



411467S-2025



郑州麦思维尔生物科技有限公司企业标准

Q/ZMSW 0003S-2025

# 糕点预拌粉

2025-05-09 发布

2025-05-09 实施

郑州麦思维尔生物科技有限公司 发布

## 前 言

本标准由郑州麦思维尔生物科技有限公司提出并起草。

本标准起草人：王义斌、马玉迪。

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。

本标准适用于以小麦粉、全麦粉、黑麦粉、食用小麦淀粉、食用玉米淀粉、食用大米淀粉、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、绿豆淀粉、大米粉、糯米粉中的一种或多种为主要原料，添加或不添加谷朊粉、白砂糖、全糖粉、糖霜、粘米粉、黑米粉、荞麦粉、黑麦粉、大麦粉、小米粉、燕麦粉、玉米粉、大豆粉、绿豆粉、莜麦粉、青稞粉、大黄米粉、豌豆粉、紫薯粉、地瓜粉、芋头粉、薏（米）仁粉、藜麦粉、白扁豆粉、麦芽粉、小麦胚芽粉、熟大米粉、红豆粉、红米粉、红糖、枸杞粉、花生粉、黑豆粉、黑枸杞粉、黑桑葚粉、藕粉、燕麦片、奇亚籽、黄油粉、食用酵母、芝麻仁（碎）、黑芝麻（粉、碎）、食用小麦麸皮、大豆蛋白粉、大豆分离蛋白、海藻糖、麦芽糊精、大豆磷脂、食用盐、谷氨酸钠（味精）、山药粉、茯苓粉、莲子粉、芡实粉、酱油粉、食用葡萄糖（粉）、乳糖、酸奶粉、谷朊粉、可可粉、全蛋粉、蛋黄粉、鸡蛋白粉、抹茶粉、乳粉、调制乳粉、全脂乳粉、脱脂乳粉、乳清粉、芝士粉、干酪（粉）、牛肉粉调味料、海鲜调味料、奶油粉、菊粉、椰浆粉、栀子粉（栀子、麦芽糊精）、重瓣红玫瑰粉、圆苞车前子壳粉、魔芋粉、干海苔、鸡粉调味料、酵母抽提物、植脂末（白砂糖、葡萄糖浆、氢化植物油、精炼植物油中的几种为原料，添加乳粉、单，双甘油脂肪酸酯、硬脂酰乳酸钠、磷酸氢二钾、二氧化硅、食用盐、三聚磷酸钠、大豆分离蛋白、酪蛋白、酪蛋白酸钠、双乙酰酒石酸单双甘油酯、乙酰化单，双甘油脂肪酸酯、乳清粉、胭脂树橙、六偏磷酸钠、柠檬酸钠、β-胡萝卜素、食品用香精中的几种）、果蔬粒（香葱粒、番茄粒、菠菜粒、高丽菜粒、紫薯粒、红薯粒、豌豆粒、青萝卜粒、红萝卜粒、胡萝卜粒、南瓜粒、黄秋葵粒、土豆粒、西兰花粒、莲藕粒、香蕉粒、草莓粒、菠萝蜜粒、猕猴桃粒、黄桃粒、无花果粒、苹果粒、香芋粒中的一种或几种）、草菇粒、香菇粒、固态复合调味料（外购）、果蔬粉（香芋粉、蓝莓粉、苹果粉、桂圆粉、柠檬粉、山楂粉、香草粉、椰果粉、蔓越莓粉、香蕉粉、芹菜粉、胡萝卜粉、南瓜粉、芒果粉、大麦苗粉、菠菜粉、红枣粉、菠萝粉、黄瓜粉、火龙果粉、榴莲粉、草莓粉、番茄粉中的一种或几种）、坚果及籽类制品（熟）（葵花籽、花生碎、核桃仁、杏仁、紫苏籽、亚麻籽中的一种或几种）、香辛料（肉豆蔻、草果、砂仁、辣椒、八角、小茴香、圆叶当归、桂皮、芫荽、香芋、甘草、山奈、薄荷、甘牛至、荜拔、胡椒、丁香、栀子、姜黄、百里香、孜然、花椒、葱、蒜、姜、洋葱中的几种）、赤砂糖、红枣粒、低聚异麦芽糖、抗性糊精、食品添加剂【甲基纤维素、氧化淀粉、酸处理淀粉、特丁基对苯二酚、磷酸二氢钠、柠檬酸、磷酸氢钙、DL-苹果酸、抗坏血酸（维生素C）、柠檬酸钠、乙酰化单，双甘油脂肪酸酯、单，双甘油脂肪酸酯、羧甲基纤维素钠、酪蛋白酸钠、乙酰化双淀粉己二酸酯、醋酸酯淀粉、磷酸酯双淀粉、羟丙基淀粉、三聚磷酸钠、碳酸钙、赤藓糖醇、聚葡萄糖、甜菊糖苷、三氯蔗糖、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（又名阿斯巴甜）、黄原胶、瓜尔胶、丙酸钙、磷脂、海藻酸钠、羟丙基二淀粉磷酸酯、氧化羟丙基淀粉、焦磷酸二氢二钠、碳酸氢钠、碳酸氢铵、硬脂酰乳酸钠、硬脂

酰乳酸钙、磷酸氢二钠、香兰素、5'-肌苷酸二钠、5'-鸟苷酸二钠、栀子蓝、聚甘油脂肪酸酯、乳酸脂肪酸甘油酯、聚氧乙烯(20)山梨醇酐单油酸酯(吐温80)、酒石酸氢钾、葡萄糖酸- $\delta$ -内酯、磷酸二氢钙、5'-呈味核苷酸二钠、碳酸钾、碳酸钠、六偏磷酸钠、聚丙烯酸钠、 $\alpha$ -环状糊精、卡拉胶、蔗糖脂肪酸酯、双乙酰酒石酸单双甘油酯、海藻酸丙二醇酯、丙二醇脂肪酸酯、焦磷酸钠、硫酸钙、木聚糖酶、 $\alpha$ -淀粉酶、麦芽糖淀粉酶、磷酸三钙、葡糖氧化酶、脂肪酶、谷氨酰胺转氨酶、蛋白酶、红曲红、胭脂虫红、 $\beta$ -胡萝卜素、姜黄、栀子黄、植物炭黑、叶黄素、可溶性大豆多糖、明胶、果胶、微晶纤维素、决明胶、亚麻籽粉、结冷胶、刺云实胶、食品用香精中的几种，经配料、混合、包装而成的用于糕点制作加工的预拌粉。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

- 2.1.1 小麦粉、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 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.3 食用小麦淀粉应符合 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 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、食用红薯淀粉、绿豆淀粉、食用豌豆淀粉、食用大米淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.7 大米粉、糯米粉、粘米粉、黑米粉、荞麦粉、大麦粉、小米粉、燕麦粉、紫薯粉、地瓜粉、大豆粉、玉米粉、绿豆粉、苡麦粉、青稞粉、大黄米粉、豌豆粉、芋头粉、薏(米)仁粉、藜麦粉、白扁豆粉、麦芽粉、小麦胚芽粉、红豆粉、红米粉、黑豆粉应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.8 谷朊粉应符合 GB/T 21924 的规定。
- 2.1.9 熟大米粉、燕麦片应符合 GB 19640 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 糖霜应符合 QB/T 4092 的规定。
- 2.1.13 食用酵母应符合 GB 31639 的规定。
- 2.1.14 芝麻仁(碎)、黑芝麻(粉、碎)应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.15 食用小麦麸皮应符合 NY/T 3218 的规定。
- 2.1.16 大豆蛋白粉、大豆分离蛋白应符合 GB 20371 的规定。
- 2.1.17 海藻糖应符合 GB/T 23529 的规定。
- 2.1.18 麦芽糊精应符合 GB/T 20882.6 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.19 大豆磷脂应符合 LS/T 3219 的规定。
- 2.1.20 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

- 2.1.21 谷氨酸钠(味精)应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.22 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.23 乳糖应符合 GB 25595 的规定。
- 2.1.24 谷朊粉应符合 GB/T 21924 的规定。
- 2.1.25 可可粉应符合 GB/T 20706 的规定。
- 2.1.26 全蛋粉、鸡蛋白粉、蛋黄粉应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.27 酱油粉、固态复合调味料应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.28 山药粉、茯苓粉、莲子粉、芡实粉应清洁卫生、无污染, 并符合 GB 2762、GB 2763 的规定, 所用的山药、茯苓、莲子、芡实应符合《中华人民共和国药典》2020 年版一部的规定。
- 2.1.29 抹茶粉应符合 GB/T 34778 的规定。
- 2.1.30 乳粉、调制乳粉、全脂乳粉、脱脂乳粉、酸奶粉应符合 GB 19644 的规定。
- 2.1.31 芝士粉、干酪应符合 GB 5420 的规定。
- 2.1.32 奶油粉、椰浆粉(椰浆、麦芽糊精、酪蛋白酸钠)、栀子粉(栀子、麦芽糊精)、重瓣红玫瑰粉、圆苞车前子壳粉、枸杞粉、黑枸杞粉、黑桑葚粉应符合 GB/T 29602 的规定。
- 2.1.33 菊粉应符合原卫生部公告(2009 年第 5 号)的规定。
- 2.1.34 魔芋粉应符合 NY/T 494 的规定。
- 2.1.35 干海苔应符合 GB/T 23596 和 GB 19643 的规定。
- 2.1.36 牛肉粉调味料应符合 SB/T 10513 的规定。
- 2.1.37 鸡粉调味料应符合 SB/T 10415 的规定。
- 2.1.38 海鲜调味料应符合 GB 10136 的规定。
- 2.1.39 酵母抽提物应符合 GB/T 20886.2 的规定。
- 2.1.40 植脂末应符合 QB/T 4791 的规定。
- 2.1.41 果蔬粉应符合 NY/T 1884 的规定。
- 2.1.42 葵花籽、花生碎、核桃仁、杏仁、紫苏籽、亚麻籽、花生粉、奇亚籽应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.43 香辛料应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.44 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.45 DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。
- 2.1.46 抗坏血酸应符合 GB 14754 的规定。
- 2.1.47 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.48 乙酰化单、双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.80 的规定。
- 2.1.49 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。
- 2.1.50 酪蛋白酸钠应符合 GB 1886.212 的规定。

- 2.1.51 乙酰化双淀粉己二酸酯应符合 GB 29932 的规定。
- 2.1.52 醋酸酯淀粉应符合 GB 29925 的规定。
- 2.1.53 磷酸酯双淀粉应符合 GB 29926 的规定。
- 2.1.54 羟丙基淀粉应符合 GB 29930 的规定。
- 2.1.55 三聚磷酸钠应符合 GB 1886.335 的规定。
- 2.1.56 碳酸钙应符合 GB 1886.214 的规定。
- 2.1.57 赤藓糖醇应符合 GB 26404 的规定。
- 2.1.58 聚葡萄糖应符合 GB 1886.385 的规定。
- 2.1.59 甜菊糖苷应符合 GB 1886.355 的规定。
- 2.1.60 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.61 天门冬酰苯丙氨酸甲酯（又名阿斯巴甜）应符合 GB 1886.47 的规定。
- 2.1.62 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.63 瓜尔胶应符合 GB 28403 的规定。
- 2.1.64 丙酸钙应符合 GB 1886.356 的规定。
- 2.1.65 磷脂应符合 GB 1886.358 的规定。
- 2.1.66 海藻酸钠应符合 GB 1886.243 的规定。
- 2.1.67 羟丙基二淀粉磷酸酯应符合 GB 29931 的规定。
- 2.1.68 氧化羟丙基淀粉应符合 GB 29933 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 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。
- 2.1.71 碳酸氢铵应符合 GB 1888 的规定。
- 2.1.72 硬脂酰乳酸钠应符合 GB 1886.92 的规定。
- 2.1.73 聚甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.178 的规定。
- 2.1.74 乳酸脂肪酸甘油酯应符合 GB 1886.93 的规定。
- 2.1.75 酒石酸氢钾应符合 GB 25556 的规定。
- 2.1.76 葡萄糖酸- $\delta$ -内酯应符合 GB 7657 的规定。
- 2.1.77 磷酸二氢钙应符合 GB 1886.333 的规定。
- 2.1.78 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.79 碳酸钾应符合 GB 25588 的规定。
- 2.1.80 碳酸钠应符合 GB 1886.1 的规定。
- 2.1.81 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。
- 2.1.82 聚丙烯酸钠应符合 GB 29948 的规定。
- 2.1.83  $\alpha$ -环状糊精应符合 GB 1886.351 的规定。

- 2.1.84 卡拉胶应符合 GB 1886.169 的规定。
- 2.1.85 蔗糖脂肪酸酯应符合 GB 1886.27 的规定。
- 2.1.86 双乙酰酒石酸单双甘油酯应符合 GB 25539 的规定。
- 2.1.87 海藻酸丙二醇酯应符合 GB 1886.226 的规定。
- 2.1.88  $\alpha$ -淀粉酶应符合 GB 1886.174 的规定。
- 2.1.89 丙二醇脂肪酸酯应符合 GB 1886.236 的规定。
- 2.1.90 焦磷酸钠应符合 GB 1886.339 的规定。
- 2.1.91 单,双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.65 的规定。
- 2.1.92 红曲红应符合 GB 1886.181 的规定。
- 2.1.93 胭脂虫红应符合 GB 1886.315 的规定。
- 2.1.94  $\beta$ -胡萝卜素应符合 GB 1886.366 的规定。
- 2.1.95 姜黄应符合 GB 1886.60 的规定。
- 2.1.96 栀子黄应符合 GB 7912 的规定。
- 2.1.97 植物炭黑应符合 GB 1886.384 的规定。
- 2.1.98 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.99 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.100 乳清粉应符合 GB 11674 的规定。
- 2.1.101 磷酸氢钙应符合 GB 1886.3 的规定。
- 2.1.102 红枣粒应符合 GB 16325 的规定。
- 2.1.103 赤砂糖应符合 GB/T 35884 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.104 硬脂酰乳酸钙应符合 GB 1886.179 的规定。
- 2.1.105 磷酸氢二钠应符合 GB 1886.329 的规定。
- 2.1.106 香兰素应符合 GB 1886.16 的规定。
- 2.1.107 5'-肌苷酸二钠应符合 GB 1886.97 的规定。
- 2.1.108 5'-鸟苷酸二钠应符合 GB 1886.170 的规定。
- 2.1.109 栀子蓝应符合 GB 28311 的规定。
- 2.1.110 黄油粉应符合 GB 15196 的规定。
- 2.1.111 低聚异麦芽糖应符合 GB/T 20881 的规定。
- 2.1.112 抗性糊精应符合 T/GDL 1 的规定。
- 2.1.113 特丁基对苯二酚应符合 GB 26403 的规定。
- 2.1.114 磷酸二氢钠应符合 GB 1886.336 的规定。
- 2.1.115 叶黄素应符合 GB 1886.382 的规定。
- 2.1.116 可溶性大豆多糖应符合 GB 1886.322 的规定。

- 2.1.117 明胶应符合 GB 6783 的规定。
- 2.1.118 果胶应符合 GB 25533 的规定。
- 2.1.119 微晶纤维素应符合 GB 1886.103 的规定。
- 2.1.120 红糖应符合 GB 13104 的规定。
- 2.1.121 草菇粒、香菇粒应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.122 藕粉应符合 GB/T 25733 的规定。
- 2.1.123 氧化淀粉应符合 GB 29927 的规定。
- 2.1.124 酸处理淀粉应符合 GB 29928 的规定。
- 2.1.125 甲基纤维素应符合 GB 1886.232 的规定。
- 2.1.126 果蔬粒应清洁卫生、无污染，并符合 GB 2762、GB 2763 的规定。
- 2.1.127 硫酸钙应符合 GB 1886.6 的规定。
- 2.1.128 木聚糖酶、麦芽糖淀粉酶、葡糖氧化酶、脂肪酶、谷氨酰胺转氨酶、蛋白酶应符合 GB 1886.174 的规定。
- 2.1.129 磷酸三钙应符合 1886.332 的规定。
- 2.1.130 决明胶应符合 GB 31619 的规定。
- 2.1.131、亚麻籽粉应清洁、卫生、无污染、无霉变并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 2.1.132 结冷胶应符合 GB 25535 的规定。
- 2.1.133 刺云实胶应符合 GB 1886.86 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	取样品适量，置于白色洁净瓷盘中，自然光下，用肉眼观察其性状、色泽、杂质，嗅其气味，品其滋味
色泽	具有产品应有的色泽	
气、滋味	具有产品应有的气、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	≤ 16.0	GB 5009.3
*铅(以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.18	GB 5009.12

总砷（以 As 计），mg/kg	≤	0.5（以小麦粉、全麦粉、黑麦粉为主料产品）	GB 5009.11
无机砷（以 As 计），mg/kg	≤	0.2（以糯米粉、大米粉为主料的产品）	
丙酸钙 <sup>a</sup> （以丙酸计），g/kg	≤	2.5	GB 5009.120
天门冬酰苯丙氨酸甲酯 <sup>a</sup> （阿斯巴甜），g/kg	≤	1.7	GB 5009.263
三氯蔗糖 <sup>a</sup> ，g/kg	≤	0.25	GB 5009.298
栀子黄 <sup>a</sup> ，g/kg	≤	0.9	GB 5009.149
β-胡萝卜素 <sup>a</sup> ，g/kg	≤	1.0	GB 5009.83
磷酸盐 <sup>a</sup> （以 PO <sub>4</sub> <sup>3-</sup> 计），g/kg	≤	5.0	GB 5009.256
红曲红 <sup>a</sup> ，g/kg	≤	0.9	GB 5009.150
甜菊糖苷 <sup>a</sup> （以甜菊醇当量计），g/kg	≤	0.33	SN/T 3854
胭脂虫红 <sup>a</sup> （以胭脂红酸计），g/kg	≤	0.6	GB 5009.288
叶黄素 <sup>a</sup> ，g/kg	≤	0.15	GB 5009.248
特丁基对苯二酚 <sup>a</sup> （以油脂中的含量计），g/kg	≤	0.2	GB 5009.32
黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> ，μg/kg	≤	5.0（以小麦粉、全麦粉、黑麦粉为主料产品） 10（大米粉、糯米粉为主料产品）	GB 5009.22
<p>注：*指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定；</p> <p>a 仅适用于添加该食品添加剂的产品的检测；</p> <p>同一功能的食品添加剂（相同色泽着色剂、防腐剂）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用超过 1。</p>			

#### 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。

## 编制说明

本标准适用于以小麦粉、全麦粉、黑麦粉、食用小麦淀粉、食用玉米淀粉、食用大米淀粉、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、绿豆淀粉、大米粉、糯米粉中的一种或多种为主要原料，添加或不添加谷朊粉、白砂糖、全糖粉、糖霜、粘米粉、黑米粉、荞麦粉、黑麦粉、大麦粉、小米粉、燕麦粉、玉米粉、大豆粉、绿豆粉、苡麦粉、青稞粉、大黄米粉、豌豆粉、紫薯粉、地瓜粉、芋头粉、薏（米）仁粉、藜麦粉、白扁豆粉、麦芽粉、小麦胚芽粉、熟大米粉、红豆粉、红米粉、红糖、枸杞粉、花生粉、黑豆粉、黑枸杞粉、黑桑葚粉、藕粉、燕麦片、奇亚籽、黄油粉、食用酵母、芝麻仁（碎）、黑芝麻（粉、碎）、食用小麦麸皮、大豆蛋白粉、大豆分离蛋白、海藻糖、麦芽糊精、大豆磷脂、食用盐、谷氨酸钠（味精）、山药粉、茯苓粉、莲子粉、芡实粉、酱油粉、食用葡萄糖（粉）、乳糖、酸奶粉、谷朊粉、可可粉、全蛋粉、蛋黄粉、鸡蛋白粉、抹茶粉、乳粉、调制乳粉、全脂乳粉、脱脂乳粉、乳清粉、芝士粉、干酪（粉）、牛肉粉调味料、海鲜调味料、奶油粉、菊粉、椰浆粉、栀子粉（栀子、麦芽糊精）、重瓣红玫瑰粉、圆苞车前子壳粉、魔芋粉、干海苔、鸡粉调味料、酵母抽提物、植脂末（白砂糖、葡萄糖浆、氢化植物油、精炼植物油中的几种为原料，添加乳粉、单，双甘油脂肪酸酯、硬脂酰乳酸钠、磷酸氢二钾、二氧化硅、食用盐、三聚磷酸钠、大豆分离蛋白、酪蛋白、酪蛋白酸钠、双乙酰酒石酸单双甘油酯、乙酰化单，双甘油脂肪酸酯、乳清粉、胭脂树橙、六偏磷酸钠、柠檬酸钠、 $\beta$ -胡萝卜素、食品用香精中的几种）、果蔬粒（香葱粒、番茄粒、菠菜粒、高丽菜粒、紫薯粒、红薯粒、豌豆粒、青萝卜粒、红萝卜粒、胡萝卜粒、南瓜粒、黄秋葵粒、土豆粒、西兰花粒、莲藕粒、香蕉粒、草莓粒、菠萝蜜粒、猕猴桃粒、黄桃粒、无花果粒、苹果粒、香芋粒中的一种或几种）、草菇粒、香菇粒、固态复合调味料（外购）、果蔬粉（香芋粉、蓝莓粉、苹果粉、桂圆粉、柠檬粉、山楂粉、香草粉、椰果粉、蔓越莓粉、香蕉粉、芹菜粉、胡萝卜粉、南瓜粉、芒果粉、大麦苗粉、菠菜粉、红枣粉、菠萝粉、黄瓜粉、火龙果粉、榴莲粉、草莓粉、番茄粉中的一种或几种）、坚果及籽类制品（熟）（葵花籽、花生碎、核桃仁、杏仁、紫苏籽、亚麻籽中的一种或几种）、香辛料（肉豆蔻、草果、砂仁、辣椒、八角、小茴香、圆叶当归、桂皮、芫荽、香芋、甘草、山奈、薄荷、甘牛至、荜拔、胡椒、丁香、栀子、姜黄、百里香、孜然、花椒、葱、蒜、姜、洋葱中的几种）、赤砂糖、红枣粒、低聚异麦芽糖、抗性糊精、食品添加剂【甲基纤维素、氧化淀粉、酸处理淀粉、特丁基对苯二酚、磷酸二氢钠、柠檬酸、磷酸氢钙、DL-苹果酸、抗坏血酸（维生素C）、柠檬酸钠、乙酰化单，双甘油脂肪酸酯、单，双甘油脂肪酸酯、羧甲基纤维素钠、酪蛋白酸钠、乙酰化双淀粉己二酸酯、醋酸酯淀粉、磷酸酯双淀粉、羟丙基淀粉、三聚磷酸钠、碳酸钙、赤藓糖醇、聚葡萄糖、甜菊糖苷、三氯蔗糖、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（又名阿斯巴甜）、黄原胶、瓜尔胶、丙酸钙、磷脂、海藻酸钠、羟丙基二淀粉磷酸酯、氧化羟丙基淀粉、焦磷酸二氢二钠、碳酸氢钠、碳酸氢铵、硬脂酰乳酸钠、硬脂酰乳酸钙、磷酸氢二钠、香兰素、5'-肌苷酸二钠、5'-鸟苷酸二钠、栀子蓝、聚甘油脂肪酸酯、乳酸脂肪酸甘油酯、聚氧乙烯(20)山梨醇酐单油酸酯(吐温80)、酒石酸氢钾、葡萄糖酸- $\delta$ -内酯、

磷酸二氢钙、5'-呈味核苷酸二钠、碳酸钾、碳酸钠、六偏磷酸钠、聚丙烯酸钠、 $\alpha$ -环状糊精、卡拉胶、蔗糖脂肪酸酯、双乙酰酒石酸单双甘油酯、海藻酸丙二醇酯、丙二醇脂肪酸酯、焦磷酸钠、硫酸钙、木聚糖酶、 $\alpha$ -淀粉酶、麦芽糖淀粉酶、磷酸三钙、葡糖氧化酶、脂肪酶、谷氨酰胺转氨酶、蛋白酶、红曲红、胭脂虫红、 $\beta$ -胡萝卜素、姜黄、栀子黄、植物炭黑、叶黄素、可溶性大豆多糖、明胶、果胶、微晶纤维素、决明胶、亚麻籽粉、结冷胶、刺云实胶、食品用香精中的几种，经配料、混合、包装而成的用于糕点制作加工的预拌粉。

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。

郑州麦思维尔生物科技有限公司

