



411529S-2025



河南康味达生物科技有限公司企业标准

Q/HKS 0008S-2025

# 烘焙食品预拌粉

2025-05-16 发布

2025-05-16 实施

河南康味达生物科技有限公司 发布

## 前 言

本标准由河南康味达生物科技有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：孙庆。

H N

Q B

# 烘焙食品预拌粉

## 1 范围

本标准规定了烘焙食品预拌粉的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以小麦粉、全麦粉、黑小麦粉、荞麦粉、燕麦粉、莜麦粉、藜麦粉、青稞粉、黑裸麦粉、糙米粉、大米粉、小米粉、黑米粉、高粱粉、糯米粉、玉米粉、粘米粉、大豆粉、薏米粉、绿豆粉、黑豆粉、红小豆粉、豌豆粉、土豆粉、大豆蛋白粉、大豆膳食纤维粉、谷朊粉、食用小麦麸皮、小麦麸粉、小麦胚芽、小麦胚芽粉、食用淀粉（小麦淀粉、玉米淀粉、大米淀粉、木薯淀粉、马铃薯淀粉、甘薯淀粉、荸荠淀粉、绿豆淀粉、豌豆淀粉、山药淀粉、红薯淀粉、紫薯淀粉、蚕豆淀粉、蕨根淀粉、葛根淀粉、芋头淀粉、莲子淀粉中的一种或几种）中的一种或几种为主要原料，添加果蔬粉【石榴、番石榴（芭乐）、哈密瓜、青梅、酸梅、金桔、沙棘、提子、香蕉、杏、苹果、西瓜、甜瓜、木瓜、青瓜、刺梨、山楂、柠檬、猕猴桃（奇异果）、杨桃、菠萝、凤梨、椰浆粉、覆盆子、草莓、蓝莓、树莓、蔓越莓、羽衣甘蓝、紫衣甘蓝、葡萄、黑加仑、橙、芒果、桃、桔子、青桔、荔枝、柚子、西柚、百香果、青柠、李子、桂圆（龙眼）、红枣、杨梅、山竹、无花果、火龙果、樱桃、红毛丹、枸杞、枇杷、西梅、黑莓、榴莲、椰子、人参果、牛油果、莲雾、菠萝蜜、番荔枝、桑葚、橄榄、马蹄、芋头、香芋、红甜菜、芹菜、黄瓜、番茄、土豆、胡萝卜、莲藕、青萝卜、萝卜、玉米、姜中的一种或几种】、坚果及籽类粉（核桃仁、花生仁、腰果仁、扁桃仁、松子仁、葵花籽仁、夏威夷果仁、碧根果仁、杏仁、南瓜子、莲子、开心果、榛子仁、奇亚籽、板栗仁、巴旦木、黑芝麻、白芝麻中的一种或几种）、大麦苗粉、植物蛋白粉（大豆、豌豆、蚕豆、花生中的一种或几种）、食用油脂制品（黄油粉、芝士粉、粉末油脂中的一种或几种）、奶油粉、再制干酪、食用菌粉（香菇、猴头菇、草菇、黑木耳、银耳、茶树菇、姬松茸、羊肚菌中的一种或几种）、全蛋粉、鸡蛋清粉、蛋黄粉、食用盐、白砂糖、白砂糖粉、食用葡萄糖、低聚异麦芽糖、低聚果糖、果葡糖浆、麦芽糖、麦芽糊精、抗性糊精、海藻糖、乳糖、糖霜、赤藓糖醇、山梨糖醇、可可粉、速溶咖啡粉、茶粉（红茶、绿茶、乌龙茶、普洱茶、抹茶、白茶、茉莉花茶中的一种或几种）、香辛料粉【麻椒、藤椒、洋葱、大葱、小葱、韭葱、蒜、高良姜、豆蔻、香豆蔻、草果、砂仁、茴香、土茴香、圆叶当归、细叶芹、芹菜、辣根、龙蒿、黑芥籽、辣椒、葛缕子、桂皮、肉桂、阴香、大清桂、芫荽、桔茗（孜然）、胡麻、芥末籽、姜黄、香茅、小豆蔻、小茴香、甘草、八角、山奈、木姜子、月桂叶、肉豆蔻、甜罗勒、欧芹、荳蔻、黑胡椒、白胡椒、芝麻、白欧芥、丁香、花椒中的一种或几种】、食用酵母、乳粉、酸奶粉、乳清粉、乳清蛋白粉、魔芋粉、预糊化淀粉、植脂末【葡萄糖浆、精炼植物油、乳粉、乳清粉、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）、食用盐、食用香精中的几种】、含乳食品基料粉（固体饮料）、奶油风味粉（固体饮料）、复配膨松剂（焦磷酸二氢二钠、碳酸氢钠、磷酸二氢钙、碳酸钙、柠檬酸、淀粉）、β-阿朴-8'-胡萝卜素醛、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、双乙酰酒石酸单双甘油酯、羧甲基纤维素钠、羟丙基甲基纤维素、可溶性大豆

多糖、辛烯基琥珀酸淀粉钠、氧化淀粉、氧化羟丙基淀粉、单，双甘油脂肪酸酯、蔗糖脂肪酸酯、聚甘油脂肪酸酯、磷脂、碳酸氢钠、碳酸钠、碳酸钙、焦磷酸二氢二钠、焦磷酸钠、磷酸二氢钙、磷酸三钙、六偏磷酸钠、三聚磷酸钠、磷酸二氢钠、磷酸氢二钠、酒石酸氢钾、葡萄糖酸- $\delta$ -内酯、酪蛋白酸钠、聚葡萄糖、改性大豆磷脂、木糖醇、柠檬酸、柠檬酸钠、DL-苹果酸、微晶纤维素、海藻酸钠、 $\alpha$ -淀粉酶（来源于黑曲 *Aspergillusniger*）、蛋白酶（来源于解淀粉芽孢杆菌 *Bacillusamyloliquefaciens*）、木聚糖酶（来源于黑曲霉 *Aspergillusniger*）、葡糖氧化酶（来源于黑曲霉 *Aspergillusniger*）、脂肪酶（来源于黑曲霉 *Aspergillusniger*）、麦芽糖淀粉酶（来源于枯草芽孢杆菌 *Bacillus subtilis*）、乳糖酶（来源于黑曲霉 *Aspergillusniger*）、纤维素酶（来源于黑曲霉 *Aspergillusniger*）、木瓜蛋白酶（来源于木瓜 *Caricapapaya*）、果胶酶（来源于米曲霉 *Aspergillus oryzae*）、 $\beta$ -胡萝卜素、栀子蓝、番茄红素、姜黄、葡萄皮红、胭脂虫红、胭脂树橙、叶黄素、叶绿素铜、甜菜红、天然胡萝卜素、高粱红、柑橘黄、果胶、卡拉胶、黄原胶、刺槐豆胶、琼脂、瓜尔胶、结冷胶、明胶、氯化钾、乳酸脂肪酸甘油酯、阿拉伯胶、羟丙基甲基纤维素、聚丙烯酸钠、维生素 C（抗氧化剂）、香兰素、乙基香兰素、乙基麦芽酚、食品用香精中的一种或几种为辅料，经粉碎或不粉碎、配料、混合、包装加工而成的非即食烘焙食品预拌粉。

根据原料和用途不同分为：面包预拌粉、蛋糕预拌粉、糕点预拌粉、蛋卷预拌粉、蛋筒预拌粉、蛋挞预拌粉、饼干预拌粉。

## 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 白砂糖、白砂糖粉应符合 GB/T 1355 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.3 食用淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.4 大豆蛋白粉应符合 GB/T 22493 的规定。
- 2.1.5 小麦胚芽、小麦胚芽粉应符合 LS/T 3210 的规定。
- 2.1.6 谷朊粉应符合 GB/T 21924 的规定。
- 2.1.7 食用小麦麸皮、小麦麸粉应符合 NY/T 3218 的规定。
- 2.1.8 大豆膳食纤维粉应符合 GB/T 22494 的规定。
- 2.1.9 谷朊粉应符合 GB/T 21924 的规定。
- 2.1.10 坚果及籽类粉应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.11 食用油脂制品、酸奶粉应符合 GB 15196 的规定。
- 2.1.12 食用菌粉应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.13 香辛料粉应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.14 全蛋粉、鸡蛋清粉、蛋黄粉应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.15 乳粉、酸奶粉应符合 GB 19644 的规定。

- 2.1.16 植脂末应符合 QB/T 4791 的规定。
- 2.1.17 固体饮料应符合 GB/T 29602 的规定。
- 2.1.18 全麦粉、黑小麦粉、荞麦粉、燕麦粉、苡麦粉、藜麦粉、青稞粉、黑裸麦粉、糙米粉、大米粉、小米粉、黑米粉、高粱粉、糯米粉、玉米粉、粘米粉、大豆粉、薏米粉、绿豆粉、黑豆粉、红小豆粉、豌豆粉、土豆粉应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.19 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.20 低聚异麦芽糖应符合 GB/T 20881 的规定。
- 2.1.21 低聚果糖、果葡糖浆、麦芽糖、麦芽糊精应符合 GB 15203 的规定。
- 2.1.22 抗性糊精应符合 QB/T 5947 的规定。
- 2.1.23 海藻糖应符合 GB/T 23529 的规定。
- 2.1.24 乳糖应符合 GB 25595 的规定。
- 2.1.25 糖霜应符合 QB/T 4092 的规定。
- 2.1.26 赤藓糖醇应符合 GB 26404 的规定。
- 2.1.27 山梨糖醇应符合 GB 1886.187 的规定。
- 2.1.28 茶粉应符合 QB/T 4067 的规定。
- 2.1.29 可可粉应符合 GB/T 20706 的规定。
- 2.1.30 速溶咖啡粉应符合 NY/T 605 的规定。
- 2.1.31 乳粉应符合 GB 19644 的规定。
- 2.1.32 乳清粉和乳清蛋白粉应符合 GB 11674 的规定。
- 2.1.33 魔芋粉应符合 NY/T 494 的规定。
- 2.1.34 预糊化淀粉应符合 GB/T 38573 的规定。
- 2.1.35  $\beta$ -阿朴-8'-胡萝卜素醛应符合 GB 31620 的规定。
- 2.1.36 磷酸酯双淀粉应符合 GB 29926 的规定。
- 2.1.37 醋酸酯淀粉应符合 GB 29925 的规定。
- 2.1.38 羟丙基淀粉应符合 GB 29930 的规定。
- 2.1.39 羟丙基二淀粉磷酸酯应符合 GB 29931 的规定。
- 2.1.40 乙酰化双淀粉己二酸酯应符合 GB 29932 的规定。
- 2.1.41 双乙酰酒石酸单双甘油酯应符合 GB 25539 的规定。
- 2.1.42 羟丙基甲基纤维素应符合 GB 1886.109 的规定。
- 2.1.43 辛烯基琥珀酸淀粉钠应符合 GB 28303 的规定。
- 2.1.44 氧化淀粉应符合 GB 29927 的规定。
- 2.1.45 氧化羟丙基淀粉应符合 GB 29933 的规定。
- 2.1.46 单，双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.65 的规定。

- 2.1.47 聚甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.178 的规定。
- 2.1.48 磷脂应符合 GB1886.358 的规定。
- 2.1.49 碳酸钠应符合 GB 1886.1 的规定。
- 2.1.50 聚葡萄糖应符合 GB 25541 的规定。
- 2.1.51 食用酵母应符合 GB 31639 的规定。
- 2.1.52 食用盐应符合 GB/T 5749 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.53 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.54 磷酸二氢钠应符合 GB 1886.236 的规定。
- 2.1.55 磷酸氢二钠应符合 GB 1886.329 的规定。
- 2.1.56 三聚磷酸钠应符合 GB 1886.335 的规定。
- 2.1.57 焦磷酸钠应符合 GB 1886.339 的规定。
- 2.1.58 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。
- 2.1.59 焦磷酸二氢二钠应符合 GB 1886.328 的规定。
- 2.1.60 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。
- 2.1.61 酒石酸氢钾应符合 GB 25556 的规定。
- 2.1.62 磷酸氢钙应符合 GB 1886.3 的规定。
- 2.1.63 磷酸二氢钙应符合 GB 1886.333 的规定。
- 2.1.64 磷酸三钙应符合 GB 1886.332 的规定。
- 2.1.65 碳酸钙应符合 GB 1886.214 的规定。
- 2.1.66 维生素 C 应符合 GB 14754 的规定。
- 2.1.67 蔗糖脂肪酸酯应符合 GB 1886.27 的规定。
- 2.1.68 双乙酰酒石酸单双甘油酯应符合 GB 25539 的规定。
- 2.1.69 葡萄糖  $\delta$ -内酯应符合 GB 7657 的规定。
- 2.1.70 单，双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.65 的规定。
- 2.1.71 酪蛋白酸钠应符合 GB 1886.212 的规定。
- 2.1.72 改性大豆磷脂应符合 GB 1886.238 的规定。
- 2.1.73 卡拉胶应符合 GB 1886.169 的规定。
- 2.1.74 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.75 瓜尔胶应符合 GB 28403 的规定。
- 2.1.76 结冷胶应符合 GB 25535 的规定。
- 2.1.77 刺槐豆胶应符合 GB 29945 的规定。
- 2.1.78 微晶纤维素应符合 GB 1886.103 的规定。
- 2.1.79 木糖醇应符合 GB 1886.234 的规定。

- 2.1.80 DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。
- 2.1.81 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。
- 2.1.82 海藻酸钠应符合 GB 1886.243 的规定。
- 2.1.83 可溶性大豆多糖应符合 LS/T 3301 的规定。
- 2.1.84 栀子蓝应符合 GB 28311 的规定。
- 2.1.85  $\beta$ -胡萝卜素应符合 GB 8821 的规定。
- 2.1.86 番茄红素应符合 GB 1886.78 的规定。
- 2.1.87 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.88 柠檬酸钠 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.89 蛋白酶应符合 GB/T 23527 的规定。
- 2.1.90 木聚糖酶（来源于黑曲霉 *Aspergillusniger*）应符合 QB/T 4483 的规定。
- 2.1.91 葡糖氧化酶（来源于黑曲霉 *Aspergillusniger*）应符合 GB 1886.174 的规定。
- 2.1.92 脂肪酶（来源于黑曲霉 *Aspergillusniger*）应符合 GB/T 23535 的规定。
- 2.1.93 麦芽糖淀粉酶（来源于枯草芽孢杆菌 *Bacillus subtilis*）应符合 GB 1886.174 的规定。
- 2.1.94 乳糖酶（来源于黑曲霉 *Aspergillusniger*）应符合 GB 1886.174 的规定。
- 2.1.95 纤维素酶（来源于黑曲霉 *Aspergillusniger*）应符合 QB/T 2583 的规定。
- 2.1.96 木瓜蛋白酶（来源于木瓜 *Caricapapaya*）应符合 T/CCCMHPIE 1.18 的规定。
- 2.1.97 果胶酶（来源于米曲霉 *Aspergillus oryzae*）应符合 GB 1886.174 的规定。
- 2.1.98 姜黄应符合 GB 1886.60 的规定。
- 2.1.99 胭脂虫红应符合 GB 1886.315 的规定。
- 2.1.100 胭脂树橙应符合 GB 1886.316 的规定。
- 2.1.101 叶黄素应符合 GB 26405 的规定。
- 2.1.102 叶绿素铜应符合 GB 1886.361 的规定。
- 2.1.103 甜菜红应符合 GB 1886.111 的规定。
- 2.1.104 天然胡萝卜素应符合 GB 31624 的规定。
- 2.1.105 高粱红应符合 GB 1886.32 的规定。
- 2.1.106 柑橘黄应符合 GB 26687 的规定。
- 2.1.107 果胶应符合 GB 25533 的规定。
- 2.1.108 琼脂应符合 GB 1886.239 的规定。
- 2.1.109 明胶应符合 GB 6783 的规定。
- 2.1.110 氯化钾应符合 GB 25585 的规定。
- 2.1.111 乳酸脂肪酸甘油酯应符合 GB 1886.93 的规定。
- 2.1.112 阿拉伯胶应符合 GB 29949 的规定。

- 2.1.113 羟丙基甲基纤维素应符合 GB 1886.109 的规定。
- 2.1.114 聚丙烯酸钠应符合 GB 29948 的规定。
- 2.1.115 固体饮料应符合 GB/T 29602 的规定。
- 2.1.116 维生素 C（抗氧化剂）应符合 GB 14754 的规定。
- 2.1.117 香兰素应符合 GB 1886.16 的规定。
- 2.1.118 乙基香兰素应符合 GB 1886.283 的规定。
- 2.1.119 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.120 食用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.121 复配膨松剂应符合 GB 26687 的规定。
- 2.1.122 再制干酪应符合 GB 25192 的规定。
- 2.1.123 大麦苗粉应符合 QB/T 5586 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、颗粒状或粉末中带颗粒状，无结块	取样品一份，置一洁净白瓷盘中，自然光下用肉眼观察色泽及性状，并检查有无外来杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
色 泽	具有产品特有的色泽	
气、滋味	具有产品特有的气、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	≤ 18.0	GB 5009.3
*铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.18	GB 5009.12
总砷(以 As 计), mg/kg	≤ 0.5 (除以糙米粉、大米粉为主料之外的产品)	GB 5009.11
无机砷 <sup>b</sup> (以 As 计), mg/kg	≤ 0.35 (以糙米粉为主料的产品)	GB 5009.11
	≤ 0.2 (以大米粉为主料的产品)	
总汞 (以 Hg 计), mg/kg	≤ 0.02	GB 5009.17

镉（以 Cd 计），mg/kg	≤	0.1	GB 5009.15
铬（以 Cr 计），mg/kg	≤	1.0	GB 5009.123
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
β-胡萝卜素 <sup>a</sup> ，g/kg	≤	1.0	GB 5009.83
总磷酸盐 <sup>a</sup> （以 PO <sub>4</sub> <sup>3-</sup> 计），g/kg	≤	15.0	GB 5009.256
黄曲霉毒素B <sub>1</sub> ，μg/kg	≤	5.0	GB 5009.22
β-阿朴-8'-胡萝卜素醛 <sup>a</sup> ，g/kg	≤	0.015	GB 5009.292
胭脂虫红 <sup>a</sup> （以胭脂红酸计），g/kg	≤	0.6	GB 5009.288
胭脂树橙 <sup>a</sup> ，g/kg	≤	0.6	GB 5009.287
叶黄素 <sup>a</sup> ，g/kg	≤	0.15	GB 5009.248
<p>注：1、*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。</p> <p>2、a 仅适用于添加该种食品添加剂的产品检测。</p> <p>3、b可先测定总砷，当总砷含量不超过无机砷限量值时，可判定符合限量要求而不必测定无机砷；否则，需测定无机砷含量再作判定。</p> <p>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 规定的最大使用量的比例之和不应超过 1。</p>			

## 2.4 净含量及允许短缺量

应符合 JJF 1070《定量包装商品净含量计量检验规则》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 其它要求

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、水分的检验。型式检验按国家有关规定执行。

## 编制说明

本标准适用于以小麦粉、全麦粉、黑小麦粉、荞麦粉、燕麦粉、莜麦粉、藜麦粉、青稞粉、黑裸麦粉、糙米粉、大米粉、小米粉、黑米粉、高粱粉、糯米粉、玉米粉、粘米粉、大豆粉、薏米粉、绿豆粉、黑豆粉、红小豆粉、豌豆粉、土豆粉、大豆蛋白粉、大豆膳食纤维粉、谷朊粉、食用小麦麸皮、小麦麸粉、小麦胚芽、小麦胚芽粉、食用淀粉（小麦淀粉、玉米淀粉、大米淀粉、木薯淀粉、马铃薯淀粉、甘薯淀粉、荸荠淀粉、绿豆淀粉、豌豆淀粉、山药淀粉、红薯淀粉、紫薯淀粉、蚕豆淀粉、蕨根淀粉、葛根淀粉、芋头淀粉、莲子淀粉中的一种或几种）中的一种或几种为主要原料，添加果蔬粉【石榴、番石榴（芭乐）、哈密瓜、青梅、酸梅、金桔、沙棘、提子、香蕉、杏、苹果、西瓜、甜瓜、木瓜、青瓜、刺梨、山楂、柠檬、猕猴桃（奇异果）、杨桃、菠萝、凤梨、椰浆粉、覆盆子、草莓、蓝莓、树莓、蔓越莓、羽衣甘蓝、紫衣甘蓝、葡萄、黑加仑、橙、芒果、桃、桔子、青桔、荔枝、柚子、西柚、百香果、青柠、李子、桂圆（龙眼）、红枣、杨梅、山竹、无花果、火龙果、樱桃、红毛丹、枸杞、枇杷、西梅、黑莓、榴莲、椰子、人参果、牛油果、莲雾、菠萝蜜、番荔枝、桑葚、橄榄、马蹄、芋头、香芋、红甜菜、芹菜、黄瓜、番茄、土豆、胡萝卜、莲藕、青萝卜、萝卜、玉米、姜中的一种或几种】、坚果及籽类粉（核桃仁、花生仁、腰果仁、扁桃仁、松子仁、葵花籽仁、夏威夷果仁、碧根果仁、杏仁、南瓜子、莲子、开心果、榛子仁、奇亚籽、板栗仁、巴旦木、黑芝麻、白芝麻中的一种或几种）、大麦苗粉、植物蛋白粉（大豆、豌豆、蚕豆、花生中的一种或几种）、食用油脂制品（黄油粉、芝士粉、粉末油脂中的一种或几种）、奶油粉、再制干酪、食用菌粉（香菇、猴头菇、草菇、黑木耳、银耳、茶树菇、姬松茸、羊肚菌中的一种或几种）、全蛋粉、鸡蛋清粉、蛋黄粉、食用盐、白砂糖、白砂糖粉、食用葡萄糖、低聚异麦芽糖、低聚果糖、果葡糖浆、麦芽糖、麦芽糊精、抗性糊精、海藻糖、乳糖、糖霜、赤藓糖醇、山梨糖醇、可可粉、速溶咖啡粉、茶粉（红茶、绿茶、乌龙茶、普洱茶、抹茶、白茶、茉莉花茶中的一种或几种）、香辛料粉【麻椒、藤椒、洋葱、大葱、小葱、韭葱、蒜、高良姜、豆蔻、香豆蔻、草果、砂仁、茴香、土茴香、圆叶当归、细叶芹、芹菜、辣根、龙蒿、黑芥籽、辣椒、葛缕子、桂皮、肉桂、阴香、大清桂、芫荽、桔茗（孜然）、胡麻、芥末籽、姜黄、香茅、小豆蔻、小茴香、甘草、八角、山奈、木姜子、月桂叶、肉豆蔻、甜罗勒、欧芹、荳蔻、黑胡椒、白胡椒、芝麻、白欧芥、丁香、花椒中的一种或几种】、食用酵母、乳粉、酸奶粉、乳清粉、乳清蛋白粉、魔芋粉、预糊化淀粉、植脂末【葡萄糖浆、精炼植物油、乳粉、乳清粉、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（ $\beta$ -胡萝卜素）、食用盐、食用香精中的几种】、含乳食品基料粉（固体饮料）、奶油风味粉（固体饮料）、复配膨松剂（焦磷酸二氢二钠、碳酸氢钠、磷酸二氢钙、碳酸钙、柠檬酸、淀粉）、 $\beta$ -阿朴-8'-胡萝卜素醛、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、双乙酰酒石酸单双甘油酯、羧甲基纤维素钠、羟丙基甲基纤维素、可溶性大豆多糖、辛烯基琥珀酸淀粉钠、氧化淀粉、氧化羟丙基淀粉、单，双甘油脂肪酸酯、蔗糖脂肪酸酯、聚甘油脂肪酸酯、磷脂、碳酸氢钠、碳酸钠、碳酸钙、焦磷酸二氢二钠、焦磷酸钠、磷酸二氢钙、磷酸三钙、

六偏磷酸钠、三聚磷酸钠、磷酸二氢钠、磷酸氢二钠、酒石酸氢钾、葡萄糖酸- $\delta$ -内酯、酪蛋白酸钠、聚葡萄糖、改性大豆磷脂、木糖醇、柠檬酸、柠檬酸钠、DL-苹果酸、微晶纤维素、海藻酸钠、 $\alpha$ -淀粉酶（来源于黑曲霉 *Aspergillusniger*）、蛋白酶（来源于解淀粉芽孢杆菌 *Bacillusamyloliquefaciens*）、木聚糖酶（来源于黑曲霉 *Aspergillusniger*）、葡糖氧化酶（来源于黑曲霉 *Aspergillusniger*）、脂肪酶（来源于黑曲霉 *Aspergillusniger*）、麦芽糖淀粉酶（来源于枯草芽孢杆菌 *Bacillussubtilis*）、乳糖酶（来源于黑曲霉 *Aspergillusniger*）、纤维素酶（来源于黑曲霉 *Aspergillusniger*）、木瓜蛋白酶（来源于木瓜 *Caricapapaya*）、果胶酶（来源于米曲霉 *Aspergillus oryzae*）、 $\beta$ -胡萝卜素、栀子蓝、番茄红素、姜黄、葡萄皮红、胭脂虫红、胭脂树橙、叶黄素、叶绿素铜、甜菜红、天然胡萝卜素、高粱红、柑橘黄、果胶、卡拉胶、黄原胶、刺槐豆胶、琼脂、瓜尔胶、结冷胶、明胶、氯化钾、乳酸脂肪酸甘油酯、阿拉伯胶、羟丙基甲基纤维素、聚丙烯酸钠、维生素C（抗氧化剂）、香兰素、乙基香兰素、乙基麦芽酚、食品用香精中的一种或几种为辅料，经粉碎或不粉碎、配料、混合、包装加工而成的非即食烘焙食品预拌粉。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。

其中铅指标严于食品安全国家标准GB 2762 的规定。

河南康味达生物科技有限公司

QB