



412806S-2025



河南盈嘉生物科技有限公司企业标准

Q/HYS 0005S-2025

糕点预拌粉

2025-09-23 发布

2025-09-23 实施

河南盈嘉生物科技有限公司 发布

前 言

本标准由河南盈嘉生物科技有限公司提出。

本标准起草单位：河南盈嘉生物科技有限公司。

本标准主要起草人：崔中祥，钱思桐。

本标准至发布之日起替代Q/HYS 0005S-2025，备案号412655S-2025。

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。

本标准适用于以粘米粉、大米粉中的一种或几种为主要原料，添加白砂糖、麦芽糊精、小麦麸皮、栀子粉、抹茶粉、菠菜粉、猕猴桃粉、食用葡萄糖、酵母中的一种或几种为辅料，添加黄原胶（又名汉生胶）、羟丙基二淀粉磷酸酯、磷酸酯双淀粉中的一种或几种，经前处理、调配、加工、包装等主要工艺加工制成的用于制作糕点的预拌粉产品。本产品为用做加工糕点的原料。

根据原辅料不同分为：复合果蔬糕点预拌粉、复合果蔬米发糕预拌粉、米发糕预拌粉、年糕预拌粉。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 米粉应符合 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 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.4 食用酵母应符合 GB 31639 的规定。
- 2.1.5 麦芽糊精应符合 GB/T 20882.6 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.6 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.7 黄原胶（又名汉生胶）应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.8 羟丙基二淀粉磷酸酯应符合 GB 29931 的规定。
- 2.1.9 磷酸酯双淀粉应符合 GB 29926 的规定。
- 2.1.10 抹茶粉应符合 GB/T 34778 的规定。
- 2.1.11 食用小麦麸皮应符合 NY/T 3218 的规定。
- 2.1.12 猕猴桃粉、菠菜粉、栀子粉应符合 NY/T 1884 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	试验方法
性状	粉状、片状、小块状或小颗粒状，允许有部分原料颗粒。	从样品中取出10克，倒入一洁净烧杯中，自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
色泽	具有本身产品固有的色泽	
气味	具有本身固有的气味、无异味	
杂质	无肉眼可见杂质	

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	≤ 20.0	GB 5009.3
*铅 (以Pb计), mg/kg	≤ 0.18	GB 5009.12
无机砷 (以As计), mg/kg	≤ 0.2	GB 5009.11
镉 (以Cd计), mg/kg	≤ 0.2	GB 5009.15
铬 (以Cr计), mg/kg	≤ 1.0	GB 5009.123
总汞 (以Hg计), mg/kg	≤ 0.02	GB 5009.17
黄曲霉毒素B ₁ , μg/kg	≤ 10.0	GB 5009.22
赭曲霉毒素A, μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.96
苯并[a]芘, μg/kg	≤ 2.0	GB 5009.27
注: *该指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。		

2.4 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

出厂检验项目包括: 感官要求、净含量及允许短缺量、水分。型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

本标准适用于以粘米粉、大米粉中的一种或几种为主要原料，添加白砂糖、麦芽糊精、小麦麸皮、栀子粉、抹茶粉、菠菜粉、猕猴桃粉、食用葡萄糖、酵母中的一种或几种为辅料，添加黄原胶（又名汉生胶）、羟丙基二淀粉磷酸酯、磷酸酯双淀粉中的一种或几种，经前处理、调配、加工、包装等主要工艺加工制成的用于制作糕点的预拌粉产品。本产品为用做加工糕点的原料。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，参照相关国标、行标的要求制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南盈嘉生物科技有限公司

H N
Q B