的规定；农药残留限量应符合 GB 2763 的规定。新食品原料的使用应符合国家相关公告的规定。

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（全麦粉、黑全麦粉、褐全麦粉中的一种或几种）、米粉（粘米粉、大米粉、糯米粉中的一种或几种）的一种或几种为主要原料，根据产品品种的不同，添加或不添加谷物粉（小麦粉、玉米粉、玉米糝、黑麦粉、褐麦粉、全麦粉、黑全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、大黃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）、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、榴莲粉、苹果粉、香芋粉、蓝莓粉、红枣粉、甜菜粉、桂圆粉、山楂粉、木瓜粉、凤梨粉、乌梅粉、沙棘粉、桑葚粉、芋头粉、红薯粉、柠檬粉、蔓越莓粉、芹菜粉、土豆粉、黄瓜粉中的一种或几种）、淀粉（食用小麦淀粉、食用玉米淀粉、食用马铃薯淀粉、木薯淀粉、绿豆淀粉、豌豆淀粉、红薯淀粉、大米淀粉中的一种或几种）、食用小麦麸皮（粉）、小麦胚芽（粉）、黑芝麻粉、乳粉、全脂乳粉、脱脂乳粉、调制乳粉、酸奶粉、谷朊粉、大豆蛋白粉、鸡蛋白粉、鸡蛋黄粉、鸡蛋粉、食用盐、幼砂糖、白砂糖、葡萄糖浆粉、麦芽酚、麦芽粉、麦芽糊精、抗性糊精、低聚异麦芽糖、低聚果糖、食品加工用酵母、食用葡萄糖、红糖、赤砂糖、精幼砂糖、乳糖、海藻糖、全糖粉、糖霜、麦芽糖、赤藓糖醇、魔芋粉、乳清蛋白粉、大豆分离蛋白、羟丙基淀粉、醋酸酯淀粉、羟丙基二淀粉磷酸酯、乙酰化二淀粉磷酸酯、辛烯基琥珀酸淀粉钠、大豆磷脂、改性大豆磷脂、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）、菊粉、圆苞车前子壳粉、DHA 藻油、羽衣甘蓝、莱茵衣藻、食用发酵小麦粉、蜂蜜粉、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）】、乳酸菌（菌种：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、植物乳植杆菌、鼠李糖乳酪杆菌中的一种或几种）、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）、大麦苗粉、抹茶粉、可可粉、梨果仙人掌（果）粉、香蕉粉、树莓粉、阿萨伊果粉、葡萄粉、水蜜桃粉、草莓粉、仙草粉、桑叶提取物、芡实粉、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、药食同源原料物质粉【金银花粉、枸杞粉、罗汉果粉、甘草粉、莲子粉、茯苓粉、山药粉、百合粉、菊花粉（滁菊粉、贡菊粉、杭菊粉中的一种或几种）、蒲公英粉、黄精粉、白芷粉、鸡内金粉、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、桑叶粉中

的一种或几种】、银耳粉、黑枸杞粉、荞麦米、白芝麻、黑芝麻、燕麦片、大豆碎、红枣粒、桂花（粉）、重瓣红玫瑰粉（碎）、坚果及籽粒制品【葵花籽仁、南瓜籽仁、花生碎、核桃仁、杏仁、紫苏籽、亚麻籽（粉）中的一种或几种】、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】、牛肉粉、黑木耳粉、香菇粉（碎）、罗汉果甜苷、食品添加剂{维生素 C、黄原胶、决明胶、 β -胡萝卜素、胭脂虫红、海藻酸丙二醇酯、海藻酸钠、羧甲基纤维素钠、甲基纤维素、羟丙基甲基纤维素、硬脂酰乳酸钠（SSL）、硬脂酰乳酸钙（CSL）、乙酰化二淀粉磷酸酯、双乙酰酒石酸单双甘油酯（DATEM）、碳酸氢钠、焦磷酸二氢二钠、焦磷酸钠、磷酸二氢钙、磷酸三钙、碳酸钙、酒石酸氢钾、柠檬酸、葡萄糖酸- δ -内酯、聚甘油脂肪酸酯、异麦芽酮糖、单，双甘油脂肪酸酯、乳酸脂肪酸甘油酯、D-异抗坏血酸钠、酶制剂【 α -淀粉酶（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*）、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*）、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*）中的一种或几种】中的一种或几种辅料，按一定比例经配料、混合、包装而成的面包预拌粉。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，作为组织生产，质量控制和监督检查提供依据。

维生素 C 在该产品中用作抗氧化剂使用。

本标准中铅的指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

新乡良润全谷物食品有限公司