



412404S-2025

河南鲸良食品有限公司企业标准

Q/JLSP 0007S-2025

糕点预拌粉

2025-08-08 发布

2025-08-08 实施

河南鲸良食品有限公司 发布

前言

本标准依据 GB/T 1.1《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的有关规定编制。

本标准由河南鲸良食品有限公司提出。

本标准起草人：张振峰。

本标准于 2025 年 8 月首次发布。

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、检验规则等要求。

本标准适用于以小麦粉、全麦粉、黑全麦粉、糯米粉、大米粉、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、白砂糖、谷朊粉、马铃薯雪花全粉中的一种或几种为主要原料，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）、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、菠萝粉、凤梨粉、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、苹果粉、桑葚粉、木瓜粉、乌梅粉、甜菜粉中的一种或几种）、香蕉粉、草莓粉、树莓粉、阿萨伊果粉、葡萄粉、水蜜桃粉、玫瑰（重瓣红玫瑰）粉、银耳粉、坚果及籽粒制品【葵花籽仁、花生碎、核桃仁、杏仁（片）、紫苏籽、亚麻籽（粉）中的一种或几种】、金桔丁、食用椰干（椰蓉）、玉米糝、大豆碎、红枣粒、燕麦片、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）、可可粉、梨果仙人掌果粉、抹茶粉、大麦苗粉、仙草粉、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）、香辛料（肉豆蔻、草果、砂仁、茺萝、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、丁香、梔子、姜黄、百里香、孜然、花椒、葱、蒜、姜、洋葱、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）、食品用香精、谷朊粉、食用小麦麸（麸皮或麸粉）、小麦胚芽（粉）、食用盐、食品加工用酵母、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、魔芋粉、黑芝麻粉、葡萄糖浆粉、蜂蜜粉、麦芽酚、麦芽粉、麦芽糊精、抗性糊精、乳清蛋白粉、大豆蛋白粉、大豆分离蛋白、黑芝麻、白芝麻、芝士粉、乳清粉、奶油粉、起酥油、黄油粉、椰子油、植脂末【食用植物油、精炼植物油（大豆油）、葡萄糖浆、酪蛋白酸钠、单，双甘油脂肪酸酯、磷酸氢二钾、二氧化硅中的一种或几种】、圆苞车前子壳粉、DHA 藻油、羽衣甘蓝、莱茵衣藻、菊粉、黑芝麻粉、鸡蛋白粉、鸡蛋黄粉、鸡蛋粉、食用发酵小麦粉、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）】、乳粉、全脂乳粉、脱脂乳粉、调制乳粉、酸奶粉、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)、植物油(大豆油、葵花籽油、椰子油中的一种或几种)、药食同源原料物质粉【金银花粉、枸杞粉、黑枸杞粉、甘草粉、莲子粉、茯苓粉、山药粉、百合粉、芡实粉、罗汉果粉、菊花粉(滁菊粉、贡菊粉、杭菊粉中的一种或几种)、蒲公英粉、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、小蓟粉中的一种或几种】、桑叶提取物、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、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)、大豆磷脂、低聚异麦芽糖、低聚果糖、甜菊糖苷、异麦芽酮糖醇、赤藓糖醇、麦芽糖醇、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、罗汉果甜苷、食品添加剂(维生素C、山梨醇酐单油酸酯、 α -环状糊精、焦磷酸钠、柠檬酸、富马酸、改性大豆磷脂、酶制剂【 α -淀粉酶 Alpha-amylase(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*)、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*)、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*)、的一种或几种】、D-异抗坏血酸钠、硬脂酰乳酸钠(SSL)、硬脂酰乳酸钙(CSL)、乳酸脂肪酸甘油酯、乙酰化单、双甘油脂肪酸酯、聚甘油脂肪酸酯、单、双甘油脂肪酸酯、刺槐豆胶、果胶、卡拉胶、明胶、黄原胶、决明胶、瓜尔胶、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、碳酸氢钠、焦磷酸二氢二钠、磷酸二氢钙、磷酸三钙、葡萄糖酸- δ -内酯、蔗糖脂肪酸酯、碳酸钙、碳酸钾、碳酸钠、六偏磷酸钠、磷酸二氢钾、酒石酸氢钾、磷酸二氢钠、磷酸氢二钠、植物炭黑、胭脂虫红、红曲红、红曲米、甜菜红、 β -胡萝卜素、栀子黄中的一种或几种)、复配膨松剂(碳酸氢钠、磷酸二氢钙、焦磷酸二氢二钠、碳酸钙、单、双甘油脂肪酸酯、食用玉米淀粉)中的一种或几种辅料,按一定比例经配料、混合、包装而成的糕点预拌粉、适用于蛋糕、糕点的加工。

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 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.3 红曲米应符合 GB 1886.19 的规定。
- 2.1.4 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T5461 的规定。
- 2.1.5 食用小麦淀粉应符合 GB/T 8883 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.6 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.7 食用马铃薯淀粉应符合 GB/T 8884 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.8 木薯淀粉应符合 GB/T 29343 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.9 红薯淀粉应符合 GB/T 34321 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.10 豌豆淀粉应符合 GB/T 38572 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.11 绿豆淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.12 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。
- 2.1.13 可可粉应符合 GB/T 20706 的规定。
- 2.1.14 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、荞麦粉、燕麦片、黑芝麻粉、鹰嘴豆粉、食用发酵小麦粉、麦芽粉 应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.15 苦荞麦粉、甜荞麦粉、黑苦荞粉应符合 GB/T 35028 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.16 燕麦粉应符合 NY/T 892 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.17 醋酸酯淀粉应符合 GB 29925 的规定。
- 2.1.18 乙酰化二淀粉磷酸酯应符合 GB 29929 的规定。
- 2.1.19 羟丙基淀粉应符合 GB 29930 的规定。
- 2.1.20 羟丙基二淀粉磷酸酯应符合 GB 29931 的规定。
- 2.1.21 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 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 卡拉胶应符合 GB 1886.169 的规定。
- 2.1.24 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。

- 2.1.25 果胶应符合 GB 25533 的规定。
- 2.1.26 香辛料应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.27 姜粉应符合 NY/T 1073 的规定。
- 2.1.28 黑胡椒应符合 GB/T 7901 的规定。
- 2.1.29 辣椒粉应符合 GB/T 23183 的规定。
- 2.1.30 肉桂粉应符合 GB/T15691 的规定
- 2.1.31 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.32 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。
- 2.1.33 焦磷酸二氢二钠应符合 GB 25567 的规定。
- 2.1.34 酒石酸氢钾应符合 GB 25556 的规定。
- 2.1.35 乳清蛋白粉应符合 GB 11674 的规定。
- 2.1.36 海藻酸钠应符合 GB 1886.243 的规定。
- 2.1.37 海藻酸丙二醇酯应符合 GB 1886.226 的规定。
- 2.1.38 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.39 刺槐豆胶应符合 GB 29945 的规定。
- 2.1.40 植物油应符合 GB 2716 的规定。
- 2.1.41 酪蛋白酸钠应符合 GB 1886.212 的规定。
- 2.1.42 磷酸二氢钾应符合 GB 1886.337 的规定。
- 2.1.43 二氧化硅应符合 GB 25576 的规定。
- 2.1.44 食用椰干（椰蓉）应符合 NY/T 786 的规定。
- 2.1.45 魔芋粉应符合 NY/T 494 的规定。
- 2.1.46 精幼砂糖应符合 QB/T 4564 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.47 植脂末应符合 QB/T 4791 的规定。
- 2.1.48 马铃薯雪花全粉应符合 SB/T 10752 的规定。
- 2.1.49 糯米粉应符合 LS/T 3240 的规定。

- 2.1.50 聚甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.178 的规定。
- 2.1.51 单，双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.65 的规定。
- 2.1.52 碳酸钾应符合 GB 25588 的规定。
- 2.1.53 碳酸钠应符合 GB 1886.1 的规定。
- 2.1.54 碳酸钙应符合 GB 1886.214 的规定。
- 2.1.55 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。
- 2.1.56 谷朊粉应符合 GB/T 21924 的规定。
- 2.1.57 果蔬粉应符合 NY/T 1884 的规定。
- 2.1.58 仙草粉应清洁、卫生、无霉变，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 2.1.59 乙酰化单、双甘油酯应符合 GB 1886.80 的规定。
- 2.1.60 山梨醇酐单油酸酯应符合 GB 13482 的规定。
- 2.1.61 磷酸二氢钙应符合 GB 1886.333 的规定。
- 2.1.62 乳酸脂肪酸甘油酯应符合 GB 1886.93 的规定。
- 2.1.63 赤藓糖醇应符合 GB 26404 的规定。
- 2.1.64 麦芽糖醇应符合 GB 28307 的规定。
- 2.1.65 海藻糖应符合 GB/T 23525 的规定。
- 2.1.66 红糖应符合 GB/T 35885 的规定。
- 2.1.67 硬脂酰乳酸钠（SSL）应符合 GB 1886.92 的规定。
- 2.1.68 硬脂酰乳酸钙（CSL）应符合 GB 1886.179 的规定。
- 2.1.69 全麦粉、黑全麦粉、褐全麦粉应符合 LS/T 3244 的规定。
- 2.1.70 食用小麦麸（麸皮或麸粉）应符合 NY/T 3218 的规定。
- 2.1.71 玉米粉应符合 GB/T 10463 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.72 薏仁粉应符合 NY/T 2977 的规定。
- 2.1.73 小麦胚和小麦胚芽粉应符合 LS/T 3210 的规定。
- 2.1.74 芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.75 鸡蛋白粉、鸡蛋黄粉、鸡蛋粉应符合 GB 2749 的规定。

- 2.1.76 乳酸菌应符合 QB/T 4575 的规定。
- 2.1.77 大豆蛋白粉、大豆分离蛋白应符合 GB 20371 的规定。
- 2.1.78 辛烯基琥珀酸淀粉钠应符合 GB 28303 的规定。
- 2.1.79 决明胶应符合 GB 31619 的规定。
- 2.1.80 明胶应符合 GB 6783 的规定。
- 2.1.81 麦芽糖应符合 GB/T 20883 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.82 麦芽糊精应符合 GB/T 20884 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.83 麦芽酚应符合 GB 1886.282 的规定。
- 2.1.84 抗性糊精应符合 T/GDL 1 的规定。
- 2.1.85 低聚异麦芽糖应符合 GB/T 20881 的规定。
- 2.1.86 维生素 C 应符合 GB 14754 的规定。
- 2.1.87 改性大豆磷脂应符合 GB 1886.238 的规定。
- 2.1.88 酶制剂应符合 GB 1886.174 的规定。
- 2.1.89 脂肪酶应符合 GB/T 23535 的规定。
- 2.1.90 α -淀粉酶应符合 GB/T 24401 的规定。
- 2.1.91 半纤维素酶应符合 GB 1886.174 的规定。
- 2.1.92 木聚糖酶应符合 QB/T 4483 的规定。
- 2.1.93 葡糖氧化酶应符合 GB 1886.174 的规定。
- 2.1.94 麦芽糖淀粉酶应符合 GB 1886.174 的规定。
- 2.1.95 谷氨酰胺转氨酶应符合 GB 1886.174 的规定。
- 2.1.96 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.97 甲基纤维素应符合 GB 1886.256 的规定。
- 2.1.98 羟丙基甲基纤维素应符合 GB 1886.109 的规定。
- 2.1.99 复配膨松剂应符合 GB 1886.245 的规定。
- 2.1.100 磷酸三钙应符合 GB 1886.332 的规定。
- 2.1.101 葡萄糖酸- δ -内酯应符合 GB 7657 的规定。

- 2.1.102 焦磷酸钠应符合 GB 1886.339 的规定。
- 2.1.103 α -环状糊精应符合 GB 1886.351 的规定。
- 2.1.104 磷酸二氢钠应符合 GB 1886.336 的规定。
- 2.1.105 磷酸氢二钠应符合 GB 1886.329 的规定。
- 2.1.106 富马酸应符合 GB 25546 的规定。
- 2.1.107 大豆粉应符合 T/CGCC 27 的规定。
- 2.1.108 葡萄糖浆应符合 GB/T 20882.2 的规定。
- 2.1.109 单、双硬脂酸甘油酯应符合 GB1986 的规定。
- 2.1.110 梨果仙人掌果粉、大麦苗粉、抹茶粉、复合酵素粉、蜂蜜粉、香蕉粉、草莓粉、树莓粉、阿萨伊果粉、葡萄粉、水蜜桃粉、玫瑰（重瓣红玫瑰）粉、银耳粉应符合 GB/T 29602 的规定。
- 2.1.111 食品加工用酵母应符合 GB 31639 的规定。
- 2.1.112 坚果及籽粒制品应符合 GB19300 的规定。
- 2.1.113 茶粉应符合 NY/T 2672 的规定。
- 2.1.114 果蔬纤维应符合 QB/T 5072 的规定。
- 2.1.115 粮谷纤维应符合 QB/T 5028 的规定。
- 2.1.116 奶油粉、起酥油应符合 LS/T 3218 的规定。
- 2.1.117 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。
- 2.1.118 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。
- 2.1.119 DHA 藻油应符合 LS/T 3243 的规定。
- 2.1.120 菊粉应符合原卫生部公告（2009 年第 5 号）的规定。
- 2.1.121 乳清粉应符合 GB 11674 的规定。
- 2.1.122 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。
- 2.1.123 乳糖应符合 GB 25595 的规定。
- 2.1.124 全糖粉应符合 QB/T 4565 的规定。

- 2.1.125 糖霜应符合 QB/T 4092 的规定。
- 2.1.126 麦芽糖应符合 GB/T 20883 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.127 赤砂糖应符合 GB/T 35884 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.128 芝士粉应符合 GB 25192 的规定。
- 2.1.129 金桔丁应符合 GB 14884 的规定。
- 2.1.130 植物炭黑应符合 GB 28308 的规定。
- 2.1.131 大豆磷脂应符合 LS/T 3219 的规定。
- 2.1.132 黑芝麻、白芝麻应符合 GB/T 11761 的规定。
- 2.1.133 大豆油应符合 GB 2716 和 GB/T 1535 的规定。
- 2.1.134 葵花籽油应符合 GB 2716 和 GB/T 10464 的规定。
- 2.1.135 黄油粉、椰子油应符合 GB 15196 的规定。
- 2.1.136 红枣粒应符合 GB 16325 的规定。
- 2.1.137 脱水蔬菜应符合 NY/T 1045 的规定。
- 2.1.138 大豆碎应符合 GB 1352 的规定。
- 2.1.139 玉米糝应符合 GB/T 22496 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.140 燕麦片应符合 GB19640 的规定。
- 2.1.141 低聚果糖应符合 GB/T 23528.2 的规定。
- 2.1.142 羽衣甘蓝应符合 GB/T 29602 的规定。
- 2.1.143 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。
- 2.1.144 桑叶提取物应符合 T/SDCMIAATQW 02 的规定。
- 2.1.145 葛根粉应符合 GB/T 30637 的规定。
- 2.1.146 薏仁粉应符合 NY/T 2977 的规定。
- 2.1.147 猴头菇粉应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.148 扁桃仁粉(杏仁粉)应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.149 胭脂虫红应符合 GB 1886.315 的规定。

- 2.1.150 红曲红应符合 GB 1886.181 的规定。
- 2.1.151 红曲米应符合 GB 1886.19 的规定。
- 2.1.152 甜菜红应符合 GB 1886.111 的规定。
- 2.1.153 β -胡萝卜素应符合 GB 1886.366 的规定。
- 2.1.154 栀子黄应符合 GB 7912 的规定。
- 2.1.155 蔗糖脂肪酸酯应符合 GB 1886.27 的规定。
- 2.1.156 罗汉果甜苷应符合 GB 1886.77 的规定。
- 2.1.157 异麦芽酮糖醇应符合 QB/T 4486 的测定。
- 2.1.158 瓜尔胶应符合 GB 28403 的规定。
- 2.1.159 甜菊糖苷应符合 GB 1886.355 的规定。
- 2.1.160 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。

2.2 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	粉末状或含有少量结晶体及颗粒状	取 100g 样品，放在洁净卫生白瓷盘中均匀的摊平，在散射光线下仔细观察样品的性状、色泽、嗅其气味，并检查有无外来杂质。
色泽	该产品应有的色泽	
气味	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, %	≤	13.5	GB 5009.3
*铅(以Pb计), mg/kg	以白砂糖为主要原料的糕点预拌粉除外	≤	0.18
	以白砂糖为主要原料的糕点预拌粉	≤	0.48
镉(以Cd计), mg/kg	以糯米粉、大米粉为主要原料的类糕点预拌粉除外	≤	0.1
	以糯米粉、大米粉为主要原料的糕点预拌粉	≤	0.2
总汞(以Hg计), mg/kg	以小麦粉、全麦粉、黑全麦粉、糯米粉、大米粉、谷朊粉为主要原料的糕点预拌粉	≤	0.02
铬(以Cr计), mg/kg	≤	1.0	GB 5009.123
总砷(以As计), mg/kg (以糯米粉、大米粉为主要原料的糕点预拌粉除外)	≤	0.5	GB 5009.11
无机砷(以As计), mg/kg	以糯米粉、大米粉为主要原料的糕点预拌粉	≤	0.2
黄曲霉毒素B ₁ , μg/kg	以玉米淀粉为主要原料的糕点预拌粉	≤	20
	以糯米粉、大米粉为主要原料糕点预拌粉	≤	10
	以玉米淀粉、糯米粉、米粉为主要原料的糕点预拌粉除外	≤	5.0
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
苯并[a]芘, μg/kg	≤	2.0	GB 5009.27
总磷酸盐 ^a (以PO ₄ ³⁻ 计), g/kg	≤	15.0	GB 5009.256
富马酸 ^a , g/kg	≤	3.0	GB 5009.157
栀子黄 ^a , g/kg	≤	0.9	GB 5009.149
β-胡萝卜素 ^a , g/kg	≤	1.0	GB 5009.83
红曲红 ^a , g/kg	≤	0.9	GB 5009.150
胭脂虫红 ^a (以胭脂红酸计), g/kg	≤	0.6	GB 5009.288
甜菊糖苷 ^a (以甜菊醇当量计), g/kg	≤	0.33	SN/T 3854

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 2760-2024 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；食药物质和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。

编制说明

本标准适用于以小麦粉、全麦粉、黑全麦粉、糯米粉、大米粉、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、白砂糖、谷朊粉、马铃薯雪花全粉中的一种或几种为主要原料，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、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）、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、菠萝粉、凤梨粉、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、苹果粉、桑葚粉、木瓜粉、乌梅粉、甜菜粉中的一种或几种）、香蕉粉、草莓粉、树莓粉、阿萨伊果粉、葡萄粉、水蜜桃粉、玫瑰（重瓣红玫瑰）粉、银耳粉、坚果及籽粒制品【葵花籽仁、花生碎、核桃仁、杏仁（片）、紫苏籽、亚麻籽（粉）中的一种或几种】、金桔丁、食用椰干（椰蓉）、玉米糝、大豆碎、红枣粒、燕麦片、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）、可可粉、梨果仙人掌果粉、抹茶粉、大麦苗粉、仙草粉、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）、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、丁香、梔子、姜黄、百里香、孜然、花椒、葱、蒜、姜、洋葱、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）、食品用香精、谷朊粉、食用小麦麸（麸皮或麸粉）、小麦胚芽（粉）、食用盐、食品加工用酵母、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、魔芋粉、黑芝麻粉、葡萄糖浆粉、蜂蜜粉、麦芽酚、麦芽粉、麦芽糊精、抗性糊精、乳清蛋白粉、大豆蛋白粉、大豆分离蛋白、黑芝麻、白芝麻、芝士粉、乳清粉、奶油粉、起酥油、黄油粉、椰子油、植脂末【食用植物油、精炼植物油（大豆油）、葡萄糖浆、酪蛋白酸钠、单，双甘油脂肪酸酯、磷酸氢二钾、二氧化硅中的一种或几种】、圆苞车前子壳粉、DHA 藻油、羽衣甘蓝、莱茵衣藻、菊粉、黑芝麻粉、鸡蛋白粉、鸡蛋黄粉、鸡蛋粉、食用发酵小麦粉、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）】、乳粉、全脂乳粉、脱脂乳粉、调制乳粉、酸奶粉、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）、植物油（大豆油、葵花籽油、椰子油中的一种或几种）、药食同源原料物质粉【金银花粉、

枸杞粉、黑枸杞粉、甘草粉、莲子粉、茯苓粉、山药粉、百合粉、芡实粉、罗汉果粉、菊花粉（滁菊粉、贡菊粉、杭菊粉中的一种或几种）、蒲公英粉、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、小蓟粉中的一种或几种】、桑叶提取物、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、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）、大豆磷脂、低聚异麦芽糖、低聚果糖、甜菊糖苷、异麦芽酮糖醇、赤藓糖醇、麦芽糖醇、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、罗汉果甜苷、食品添加剂【维生素C、山梨醇酐单油酸酯、 α -环状糊精、焦磷酸钠、柠檬酸、富马酸、改性大豆磷脂、酶制剂【 α -淀粉酶 Alpha-amylase（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*）、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*）、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*）、的一种或几种】、D-异抗坏血酸钠、硬脂酰乳酸钠（SSL）、硬脂酰乳酸钙（CSL）、乳酸脂肪酸甘油酯、乙酰化单、双甘油脂肪酸酯、聚甘油脂肪酸酯、单、双甘油脂肪酸酯、刺槐豆胶、果胶、卡拉胶、明胶、黄原胶、决明胶、瓜尔胶、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、碳酸氢钠、焦磷酸二氢二钠、磷酸二氢钙、磷酸三钙、葡萄糖酸- δ -内酯、蔗糖脂肪酸酯、碳酸钙、碳酸钾、碳酸钠、六偏磷酸钠、磷酸二氢钾、酒石酸氢钾、磷酸二氢钠、磷酸氢二钠、植物炭黑、胭脂虫红、红曲红、红曲米、甜菜红、 β -胡萝卜素、栀子黄中的一种或几种}、复配膨松剂（碳酸氢钠、磷酸二氢钙、焦磷酸二氢二钠、碳酸钙、单、双甘油脂肪酸酯、食用玉米淀粉）中的一种或几种辅料，按一定比例经配料、混合、包装而成的糕点预拌粉、适用于蛋糕、糕点的加工。

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，特制订本企业标准，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。

河南鲸良食品有限公司