



412716S-2025



河南思米特食品有限公司企业标准

Q/HSS 0006S-2025

糕点预拌粉

2025-09-11 发布

2025-09-11 实施

河南思米特食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南思米特食品有限公司提出。

本标准起草单位：河南思米特食品有限公司。

本标准主要起草人：曾祥德。

本标准自发布之日起替代标准号：Q/HSS 0006S-2023(备案号：413738S-2023 发布日期：2023-11-30)

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。

本标准适用于以小麦粉、荞麦粉、黑麦粉、全麦粉、黑全麦粉、糯米粉、大米粉、杜兰小麦粉、青稞粉、黑青稞粉、食用玉米淀粉、食用小麦淀粉、食用木薯淀粉、食用马铃薯淀粉（土豆淀粉）、食用红薯淀粉（甘薯淀粉）、食用豌豆淀粉、食用绿豆淀粉、水磨白糯米粉、麦芯小麦粉、马铃薯雪花全粉中的一种或多种为主要原料，添加或不添加白砂糖、全糖粉、谷朊粉、熟大米粉、褐全麦粉、褐麦粉、玉米粉、高粱粉、苦荞粉、甜荞粉、燕麦粉、薏仁粉、小米粉、藜麦粉、裸麦粉、大黄米粉、食用小麦麸（麸皮或麸粉）、小麦胚芽（粉）、果蔬粉（藕粉、南瓜粉、紫薯粉、菠菜粉、胡萝卜粉、番茄粉、火龙果粉、芒果粉、椰浆粉、草莓粉、牛油果粉、菠萝粉、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、桑葚粉、木瓜粉、乌梅粉、甜菜根粉、羽衣甘蓝粉、苹果粉、香蕉粉、猕猴桃粉、石榴粉、莲子粉、哈密瓜粉、百香果粉、枸杞粉、莲子粉、山楂粉中的一种或几种）、米粉（糯米粉、粘米粉、大米粉、籼米粉、黑米粉、紫米粉中的一种或几种）、豆类粉（豆浆粉、豆奶粉、豌豆粉、黄豆粉、熟黄豆粉、熟红豆粉、绿豆粉、红豆粉、青豆粉、黑豆粉、芸豆粉、赤小豆粉、白扁豆粉中的一种或几种）、坚果及籽粒制品（葵花籽仁、花生碎、核桃仁、杏仁、紫苏籽、亚麻籽、奇亚籽、南瓜子仁、黑芝麻、白芝麻、南瓜籽中的一种或几种，经粉碎或不粉碎）、谷物杂粮【小米、黑小米、薏仁米、高粱米、紫薯米、藜麦、青稞、裸大麦米、莜麦米、燕麦、大麦、荞麦米、黑苦荞、苦荞米、小麦仁（米）、黑小麦仁（米）、小麦片、燕麦片、大米、红米、紫米、黑米、红线米、籼米、粳米、香米、长糯米、圆糯米、血糯米、糙米、竹香米、黄金米、玉米、玉米仁、大黄米、绿豆、绿豆仁、红小豆、芸豆（红芸豆、黑芸豆、紫芸豆）、黄豆、黑豆、鹰嘴豆、金丝豆、白扁豆、红扁豆、赤小豆、豌豆、豌豆仁、青豆、豇豆、斑竹豆、竹豆、熊猫豆（花豆）、白刀豆、蚕豆、燕麦、荞麦中的一种或几种，经粉碎或不粉碎】、食品加工用酵母、酵母抽提物、食用盐、谷氨酸钠（味精）、植脂末【葡萄糖浆、精炼植物油、乳清粉、白砂糖、酪蛋白（含牛奶蛋白）、食品添加剂（磷酸氢二钾、单，双甘油脂肪酸酯、硬脂酰乳酸钠、三聚磷酸钠、二氧化硅、 β -胡萝卜素、食用盐、食品用香精）】、茶粉（绿茶粉、红茶粉、白茶粉、黑茶粉、乌龙茶粉、抹茶粉中的一种或几种）、淡竹叶粉、干花粉【重瓣红玫瑰花粉、金银花粉、菊花粉（滁菊粉、贡菊粉、杭菊粉中的一种或几种）、花茶粉、茉莉花粉中的一种或几种】、松花粉、油菜花粉、可可粉、碱化可可粉、速溶咖啡粉、香辛料粉（黑胡椒粉、白胡椒粉、辣椒粉、肉桂粉、洋葱粉、姜粉、当归粉、姜黄粉中的一种或几种）、枸杞、山药片、红糖、赤砂糖、精幼砂糖、乳糖、海藻糖、糖霜、魔芋粉、菊粉、山药粉、枸杞粉、茯苓粉、莲子粉、芡实粉、芝麻粉、黑芝麻粉、梨果仙人掌果粉、大麦苗粉、仙草粉、食用椰干（椰蓉）、乳清蛋白粉、大豆蛋白粉、大豆分离蛋白、金桔丁、鱼粉、墨鱼汁粉（墨鱼汁、麦芽糊精、阿拉伯胶、食用盐）、乳清粉、酸奶粉、芝士粉、干酪、奶油粉（固体饮料）、起酥油、黄油粉、圆苞车前子壳粉、九制黄精粉、人参（人工种植五年及五年以下）粉、铁皮石斛粉、芡实粉、葛根粉、灵芝粉、银耳粉、茯苓粉、薏米

粉、甘草粉、姜粉、陈皮粉、黄芪粉、山药粉、玉竹粉、荷叶粉、薄荷粉、桑叶粉、决明子粉、蒲公英粉、DHA 藻油、蛋清粉、蛋黄粉、全蛋粉、奶粉、脱脂奶粉、乳粉、全脂乳粉、脱脂乳粉、红枣粒、果蔬纤维（苹果纤维、柑橘纤维、马铃薯纤维、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、葵花籽油中的一种或两种）、大豆磷脂中的一种或几种，添加或不添加 α -淀粉酶（来源：枯草芽孢杆菌或地衣芽孢杆菌）、木聚糖酶（来源：李氏木霉或绿色木霉）、脂肪酶（来源：黑曲霉）、麦芽糖淀粉酶（来源：枯草芽孢杆菌）、葡糖氧化酶（来源：黑曲霉）、L-阿拉伯糖、预糊化淀粉、赤藓糖醇、麦芽糖醇、麦芽糊精、麦芽糖、低聚异麦芽糖、抗性糊精、食用葡萄糖中的一种或几种，添加或不添加柠檬酸、单，双甘油脂肪酸酯、硬脂酰乳酸钙、黄原胶、瓜尔胶、聚丙烯酸钠、羧甲基纤维素钠、明胶、海藻酸钠、卡拉胶、葡萄糖酸- δ -内酯、碳酸钙、双乙酰酒石酸单双甘油酯、木薯变性淀粉（乙酰化二淀粉磷酸酯）、丙酸钙、香兰素、蔗糖脂肪酸酯、醋酸酯淀粉、辛烯基琥珀酸淀粉钠、乙酰化双淀粉己二酸酯、磷酸酯双淀粉、羟丙基淀粉、羟丙基二淀粉磷酸酯、氧化淀粉、氧化羟丙基淀粉、酸处理淀粉、三聚磷酸钠、焦磷酸钠、焦磷酸一氢三钠、焦磷酸二氢二钠、磷酸氢二钠、磷酸二氢钠、磷酸二氢钙、磷酸二氢钾、磷酸氢二钾、磷酸氢二铵、磷酸氢钙、磷酸三钾、磷酸三钠、焦磷酸四钾、聚偏磷酸钾、酸式焦磷酸钙、六偏磷酸钠、碳酸钠、碳酸氢钠、柠檬酸钠、酒石酸氢钾、海藻酸钾、D-异抗坏血酸钠、竹叶抗氧化物、山梨酸、山梨酸钾、山梨糖醇、木糖醇、甜菊糖苷、三氯蔗糖、酪蛋白酸钠、微晶纤维素、抗坏血酸（维生素C）、乳酸脂肪酸甘油酯、硬脂酰乳酸钠、槐豆胶、柠檬酸脂肪酸甘油酯、果胶、碳酸钾、丙二醇脂肪酸酯、丙酸、丙酸钠、富马酸、环己基氨基磺酸钠、环己基氨基磺酸钙、异麦芽酮糖、硬脂酸钾、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）、木糖醇酐单硬脂酸酯、结冷胶、羟丙基甲基纤维素、甲基纤维素、红曲米、栀子黄、 β -胡萝卜素、胭脂虫红、胭脂树橙、红曲红、红曲黄色素、植物炭黑、叶绿素铜钠盐、紫草红、乙基麦芽酚、食品用香精中的一种或几种，经配料、混合、包装而成的糕点预拌粉。用于糕点的制作加工。

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、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 食用淀粉应符合 GB 31637 的规定。

2.1.4 糯米粉、大米粉、麦芯小麦粉、黑麦粉、黑全麦粉、杜兰小麦粉、水磨白糯米粉、青稞粉、黑青稞粉、褐全麦粉、褐麦粉、高粱粉、苦荞粉、甜荞粉、燕麦粉、薏仁粉、小米粉、藜麦粉、裸麦粉、大黄豆粉、米粉、豆类粉、谷物杂粮应符合 GB 2715 的规定。

2.1.5 熟大米粉应符合 GB 19640 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（土豆淀粉）应符合 GB/T 8884 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.8 食用木薯淀粉应符合 GB/T 29343 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.9 食用红薯淀粉（甘薯淀粉）应符合 GB/T 34321 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.10 食用豌豆淀粉应符合 GB/T 38572 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.11 食用绿豆淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.12 食用小麦淀粉应符合 GB/T 8883 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.13 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.14 全糖粉应符合 QB/T 4565 的规定。
- 2.1.15 谷朊粉应符合 GB/T 21924 的规定。
- 2.1.16 马铃薯雪花全粉应符合 SB/T 10752 的规定。
- 2.1.17 荞麦粉应符合 GB/T 35028 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.18 玉米粉应符合 GB/T 10463 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.19 食用小麦麸（麸皮或麸粉）应符合 NY/T 3218 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.20 小麦胚芽（粉）应符合 LS/T 3210 的规定。
- 2.1.21 果蔬粉应符合 GH/T 1456 的规定。
- 2.1.22 坚果及籽粒制品、芝麻粉、黑芝麻粉应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.23 食品加工用酵母应符合 GB 31639 的规定。
- 2.1.24 酵母抽提物应符合 GB/T 20886.2 的规定。
- 2.1.25 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。
- 2.1.26 谷氨酸钠（味精）应符合 GB 2720 和 GB/T 8967 的规定。
- 2.1.27 植脂末应符合 QB/T 4791 的规定。
- 2.1.28 枸杞、山药片应符合《中华人民共和国药典》一部的规定。
- 2.1.29 可可粉、碱化可可粉应符合 GB/T 20706 的规定。
- 2.1.30 速溶咖啡粉应符合 GB/T 29602 的规定。
- 2.1.31 香辛料粉应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.32 海藻糖应符合 GB/T 23525 的规定。
- 2.1.33 红糖应符合 GB/T 35885 的规定。
- 2.1.34 乳糖应符合 GB 25595 的规定。
- 2.1.35 糖霜应符合 QB/T 4092 的规定。
- 2.1.36 赤砂糖应符合 GB/T 35884 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.37 精幼砂糖应符合 QB/T 4564 的规定。
- 2.1.38 魔芋粉应符合 NY/T 494 的规定。

- 2.1.39 菊粉应符合原卫生部公告（2009 年第 5 号）的规定。
- 2.1.40 山药粉应符合 NY/T 2984 的规定。
- 2.1.41 食用椰干（椰蓉）应符合 NY/T 786 的规定。
- 2.1.42 乳清蛋白粉应符合 GB 11674 的规定。
- 2.1.43 大豆蛋白粉应符合 GB/T 22493 的规定。
- 2.1.44 大豆分离蛋白应符合 GB 20371 的规定。
- 2.1.45 金桔丁应符合 GB 14884 的规定。
- 2.1.46 鱼粉、墨鱼汁粉应符合 GB 10133 的规定。
- 2.1.47 乳清粉应符合 GB 11674 的规定。
- 2.1.48 酸奶粉应符合 GB 13102 的规定。
- 2.1.49 干酪、芝士粉应符合 GB 5420 的规定。
- 2.1.50 奶油粉（固体饮料）应符合 GB 7101 的规定。
- 2.1.51 起酥油应符合 GB/T 38069 的规定。
- 2.1.52 黄油粉应符合 GB 15196 的规定。
- 2.1.53 果蔬纤维应符合 QB/T 5027 的规定。
- 2.1.54 粮谷纤维应符合 QB/T 5028 的规定。
- 2.1.55 奶油粉、起酥油应符合 LS/T 3218 的规定。
- 2.1.56 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。
- 2.1.57 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。
- 2.1.58 DHA 藻油应符合 LS/T 3243 的规定。
- 2.1.59 红枣粒应符合 GB 16325 的规定。
- 2.1.60 蛋清粉、蛋黄粉、全蛋粉应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.61 奶粉、脱脂奶粉、乳粉、全脂乳粉、脱脂乳粉应符合 GB 19644 的规定。
- 2.1.62 茶粉应符合 NY/T 2672 的规定。
- 2.1.63 淡竹叶粉、九制黄精粉、芡实粉、葛根粉、灵芝粉、银耳粉、茯苓粉、姜黄粉、薏米粉、甘草粉、姜粉、陈皮粉、当归粉、山药粉、肉桂粉、玉竹粉、荷叶粉、薄荷粉、桑叶粉、决明子粉、蒲公英粉所用原料应符合《中华人民共和国药典》一部的规定。
- 2.1.64 铁皮石斛粉、黄芪粉所用原料应符合国家卫生健康委员会国家市场监督管理总局《关于党参等 9 种新增按照传统既是食品又是中药材的物质公告》（2023 年第 9 号）的规定。
- 2.1.65 干花粉【重瓣红玫瑰花粉、金银花粉、菊花粉（滁菊粉、贡菊粉、杭菊粉）、茉莉花粉】、枸杞粉、茯苓粉、莲子粉、芡实粉所用原料应符合《中华人民共和国药典》一部的规定。

- 2.1.66 松花粉、油菜花粉、梨果仙人掌果粉、大麦苗粉、仙草粉应干净、无污染，并符合 GB 2762、GB 2763 的规定。
- 2.1.67 植物油应符合 GB 2716 的规定。
- 2.1.68 大豆磷脂应符合 LS/T 3219 的规定。
- 2.1.69 α -淀粉酶、木聚糖酶、脂肪酶、麦芽糖淀粉酶、葡糖氧化酶应符合 GB 1886.174 的规定。
- 2.1.70 赤藓糖醇应符合 GB 26404 的规定。
- 2.1.71 麦芽糖醇应符合 GB 28307 的规定。
- 2.1.72 麦芽糊精、低聚异麦芽糖应符合 GB 15203 的规定。
- 2.1.73 麦芽糖应符合 GB/T 20883 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.74 抗性糊精应符合 QB/T 5947 的规定。
- 2.1.75 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.76 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.77 单，双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.65 的规定。
- 2.1.78 硬脂酰乳酸钙应符合 GB 1886.179 的规定。
- 2.1.79 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.80 瓜尔胶应符合 GB 28403 的规定。
- 2.1.81 聚丙烯酸钠应符合 GB 29948 的规定。
- 2.1.82 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。
- 2.1.83 明胶应符合 GB 6783 的规定。
- 2.1.84 海藻酸钠应符合 GB 1886.243 的规定。
- 2.1.85 卡拉胶应符合 GB 1886.169 的规定。
- 2.1.86 葡萄糖酸- δ -内酯应符合 GB 7657 的规定。
- 2.1.87 碳酸钙应符合 GB 1886.214 的规定。
- 2.1.88 双乙酰酒石酸单双甘油酯应符合 GB 25539 的规定。
- 2.1.89 木薯变性淀粉（乙酰化二淀粉磷酸酯）应符合 GB 29929 的规定。
- 2.1.90 丙酸钙应符合 GB1886.356 的规定。
- 2.1.91 香兰素应符合 GB 1886.16 的规定。
- 2.1.92 蔗糖脂肪酸酯应符合 GB 1886.27 的规定。
- 2.1.93 醋酸酯淀粉应符合 GB 29925 的规定。
- 2.1.94 辛烯基琥珀酸淀粉钠应符合 GB 1886.370 的规定。
- 2.1.95 乙酰化双淀粉己二酸酯应符合 GB 29932 的规定。
- 2.1.96 磷酸酯双淀粉应符合 GB 29926 的规定。
- 2.1.97 羟丙基淀粉应符合 GB 29930 的规定。

- 2.1.98 羟丙基二淀粉磷酸酯应符合 GB 29931 的规定。
- 2.1.99 氧化淀粉应符合 GB 29927 的规定。
- 2.1.100 氧化羟丙基淀粉应符合 GB 29933 的规定。
- 2.1.101 酸处理淀粉应符合 GB 29928 的规定。
- 2.1.102 三聚磷酸钠应符合 GB 1886.335 的规定。
- 2.1.103 焦磷酸钠应符合 GB 1886.339 的规定。
- 2.1.104 焦磷酸一氢三钠应符合 GB 1886.348 的规定。
- 2.1.105 焦磷酸二氢二钠应符合 GB 1886.328 的规定。
- 2.1.106 磷酸氢二钠应符合 GB 1886.329 的规定。
- 2.1.107 磷酸二氢钠应符合 GB 1886.336 的规定。
- 2.1.108 磷酸二氢钙应符合 GB 1886.333 的规定。
- 2.1.109 磷酸二氢钾应符合 GB 1886.337 的规定。
- 2.1.110 磷酸氢二钾应符合 GB 1886.334 的规定。
- 2.1.111 磷酸氢二铵应符合 GB 1886.331 的规定。
- 2.1.112 磷酸氢钙应符合 GB 1886.3 的规定。
- 2.1.113 磷酸三钾应符合 GB 1886.327 的规定。
- 2.1.114 磷酸三钠应符合 GB 1886.338 的规定。
- 2.1.115 焦磷酸四钾应符合 GB 1886.340 的规定。
- 2.1.116 聚偏磷酸钾应符合 GB 1886.325 的规定。
- 2.1.117 酸式焦磷酸钙应符合 GB 1886.326 的规定。
- 2.1.118 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。
- 2.1.119 碳酸钠应符合 GB 1886.1 的规定。
- 2.1.120 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。
- 2.1.121 柠檬酸钠 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.122 酒石酸氢钾应符合 GB 25556 的规定。
- 2.1.123 海藻酸钾应符合 GB 29988 的规定。
- 2.1.124D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.125 竹叶抗氧化物应符合 GB 30615 的规定。
- 2.1.126 山梨酸应符合 GB 1886.186 的规定。
- 2.1.127 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.128 山梨糖醇应符合 GB 1886.187 的规定。
- 2.1.129 木糖醇应符合 GB 1886.234 的规定。
- 2.1.130 甜菊糖苷应符合 GB 1886.355 的规定。

- 2.1.131 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.132 酪蛋白酸钠应符合 GB 1886.212 的规定。
- 2.1.133 微晶纤维素应符合 GB 1886.103 的规定。
- 2.1.134 抗坏血酸(维生素 C)应符合 GB 14754 的规定。
- 2.1.135 乳酸脂肪酸甘油酯应符合 GB 1886.93 的规定。
- 2.1.136 硬脂酰乳酸钠应符合 GB 1886.92 的规定。
- 2.1.137 槐豆胶应符合 GB 29945 的规定。
- 2.1.138 柠檬酸脂肪酸甘油酯应符合 GB 29951 的规定。
- 2.1.139 果胶应符合 GB 25533 的规定。
- 2.1.140 碳酸钾应符合 GB 25588 的规定。
- 2.1.141 丙二醇脂肪酸酯应符合 GB 1886.236 的规定。
- 2.1.142 丙酸应符合 GB 1886.210 的规定。
- 2.1.143 丙酸钠应符合 GB 25549 的规定。
- 2.1.144 富马酸应符合 GB 25546 的规定。
- 2.1.145 环己氨基磺酸钠应符合 GB 1886.37 的规定。
- 2.1.146 环己氨基磺酸钙应符合 GB 29217 的规定。
- 2.1.147 异麦芽酮糖应符合 GB 1886.182 的规定。
- 2.1.148 硬脂酸钾应符合 GB 31623 的规定。
- 2.1.149 预糊化淀粉应符合 GB/T 38573 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.150 L-阿拉伯糖应符合 QB/T 4321 的规定。
- 2.1.151 天门冬酰苯丙氨酸甲酯(阿斯巴甜)应符合 GB 1886.47 的规定。
- 2.1.152 木糖醇酐单硬脂酸酯应符合 GB 1886.116 的规定。
- 2.1.153 结冷胶应符合 GB 25535 的规定。
- 2.1.154 羟丙基甲基纤维素应符合 GB 1886.109 的规定。
- 2.1.155 甲基纤维素应符合 GB 1886.256 的规定。
- 2.1.156 栀子黄应符合 GB 7912 的规定。
- 2.1.157 β -胡萝卜素应符合 GB 1886.366 的规定。
- 2.1.158 胭脂虫红应符合 GB 1886.315 的规定。
- 2.1.159 胭脂树橙应符合 GB 1886.316 的规定。
- 2.1.160 红曲红应符合 GB 1886.181 的规定。
- 2.1.161 红曲黄色素应符合 GB 1886.66 的规定。
- 2.1.162 植物炭黑应符合 GB 1886.384 的规定。
- 2.1.163 叶绿素铜钠盐应符合 GB 26406 的规定。

- 2.1.164 紫草红应符合 GB 28315 的规定。
- 2.1.165 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.166 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.167 红曲米应符合 GB 1886.19 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、含有少量结晶体及颗粒物	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，然后以温开水冲泡，品其滋味。
色泽	具有该产品应有的色泽	
气味、滋味	具有该产品应有的气滋味，无异味	
杂质	具有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，%	≤ 16	GB 5009.3
*铅(以 Pb 计)，mg/kg	≤ 0.48	GB 5009.12
镉(以 Cd 计)，mg/kg	≤ 0.1（米粉类糕点预拌粉除外） 0.2（米粉类糕点预拌粉）	GB 5009.15
总汞(以 Hg 计)，mg/kg	≤ 0.02（小麦粉类糕点预拌粉、米粉类糕点预拌粉）	GB 5009.17
铬(以 Cr 计)，mg/kg	≤ 1.0	GB 5009.123
总砷(以 As 计)，mg/kg	≤ 0.5（除米粉类糕点预拌粉以外的产品）	GB 5009.11
无机砷(以 As 计)，mg/kg	≤ 0.2（仅适用于米粉类糕点预拌粉）	GB 5009.11
黄曲霉毒素 B ₁ ，μg/kg	≤ 5.0（米粉类糕点预拌粉、以玉米淀粉为主要原料的淀粉类糕点预拌粉除外） 10（仅适用于米粉类糕点预拌粉） 20（以玉米淀粉为主要原料的淀粉类糕点预拌粉）	GB 5009.22

赭曲霉毒素 A, $\mu\text{g/kg}$	$\leq$	5.0	GB 5009.96
脱氧雪腐镰刀菌烯醇, $\mu\text{g/kg}$	$\leq$	1000 (仅适用于小麦粉类糕点预拌粉)	GB 5009.111
玉米赤霉烯酮, $\mu\text{g/kg}$	$\leq$	60 (仅适用于小麦粉类糕点预拌粉)	GB 5009.209
栀子黄 ^a , g/kg	$\leq$	0.9	GB 5009.149
甜菊糖苷 ^a (以甜菊醇当量计), g/kg	$\leq$	0.33	SN/T 3854
三氯蔗糖 ^a , g/kg	$\leq$	0.25	GB 5009.298
天门冬酰苯丙氨酸甲酯(阿斯巴甜) ^a , g/kg	$\leq$	1.7	GB 5009.263
环己基氨基磺酸钠、环己基氨基磺酸钙 ^a (以环己基氨基磺酸计), g/kg	$\leq$	1.6	GB 5009.97
山梨酸及钾盐 ^a (以山梨酸计), g/kg	$\leq$	1.0	GB 5009.28
叶绿素铜钠盐 ^a , g/kg	$\leq$	0.5	GB 5009.260
胭脂虫红 ^a (以胭脂红酸计), g/kg	$\leq$	0.6	GB 5009.288
胭脂树橙 ^a (以胭脂红酸计), g/kg	$\leq$	0.6	GB 5009.287
β -胡萝卜素 ^a , g/kg	$\leq$	1.0	GB 5009.83
红曲米、红曲红 ^a , g/kg	$\leq$	0.9	GB 5009.150
丙酸及丙酸钙、丙酸钠 ^a (以丙酸计), g/kg	$\leq$	2.5	GB 5009.120
富马酸 ^a , g/kg	$\leq$	3.0	GB 5009.157
总磷酸盐 ^a (以 PO_4^{3-} 计), g/kg	$\leq$	15.0	GB 5009.256
苯并[a]芘, $\mu\text{g/kg}$	$\leq$	2.0	GB 5009.27
注：*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。 a 仅适用于添加相应食品添加剂的产品。其中，同一功能的具有数值型最大使用量的食品添加剂（相同色泽着色剂、防腐剂）在混合使用时，各自用量占 GB 2760 规定的最大使用量的比例之和不应超过 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 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。

H N

Q B

编制说明

本标准适用于以小麦粉、荞麦粉、黑麦粉、全麦粉、黑全麦粉、糯米粉、大米粉、杜兰小麦粉、青稞粉、黑青稞粉、食用玉米淀粉、食用小麦淀粉、食用木薯淀粉、食用马铃薯淀粉（土豆淀粉）、食用红薯淀粉（甘薯淀粉）、食用豌豆淀粉、食用绿豆淀粉、水磨白糯米粉、麦芯小麦粉、马铃薯雪花全粉中的一种或多种为主要原料，添加或不添加白砂糖、全糖粉、谷朊粉、熟大米粉、褐全麦粉、褐麦粉、玉米粉、高粱粉、苦荞粉、甜荞粉、燕麦粉、薏仁粉、小米粉、藜麦粉、裸麦粉、大黄米粉、食用小麦麸（麸皮或麸粉）、小麦胚芽（粉）、果蔬粉（藕粉、南瓜粉、紫薯粉、菠菜粉、胡萝卜粉、番茄粉、火龙果粉、芒果粉、椰浆粉、草莓粉、牛油果粉、菠萝粉、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、桑葚粉、木瓜粉、乌梅粉、甜菜根粉、羽衣甘蓝粉、苹果粉、香蕉粉、猕猴桃粉、石榴粉、莲子粉、哈密瓜粉、百香果粉、枸杞粉、莲子粉、山楂粉中的一种或几种）、米粉（糯米粉、粘米粉、大米粉、籼米粉、黑米粉、紫米粉中的一种或几种）、豆类粉（豆浆粉、豆奶粉、豌豆粉、黄豆粉、熟黄豆粉、熟红豆粉、绿豆粉、红豆粉、青豆粉、黑豆粉、芸豆粉、赤小豆粉、白扁豆粉中的一种或几种）、坚果及籽粒制品（葵花籽仁、花生碎、核桃仁、杏仁、紫苏籽、亚麻籽、奇亚籽、南瓜子仁、黑芝麻、白芝麻、南瓜籽中的一种或几种，经粉碎或不粉碎）、谷物杂粮【小米、黑小米、薏仁米、高粱米、紫薯米、藜麦、青稞、裸大麦米、莜麦米、燕麦、大麦、荞麦米、黑苦荞、苦荞米、小麦仁（米）、黑小麦仁（米）、小麦片、燕麦片、大米、红米、紫米、黑米、红线米、籼米、粳米、香米、长糯米、圆糯米、血糯米、糙米、竹香米、黄金米、玉米、玉米仁、大黄米、绿豆、绿豆仁、红小豆、芸豆（红芸豆、黑芸豆、紫芸豆）、黄豆、黑豆、鹰嘴豆、金丝豆、白扁豆、红扁豆、赤小豆、豌豆、豌豆仁、青豆、豇豆、斑竹豆、竹豆、熊猫豆（花豆）、白刀豆、蚕豆、燕麦、荞麦中的一种或几种，经粉碎或不粉碎】、食品加工用酵母、酵母抽提物、食用盐、谷氨酸钠（味精）、植脂末【葡萄糖浆、精炼植物油、乳清粉、白砂糖、酪蛋白（含牛奶蛋白）、食品添加剂（磷酸氢二钾、单，双甘油脂肪酸酯、硬脂酰乳酸钠、三聚磷酸钠、二氧化硅、 β -胡萝卜素、食用盐、食品用香精）、茶粉（绿茶粉、红茶粉、白茶粉、黑茶粉、乌龙茶粉、抹茶粉中的一种或几种）、淡竹叶粉、干花粉【重瓣红玫瑰花粉、金银花粉、菊花粉（滁菊粉、贡菊粉、杭菊粉中的一种或几种）、花茶粉、茉莉花粉中的一种或几种】、松花粉、油菜花粉、可可粉、碱化可可粉、速溶咖啡粉、香辛料粉（黑胡椒粉、白胡椒粉、辣椒粉、肉桂粉、洋葱粉、姜粉、当归粉、姜黄粉中的一种或几种）、枸杞、山药片、红糖、赤砂糖、精幼砂糖、乳糖、海藻糖、糖霜、魔芋粉、菊粉、山药粉、枸杞粉、茯苓粉、莲子粉、芡实粉、芝麻粉、黑芝麻粉、梨果仙人掌果粉、大麦苗粉、仙草粉、食用椰干（椰蓉）、乳清蛋白粉、大豆蛋白粉、大豆分离蛋白、金桔丁、鱼粉、墨鱼汁粉（墨鱼汁、麦芽糊精、阿拉伯胶、食用盐）、乳清粉、酸奶粉、芝士粉、干酪、奶油粉（固体饮料）、起酥油、黄油粉、圆苞车前子壳粉、九制黄精粉、人参（人工种植五年及五年以下）粉、铁皮石斛粉、芡实粉、葛根粉、灵芝粉、银耳粉、茯苓粉、薏米粉、甘草粉、姜粉、陈皮粉、黄芪粉、山药粉、玉竹粉、荷叶粉、薄荷粉、桑叶粉、决明子粉、蒲公英粉、DHA藻油、蛋清粉、蛋黄粉、全蛋粉、奶粉、脱脂奶粉、乳粉、全脂乳粉、脱脂乳粉、红枣粒、果蔬纤维（苹果纤维、柑橘纤维、马铃薯纤维、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、葵花籽油中的一种或两种）、大豆磷脂中的一种或几种，添加或不添加 α -淀粉酶（来源：枯草芽孢杆菌或地衣芽孢杆菌）、木聚糖酶（来源：李氏木霉或绿色木霉）、脂肪酶（来源：黑曲霉）、麦芽糖淀粉酶（来源：枯草芽孢

杆菌)、葡糖氧化酶(来源:黑曲霉)、L-阿拉伯糖、预糊化淀粉、赤藓糖醇、麦芽糖醇、麦芽糊精、麦芽糖、低聚异麦芽糖、抗性糊精、食用葡萄糖中的一种或几种,添加或不添加柠檬酸、单,双甘油脂肪酸酯、硬脂酰乳酸钙、黄原胶、瓜尔胶、聚丙烯酸钠、羧甲基纤维素钠、明胶、海藻酸钠、卡拉胶、葡萄糖酸- δ -内酯、碳酸钙、双乙酰酒石酸单双甘油酯、木薯变性淀粉(乙酰化二淀粉磷酸酯)、丙酸钙、香兰素、蔗糖脂肪酸酯、醋酸酯淀粉、辛烯基琥珀酸淀粉钠、乙酰化双淀粉己二酸酯、磷酸酯双淀粉、羟丙基淀粉、羟丙基二淀粉磷酸酯、氧化淀粉、氧化羟丙基淀粉、酸处理淀粉、三聚磷酸钠、焦磷酸钠、焦磷酸一氢三钠、焦磷酸二氢二钠、磷酸氢二钠、磷酸二氢钠、磷酸二氢钙、磷酸二氢钾、磷酸氢二钾、磷酸氢二铵、磷酸氢钙、磷酸三钾、磷酸三钠、焦磷酸四钾、聚偏磷酸钾、酸式焦磷酸钙、六偏磷酸钠、碳酸钠、碳酸氢钠、柠檬酸钠、酒石酸氢钾、海藻酸钾、D-异抗坏血酸钠、竹叶抗氧化物、山梨酸、山梨酸钾、山梨糖醇、木糖醇、甜菊糖苷、三氯蔗糖、酪蛋白酸钠、微晶纤维素、抗坏血酸(维生素C)、乳酸脂肪酸甘油酯、硬脂酰乳酸钠、槐豆胶、柠檬酸脂肪酸甘油酯、果胶、碳酸钾、丙二醇脂肪酸酯、丙酸、丙酸钠、富马酸、环己基氨基磺酸钠、环己基氨基磺酸钙、异麦芽酮糖、硬脂酸钾、天门冬酰苯丙氨酸甲酯(阿斯巴甜)、木糖醇酐单硬脂酸酯、结冷胶、羟丙基甲基纤维素、甲基纤维素、红曲米、栀子黄、 β -胡萝卜素、胭脂虫红、胭脂树橙、红曲红、红曲黄色素、植物炭黑、叶绿素铜钠盐、紫草红、乙基麦芽酚、食品用香精中的一种或几种,经配料、混合、包装而成的糕点预拌粉。用于糕点的制作加工。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。

河南思米特食品有限公司

Q B