



410022S-2026



河南博明食品有限公司企业标准

Q/HBM 0005S-2026

预拌粉

2026-01-12 发布

2026-01-12 实施

河南博明食品有限公司 发布

前 言

附录 A、B、C、D、E 为规范性附录。

本标准由河南博明食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：孟成、金洁。

本标准自发布实施之日起代替 Q/HBM 0005S-2025，备案号 412764S-2025 。

H N
Q B

预拌粉

1 范围

本标准规定了预拌粉的要求、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、全黑麦粉、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、马铃薯全粉、绿豆淀粉、大米粉、糯米粉、低筋小麦粉、中筋小麦粉、高筋小麦粉、小麦胚芽粉、玉米粉、小米粉、黑米粉中的一种或多种为主要原料，添加或不添加谷朊粉、苦荞粉、高直链玉米淀粉、豌豆纤维粉、桑叶高纤粉（固体饮料）、黑糖粉、肉桂粉、凉粉草粉（固体饮料）、银耳粉、百合粉、杏仁粉、白芸豆粉、生姜粉、核桃粉、速溶茉莉花茶粉、黑豆浆粉、腰果粉、葛根粉、黑藜麦粉、虾皮粉、淮山药粉、低聚果糖、栗子粉、白芝麻粉、黄芪粉、速溶豆粉、乳清蛋白粉、黄豆粉（粒）、凉草粉（仙草）、木薯粉、红薯粉、水解胶原蛋白、白砂糖、全糖粉、糖霜、麦芽糖、黄小米粉、黑小麦粉、褐小麦粉、红小麦粉、黄白小麦粉、绿小麦粉、粘米粉、荞麦粉、黑荞麦粉、黑苦荞粉、黑青稞粉、黑麦粉、大麦粉、燕麦粉、大豆粉、绿豆粉、莜麦粉、青稞粉、褐麦粉、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（片、粒）、熟大米粉、速溶咖啡粉、咖啡粉、红豆粉、红米粉、红糖、枸杞粉、花生粉、鸡肉粉、猴头菇粉、陈皮粉、黑豆粉、黑枸杞粉、红枸杞粉、黑桑葚粉、藕粉、木鱼精粉、燕麦片、奇亚籽、奇亚籽粉、鹰嘴豆粉、黄油粉、食用酵母、芝麻仁（碎）、黑芝麻（粉、碎、粒）、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）、D-阿洛酮糖、淡竹叶粉、山药粉、茯苓粉、莲子粉、芡实粉、酱油粉、起酥油（精炼植物油、单，双甘油脂肪酸酯、丙二醇脂肪酸酯、山梨醇酐单油酸酯、维生素E）、食用植物油、食用葡萄糖（粉）、乳糖、酸奶粉、谷朊粉、金桔丁、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）、炼乳风味乳粉、炼乳粉、鱼粉、墨鱼汁粉（墨鱼汁酱、麦芽糊精、阿拉伯胶、食用盐、香辛料）、烘焙专用乳味粉[麦芽糊精、植脂末、乳粉、大豆蛋白粉、食用香精]、吉士粉（糕点预拌粉）（玉米淀粉、 β -胡萝卜素、食用香精、羟丙基二淀粉磷酸酯、食用盐）、牛肉粉调味料、海鲜调味料、菇精调味料、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、果蔬粒（片）、草菇粒、香菇粒、固态复合调味料（外购）、果蔬粉、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（GB/T 12729.1 名单中除罂粟之外品种）、十三香、槐米粉、低聚异麦芽糖、果蔬纤维（具体品种见附录A）、抗性糊精、食品添加剂【山梨糖醇、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- δ -内酯、磷酸二氢钙、5'-呈味核苷酸二钠、复配增稠剂（羟丙基淀粉、羟丙基二淀粉磷酸酯、乙酰化双淀粉己二酸酯、白砂糖、谷朊粉）、复配膨松剂（焦磷酸二氢二钠、碳酸氢钠、磷酸氢钙、磷酸二氢钙、碳酸钙中的几种，加入或不加入葡萄糖酸- δ -内酯、酒石酸氢钾、微晶纤维素、单，双甘油脂肪酸酯、DL-苹果酸、柠檬酸、木聚糖酶、食用葡萄糖、食用淀粉中的一种或几种）、复配添加剂（硫酸钙、抗坏血酸、 α -淀粉酶、淀粉葡萄糖苷酶、葡糖氧化酶、半纤维素酶、脂肪酶、麦芽糖淀粉酶、磷脂、玉米粉、植物油、大麦粉）、复配糕点乳化剂（聚甘油脂肪酸酯、聚氧乙烯(20)山梨醇酐单油酸酯、大米粉）、复配乳化剂（焦磷酸二氢二钠、单，双甘油脂肪酸酯、酒石酸氢钾、硬脂酰乳酸钠、淀粉、麦芽糊精、乳糖）、碳酸钾、碳酸钠、六偏磷酸钠、乙酰化二淀粉磷酸酯、柠檬酸脂肪酸甘油酯、聚丙烯酸钠、聚氧乙烯(20)山梨醇酐单油酸酯(吐温 80)、 α -环状糊精、 γ -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、 α -淀粉酶、木糖醇、罗汉果甜苷、丙二醇脂肪酸酯、焦磷酸四钾、焦磷酸钠、单，双甘油脂肪酸酯、复配乳化酶制剂（单，双甘油脂肪酸酯、硫酸钙、维生素 C、木聚糖酶、 α -淀粉酶、麦芽糖淀粉酶、磷酸三钙、葡糖氧化酶、食用玉米淀粉）、槐豆胶(刺槐豆胶)、辛烯基琥珀酸淀粉钠、酶解大豆磷脂、氯化钾、天然胡萝卜素、蛋白酶、果胶酶、复配酶制剂（木聚糖酶、 α -淀粉酶、脂肪酶、葡糖氧化酶、食用玉米淀粉）中的一种或几种】、麦芽四糖水解酶、麦芽糖醇、红曲红、胭脂虫红、 β -胡萝卜素、姜黄、栀子黄、植物炭黑、叶绿素铜钠盐、胭脂树橙、叶黄素、可溶性大豆多糖、明胶、果胶、微晶纤维素、乳糖醇、磷酸三钠、复配着色剂（胭脂虫红、甜菜红、栀子黄、玉米淀粉）、复配酸度调节着色剂（胭脂虫红、柠檬酸）、食品用香精、酶制剂中的几种，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、全黑麦粉应符合 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、马铃薯全粉、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、莜麦粉、青稞粉、褐麦粉、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（片、粒）、红豆粉、红米粉、黑豆粉、白芸豆粉、黑藜麦粉、黑豆浆粉、黄豆粉（粒）、黑荞麦粉、黑苦荞粉、黑青稞粉、黄小米粉、黑小麦粉、褐小麦粉、红小麦粉、黄白小麦粉、绿小麦粉应符合 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 麦芽糖应符合 GB/T 20883 和 GB 15203 的规定。

2.1.14 食用酵母应符合 GB 31639 的规定。

2.1.15 芝麻仁（碎）、黑芝麻（粉、碎、粒）、鹰嘴豆粉、核桃粉、白芝麻粉、腰果粉、栗子粉、奇亚籽粉应符合 GB 19300 的规定。

2.1.16 食用小麦麸皮应符合 NY/T 3218 的规定。

2.1.17 大豆蛋白粉、大豆分离蛋白应符合 GB 20371 的规定。

2.1.18 海藻糖应符合 GB/T 23529 的规定。

2.1.19 麦芽糊精应符合 GB/T 20882.6 和 GB 15203 的规定。

2.1.20 大豆磷脂应符合 LS/T 3219 的规定。

2.1.21 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

2.1.22 谷氨酸钠(味精)应符合 GB 2720 的规定。

2.1.23 起酥油应符合 LS/T 3218 的规定。

2.1.24 植物油应符合 GB 2716 的规定。

2.1.25 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。

2.1.26 乳糖应符合 GB 25595 的规定。

2.1.27 谷朊粉应符合 GB/T 21924 的规定。

2.1.28 可可粉应符合 GB/T 20706 的规定。

2.1.29 全蛋粉、鸡蛋白粉、蛋黄粉应符合 GB 2749 的规定。

2.1.30 酱油粉、固态复合调味料、十三香应符合 GB 31644 的规定。

2.1.31 山药粉、茯苓粉、莲子粉、芡实粉、肉桂粉、百合粉、杏仁粉、淮山药粉、黄芪粉、淡竹叶粉应符合《中华人民共和国药典》一部的规定。

2.1.32 抹茶粉应符合 GB/T 34778 的规定。

2.1.33 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。

2.1.34 芝士粉、干酪应符合 GB 5420 的规定。

- 2.1.35 鱼粉、墨鱼汁粉应符合 GB 10136 的规定。
- 2.1.36 炼乳风味乳粉、炼乳粉、烘焙专用乳味粉、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、速溶咖啡粉、咖啡粉、枸杞粉、陈皮粉、黑枸杞粉、红枸杞粉、黑桑葚粉、桑叶高纤粉（固体饮料）、凉粉草粉（固体饮料）应符合 GB/T 29602 的规定。
- 2.1.37 菊粉应符合原卫生部公告（2009 年第 5 号）的规定。
- 2.1.38 魔芋粉应符合 NY/T 494 的规定。
- 2.1.39 干海苔应符合 GB/T 23596 和 GB 19643 的规定。
- 2.1.40 牛肉粉调味料应符合 SB/T 10513 的规定。
- 2.1.41 鸡粉调味料应符合 SB/T 10415 的规定。
- 2.1.42 海鲜调味料应符合 GB 10136 的规定。
- 2.1.43 菇精调味料应符合 SB/T 10484 的规定。
- 2.1.44 酵母抽提物应符合 GB/T 20886.2 的规定。
- 2.1.45 植脂末应符合 QB/T 4791 的规定。
- 2.1.46 果蔬粉应符合 NY/T 1884 的规定。
- 2.1.47 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。
- 2.1.48 香辛料、生姜粉应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.49 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.50 DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。
- 2.1.51 抗坏血酸应符合 GB 14754 的规定。
- 2.1.52 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.53 乙酰化单、双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.80 的规定。
- 2.1.54 单，双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.65 的规定。
- 2.1.55 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。
- 2.1.56 酪蛋白酸钠应符合 GB 1886.212 的规定。
- 2.1.57 乙酰化双淀粉己二酸酯应符合 GB 29932 的规定。
- 2.1.58 醋酸酯淀粉应符合 GB 29925 的规定。
- 2.1.59 磷酸酯双淀粉应符合 GB 29926 的规定。
- 2.1.60 羟丙基淀粉应符合 GB 29930 的规定。
- 2.1.61 三聚磷酸钠应符合 GB 1886.335 的规定。
- 2.1.62 碳酸钙应符合 GB 1886.214 的规定。
- 2.1.63 赤藓糖醇应符合 GB 26404 的规定。

- 2.1.64 聚葡萄糖应符合 GB 25541 的规定。
- 2.1.65 甜菊糖苷应符合 GB 1886.355 的规定。
- 2.1.66 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.67 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。
- 2.1.68 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.69 瓜尔胶应符合 GB 28403 的规定。
- 2.1.70 丙酸钙应符合 GB 1886.356 的规定。
- 2.1.71 磷脂应符合 GB 1886.358 的规定。
- 2.1.72 海藻酸钠应符合 GB 1886.243 的规定。
- 2.1.73 羟丙基二淀粉磷酸酯应符合 GB 29931 的规定。
- 2.1.74 氧化羟丙基淀粉应符合 GB 29933 的规定。
- 2.1.75 焦磷酸二氢二钠应符合 GB 1886.328 的规定。
- 2.1.76 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。
- 2.1.77 碳酸氢铵应符合 GB 1888 的规定。
- 2.1.78 硬脂酰乳酸钠应符合 GB 1886.92 的规定。
- 2.1.79 聚甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.178 的规定。
- 2.1.80 乳酸脂肪酸甘油酯应符合 GB 1886.93 的规定。
- 2.1.81 吉士粉应符合 Q/JS 0016S 的规定，见附录 B。
- 2.1.82 酒石酸氢钾应符合 GB 25556 的规定。
- 2.1.83 葡萄糖酸- δ -内酯应符合 GB 7657 的规定。
- 2.1.84 磷酸二氢钙应符合 GB 1886.333 的规定。
- 2.1.85 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.86 复配膨松剂、复配增稠剂、复配添加剂、复配乳化剂、复配着色剂、复配酸度调节着色剂、复配乳化酶制剂、复配酶制剂、复配糕点乳化剂应符合 GB 26687 的规定。
- 2.1.87 碳酸钾应符合 GB 25588 的规定。
- 2.1.88 碳酸钠应符合 GB 1886.1 的规定。
- 2.1.89 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。
- 2.1.90 乙酰化二淀粉磷酸酯应符合 GB 29929 的规定。
- 2.1.91 柠檬酸脂肪酸甘油酯应符合 GB 29951 的规定。
- 2.1.92 聚丙烯酸钠应符合 GB 29948 的规定。
- 2.1.93 聚氧乙烯(20)山梨醇酐单油酸酯(吐温 80)应符合 GB 25554 的规定。
- 2.1.94 α -环状糊精应符合 GB 1886.351 的规定。
- 2.1.95 γ -环状糊精应符合 GB 1886.353 的规定。

- 2.1.96 卡拉胶应符合 GB 1886.169 的规定。
- 2.1.97 蔗糖脂肪酸酯应符合 GB 1886.27 的规定。
- 2.1.98 双乙酰酒石酸单双甘油酯应符合 GB 25539 的规定。
- 2.1.99 海藻酸丙二醇酯应符合 GB 1886.226 的规定。
- 2.1.100 α -淀粉酶应符合 GB 1886.174 的规定。
- 2.1.101 木糖醇应符合 GB 1886.234 的规定。
- 2.1.102 罗汉果甜苷应符合 GB 1886.77 的规定。
- 2.1.103 丙二醇脂肪酸酯应符合 GB 1886.236 的规定。
- 2.1.104 焦磷酸四钾应符合 GB 1886.340 的规定。
- 2.1.105 焦磷酸钠应符合 GB 1886.339 的规定。
- 2.1.106 单、双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.65 的规定。
- 2.1.107 红曲红应符合 GB 1886.181 的规定。
- 2.1.108 胭脂虫红应符合 GB 1886.315 的规定。
- 2.1.109 β -胡萝卜素应符合 GB 8821 的规定。
- 2.1.110 姜黄应符合 GB 1886.60 的规定。
- 2.1.111 栀子黄应符合 GB 7912 的规定。
- 2.1.112 植物炭黑应符合 GB 28308 的规定。
- 2.1.113 叶绿素铜钠盐应符合 GB 26406 的规定。
- 2.1.114 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.115 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.116 乳清粉应符合 GB 11674 的规定。
- 2.1.117 磷酸氢钙应符合 GB 1886.3 的规定。
- 2.1.118 红枣粒应符合 GB 16325 的规定。
- 2.1.119 赤砂糖应符合 GB/T 35884 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.120 金桔丁应符合 GB 14884 的规定。
- 2.1.121 茶粉应符合 NY/T 2672 的规定。
- 2.1.122 硬脂酰乳酸钙应符合 GB 1886.179 的规定。
- 2.1.123 磷酸氢二钠应符合 GB 1886.329 的规定。
- 2.1.124 香兰素应符合 GB 1886.16 的规定。
- 2.1.125 5'-肌苷酸二钠应符合 GB 1886.97 的规定。
- 2.1.126 5'-鸟苷酸二钠应符合 GB 1886.170 的规定。
- 2.1.127 栀子蓝应符合 GB 28311 的规定。
- 2.1.128 麦芽糖醇应符合 GB 28307 的规定。

- 2.1.129 黄油粉应符合 GB 15196 的规定。
- 2.1.130 鸡肉粉应符合 GB 2726 的规定。
- 2.1.131 槐米粉应符合 GB/T 29602 的规定。
- 2.1.132 低聚异麦芽糖应符合 GB/T 20881 的规定。
- 2.1.133 果蔬纤维应符合 QB/T 5027 的规定。
- 2.1.134 抗性糊精应符合 T/GDL 1 的规定。
- 2.1.135 特丁基对苯二酚应符合 GB 26403 的规定。
- 2.1.136 磷酸二氢钠应符合 GB 1886.336 的规定。
- 2.1.137 胭脂树橙应符合 GB 1886.316 的规定。
- 2.1.138 叶黄素应符合 GB 26405 的规定。
- 2.1.139 可溶性大豆多糖应符合 GB 1886.322 的规定。
- 2.1.140 明胶应符合 GB 6783 的规定。
- 2.1.141 果胶应符合 GB 25533 的规定。
- 2.1.142 微晶纤维素应符合 GB 1886.103 的规定。
- 2.1.143 乳糖醇应符合 GB 1886.98 的规定。
- 2.1.144 磷酸三钠应符合 GB 1886.338 的规定。
- 2.1.145 麦芽四糖水解酶应符合 GB 1886.174 的规定。
- 2.1.146 红糖应符合 GB 13104 的规定。
- 2.1.147 猴头菇粉、草菇粒、香菇粒、银耳粉应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.148 藕粉应符合 GB/T 25733 的规定。
- 2.1.149 木鱼精粉应符合 GB 10133 的规定。
- 2.1.150 氧化淀粉应符合 GB 29927 的规定。
- 2.1.151 酸处理淀粉应符合 GB 29928 的规定。
- 2.1.152 甲基纤维素应符合 GB 1886.232 的规定。
- 2.1.153 果蔬粒（片）应清洁卫生、无污染，并符合 GB 2762、GB 2763 的规定。
- 2.1.154 苦荞粉应符合 Q/JHLY 0001S 的规定，见附录 C。
- 2.1.155 高直链玉米淀粉应符合 Q/LHC0 23 的规定，见附录 D。
- 2.1.156 豌豆纤维粉应符合 QB/T 5028 的规定。
- 2.1.157 黑糖粉应符合 QB/T 4567 的规定。
- 2.1.158 速溶茉莉花茶粉应符合 QB/T 4067 的规定。
- 2.1.159 葛根粉应符合 GB/T 30637 的规定。
- 2.1.160 虾皮粉应符合 GB 10136 的规定。
- 2.1.161 低聚果糖应符合 GB/T 23528.2 的规定。

- 2.1.162 速溶豆粉应符合 GB/T 18738 的规定。
- 2.1.163 乳清蛋白粉应符合 GB 11674 的规定。
- 2.1.164 凉草粉（仙草）应符合 NY/T 2984 的规定。
- 2.1.165 木薯粉、红薯粉应符合 NY/T 2984 的规定。
- 2.1.166 水解胶原蛋白应符合 QB 2732 的规定。
- 2.1.167 槐豆胶(刺槐豆胶) 应符合 GB 29945 的规定。
- 2.1.168 辛烯基琥珀酸淀粉钠应符合 GB 28303 的规定。
- 2.1.169 酶解大豆磷脂应符合 GB 30607 的规定。
- 2.1.170 氯化钾应符合 GB 25585 的规定。
- 2.1.171 天然胡萝卜素应符合 GB 31624 的规定。
- 2.1.172 蛋白酶、果胶酶应符合 GB 1886.174 的规定。
- 2.1.173 D-阿洛酮糖应符合 Q/WYHC 0001S 的规定。
- 2.1.174 山梨糖醇应符合 GB 1886.187 的规定。
- 2.1.175 低筋小麦粉、中筋小麦粉、高筋小麦粉应符合 GB/T 8607 的规定。
- 2.1.176 酶制剂应符合 GB 1886.174 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、全黑麦粉为主料产品） | 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 ^a （以丙酸计）， g/kg | ≤ | 2.5 | GB 5009.120 |
| 天门冬酰苯丙氨酸甲酯 ^a （阿斯巴甜）， g/kg | ≤ | 1.7 | GB 5009.263 |
| 三氯蔗糖 ^a ， g/kg | ≤ | 0.25 | GB 5009.298 |
| 叶绿素铜钠盐 ^a ， g/kg | ≤ | 0.5 | GB 5009.260 |
| 栀子黄 ^a ， g/kg | ≤ | 0.9 | GB 5009.149 |
| β-胡萝卜素 ^a ， g/kg | ≤ | 1.0 | GB 5009.83 |
| 磷酸盐 ^a （以 PO ₄ ³⁻ 计）， g/kg | ≤ | 15 | GB 5009.256 |
| 红曲红 ^a ， g/kg | ≤ | 0.9 | GB 5009.150 |
| 甜菊糖苷 ^a （以甜菊醇当量计）， g/kg | ≤ | 0.33 | SN/T 3854 |
| 胭脂树橙 ^a ， g/kg | ≤ | 0.6 | GB 5009.287 |
| 胭脂虫红（以胭脂红酸计） ^a ， g/kg | ≤ | 0.6 | GB 5009.288 |
| 叶黄素 ^a ， g/kg | ≤ | 0.15 | GB 5009.248 |
| 特丁基对苯二酚 ^a （以油脂中的含量计）， g/kg | ≤ | 0.2 | GB 5009.32 |
| 黄曲霉毒素 B ₁ ， μg/kg | ≤ | 5.0（以小麦粉、全麦粉、黑麦粉、全黑 麦粉为主料产品） 10（大米粉、糯米粉为主料产品） | GB 5009.22 |

注：*指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定；

a 仅适用于添加该食品添加剂的产品的检测；

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得超过 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 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；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、净含量及允许短缺量、水分。型式检验按国家相关规定执行。

附录 A

- 水果类：奇异果、木瓜、香蕉、草莓、山楂、西瓜、杨桃、火龙果、山竹、榴莲、柑橘、菠萝蜜、莲雾、葡萄、枣、桃、桑椹、石榴、甘蔗、李子、菠萝、荔枝、雪莲果、苹果、柠檬、杏、柿子、提子、甜瓜、桂圆、红毛丹、芒果、枇杷、百香果、橙子、无花果、西梅、灯笼果、橙子、柚子、杨梅、椰子、猕猴桃、羊角蜜、青梅、海棠果、人参果、车厘子、圣女果、梨、番石榴、桔子、黑布林、千禧果、蛇皮果、沙棘、哈密瓜、橄榄
- 蔬菜类：西红柿、芹菜、椰菜、胡萝卜、豆芽、洋葱、胡椒、南瓜、韭菜、黄瓜、茄子、茭白、蒿笋、卷心菜、菠菜、萝卜、空心菜、冬瓜、丝瓜、马铃薯、白薯、紫薯、木薯、甜玉米、白菜、西蓝花、油菜、豆角、紫甘蓝、黄秋葵、红薯叶、生菜、油麦菜、上海青、西葫芦、花菜、苦瓜、塔菜、苋菜、莲藕、山药、豌豆、蚕豆、毛豆、芥菜、蒜苗、韭黄、大葱、姜、茼蒿、佛手瓜、紫苏叶、四季豆、蕨菜、鱼腥草、香椿、蒲公英、苦菊、马齿苋、薄荷、小茴香、芦笋、茭苳、菱角、芋头、蒜薹、贡菜、包菜、香菜、荆芥

附录 B

ICS

备案号: 44190299S-2021
备案日期: 2021年07月06日
备案有效期: 伍年

Q/JS

广东省食品安全企业标准

Q/JS 0016 S-2021

代替 Q/JS 0016S-2018

吉士粉预拌粉

2021-06-01 发布

2021-08-02 实施

东莞市进升食品有限公司 发布

Q/JS 0016 S-2021

前 言

本标准按 GB/T 1.1-2020《标准化工作导则第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定而编写。

本标准代替 Q/JS 0016S-2018《吉士粉预拌粉》

本标准与原 Q/JS 0016S-2018 相比，主要作了如下修改：

——更新其中一些规范性引用文件。

本标准由东莞市进升食品有限公司提出并负责起草。

本标准主要起草人：李炳根。

本标准首次发布日期：2018 年 8 月 1 日。

本标准首次修订日期：2021 年 6 月 1 日。

Q/JS 0016 S-2021

吉士粉预拌粉

1 范围

本标准规定了吉士粉预拌粉的技术要求、生产加工过程卫生要求、试验方法、检验规则、标签、标志、包装、运输及贮存。

本标准适用于以食用玉米淀粉、β-胡萝卜素、食用香精、羟丙基二淀粉磷酸酯、食用盐为原料，经混合搅拌等工艺制成的非即食吉士粉预拌粉产品，用于食品的增香调色及塑型。

2 规范性引用文件

下列文件对本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅注日期的版本适用于本文件。凡是不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修订单）适用于本文件。

| | |
|---|---------------------------|
| GB/T 191 | 包装储运图示标志 |
| GB 2721 | 食品安全国家标准 食用盐 |
| GB 2760 | 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准 |
| GB 2761 | 食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量 |
| GB 2762 | 食品安全国家标准 食品中污染物限量 |
| GB 4806.7 | 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品 |
| GB 4806.9 | 食品安全国家标准 食品接触用金属材料及制品 |
| GB 5009.3 | 食品安全国家标准 食品中水分的测定 |
| GB 5009.12 | 食品安全国家标准 食品中铅的测定 |
| GB 5009.22 | 食品安全国家标准 食品中黄曲霉毒素B族和G族的测定 |
| GB/T 6543 | 运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱 |
| GB 7718 | 食品安全国家标准 预包装食品标签通则 |
| GB 8821 | 食品安全国家标准 食品添加剂 β-胡萝卜素 |
| GB/T 8885 | 食用玉米淀粉 |
| GB 14881 | 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范 |
| GB 29931 | 食品安全国家标准 食品添加剂 羟丙基二淀粉磷酸酯 |
| GB 30616 | 食品安全国家标准 食品用香精 |
| GB 31637 | 食品安全国家标准 食用淀粉 |
| JJF 1070 | 定量包装商品净含量计量检验规则 |
| 国家质量监督检验检疫总局令[2005]第75号《定量包装商品计量监督管理办法》 | |
| 国家质量监督检验检疫总局令[2009]第123号《食品标识管理规定》 | |

3 技术要求

Q/JS 0016 S-2021

3.1 原辅料要求

- 3.1.1 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885、GB 31637 的要求。
- 3.1.2 β -胡萝卜素应符合 GB 8821 的要求。
- 3.1.3 食用香精应符合 GB 30616 的要求。
- 3.1.4 食用盐应符合 GB 2721 的要求。
- 3.1.5 羟丙基二淀粉磷酸酯应符合 GB 29931 的要求。
- 3.1.6 所有原辅料还应符合 GB 2761、GB 2762、GB 2763 的要求。

3.2 感官要求

感官要求应符合表 1 要求。

表 1 感官要求

| 项 目 | 要 求 |
|------|----------------------|
| 色泽 | 浅黄色 |
| 气味滋味 | 具本品特有的香味, 无哈喇味、霉味及异味 |
| 性状 | 粉状、结构松散、无结块、结团, 不粘手 |
| 杂质 | 无肉眼可见外来杂质 |

3.3 理化指标

理化指标应符合表 2 要求。

表 2 理化指标

| 项 目 | 指 标 |
|------------------------------|-------|
| 水分, % | ≤ 14 |
| 铅 (以 Pb 计), mg/kg | ≤ 0.4 |
| 黄曲霉毒素 B ₁ , μg/kg | ≤ 5.0 |

3.4 食品添加剂要求

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定。

3.5 净含量及允许负偏差要求

定量包装产品应符合国家质量监督检验检疫总局令[2005]第 75 号《定量包装商品计量监督管理办法》。

4 生产加工过程的卫生要求

生产加工过程的卫生要求符合 GB 14881 的规定。

5 检验方法

5.1 感官检验

在符合感官检验要求的实验室内进行, 把样品平铺在表面皿上, 目测、鼻嗅检验产品的色泽、气味、性状、杂质。

5.2 理化检验

5.2.1 水分

Q/JS 0016 S-2021

按 GB 5009.3 进行测定。

5.2.2 铅

按 GB 5009.12 进行测定。

5.2.3 黄曲霉毒素 B₁

按 GB 5009.22 进行测定。

5.3 净含量检验

按 JJF 1070 规定的方法进行。

6 检验规则

6.1 原辅材料入库检验

原料入库前应由质量检验部门按原料质量标准验收，合格后方可入库使用。

6.2 出厂检验

每批产品应由本厂质检部门，按出厂检验项目进行检验，检验合格后，应附有合格证方准出厂。

6.2.1 组批和抽样

同一批原料、同一生产线、同一班次生产的同一生产日期、同一规格的产品为一批。每批抽样数独立包装应不少于 8 个，样品量总数不少于 1kg，检样一式二份，供检验和复检备用。

6.2.2 检验项目

感官要求、净含量、水分均为每批必检项目。

6.2.3 判定规则

出厂检验项目全部符合本标准时，判定为合格。如其它项目不合格，允许加倍抽样对不合格项目进行复检，如仍有 1 项指标不合格，判该批产品为不合格品。

6.3 型式检验

型式检验正常生产每半年进行一次，有下列情况之一，应进行型式检验：

- 新产品投产前；
- 原辅材料产地或供应商发生改变时；更换主要生产设各时；
- 停产三个月以上，恢复生产时；
- 出厂检验的结果与上次型式检验的结果有较大差异时；
- 食品安全监督部门提出要求时。

6.3.1 组批和抽样

同一批原料、同一生产线、同一班次生产的同一生产日期、同一规格的产品为一批。每批抽样数独立包装应不少于 10 个（不含净含量抽样），样品量总数不少于 2kg，检样一式二份，供检验和复检备用。

6.3.2 检验项目

本标准第 3 条的全部项目。

6.3.3 判定规则

型式检验项目全部符合本标准时，判定为合格。如其它项目不合格，允许加倍抽样对不合格项目进行复检，如仍有 1 项指标不合格，判该批产品为不合格品。

7 标签、标志、包装、运输、贮存

7.1 标签、标志

预包装产品标签应符合 GB 7718 和国家质量监督检验检疫总局令 [2009] 第 123 号《食品标识管理规定》的要求；营养标签应符合 GB 28050 的要求。运输标志应符合 GB/T 191 的规定。

7.2 包装

Q/JS 0016 S-2021

内包装采用马口铁罐或胶袋，外包装采用纸箱或胶桶包装，马口铁罐应符合GB 4806.9的规定，胶袋应符合GB 4806.7的规定，胶桶应符合GB 4806.7的规定，纸箱应符合GB/T 6543的规定。

7.3 运输

产品在运输过程中应轻拿轻放，防止日晒雨淋，运输工具应清洁卫生，不应与有毒、有污染的物品混运。

7.4 贮存

7.4.1 产品应贮存在干燥、通风良好的场所，离墙离地距离不小于20cm，不应与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀的物品同处贮存。

7.4.2 符合上述的贮运条件下，产品保质期为一年。

附录 C



06.0

Q/JHLY

河北金汇绿源农业科技有限公司企业标准

Q/JHLY 0001S-2022

苦荞米、苦荞粉

备 案 号：131108S-2022

备案日期：2022年11月29日

有效日期：2027年11月28日

2022-9-20 发布

2022-9-20 实施

河北金汇绿源农业科技有限公司 发布



Q/HBY 0001S-2022

前 言

本标准的编写格式符合GB/T 1.1-2020《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定。

本标准参照了国家标准GB 2715《食品安全国家标准 粮食》、GB 2761《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》、GB 2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 2763《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》。参考了相关标准。本标准的检验方法采用了相应国家标准的规定。

本标准由河北金汇绿源农业科技有限公司提出。

本标准起草单位：河北金汇绿源农业科技有限公司。

本标准主要起草人：杨志远、李艳丽。

本标准于2022年9月20日由河北金汇绿源农业科技有限公司负责人李艳丽批准，并对标准中所规定的内容和实施后果负责。

本标准于2022年9月20日首次发布。



企业标准信息公共服务平台
公开
2024年06月03日 14点48分



Q/JHLY 0001S-2022

苦荞米、苦荞粉

1 范围

本标准规定了苦荞米、苦荞粉的分类、技术要求、生产加工过程的卫生要求、检验规则、标识、包装、运输、贮存和保质期。

本标准适用于以苦荞米、苦荞粉的生产、销售和检验。

2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅注日期的版本适用于本文件。凡是不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本文件。

- GB/T 191 包装储运图示标志
- GB 2715 食品安全国家标准 粮食
- GB 2761 食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量
- GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量
- GB 2763 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量
- GB 4806.7 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品
- GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定
- GB 5009.4 食品安全国家标准 食品中灰分的测定
- GB 5009.11 食品安全国家标准 食品中总砷及无机砷的测定
- GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定
- GB 5009.15 食品安全国家标准 食品中镉的测定
- GB 5009.22 食品安全国家标准 食品中黄曲霉毒素B族和G族的测定
- GB 5009.96 食品安全国家标准 食品中赭曲霉毒素A的测定
- GB 5009.123 食品安全国家标准 食品中铬的测定
- GB/T 5491 粮食、油料检验 抽样、扦样法
- GB/T 5492 粮油检验 粮食、油料的色泽、气味、口味鉴定
- GB/T 5494 粮油检验 粮食、油料的杂质、不完善粒检验
- GB/T 5507 粮油检验 粉类粗度测定
- GB/T 5508 粮油检验 粉类粮食含砂量测定
- GB/T 5509 粮油检验 粉类磁性金属物测定
- GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- GB/T 10458 荞麦
- GB 13122 食品安全国家标准 谷物加工卫生规范
- GB/T 15684 谷物碾磨制品 脂肪酸值的测定
- GB 23200.113 食品安全国家标准 植物源性食品中208种农药及其代谢物残留量的测定 气相色谱-质谱联用法
- GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则



Q/HLY 0001S-2022

JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
国家质量监督检验检疫总局令第75号 《定量包装商品计量监督管理办法》
国家质量监督检验检疫总局令第123号 《国家质量监督检验检疫总局关于修改〈食品标识管理规定〉的决定》

3 产品分类

3.1 苦荞米

以苦荞麦为原料，经清理、蒸熟、烘干、脱壳、分级、精选、包装制成的苦荞米。

3.2 苦荞粉

以苦荞麦为原料，经清理、分选、去壳、磨粉、包装制成的苦荞粉。

4 技术要求

4.1 原料要求

苦荞麦应符合 GB/T 10458、GB 2715 的规定。

4.2 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 |
|-----------|----------------|-----------|
| 色 泽 | 具有产品应有的色泽 | GB/T 5492 |
| 气 味 和 温 味 | 具有产品相应的正常气味和温味 | |

4.3 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 |
|-----------------------------|---------|------|------------|
| | 苦荞粉 | 苦荞米 | |
| 灰分（以干基计）/（%） | ≤ 2.2 | - | GB 5009.4 |
| 含砂量/（%） | ≤ 0.05 | - | GB/T 5508 |
| 粗粒度（CQ20 号筛） | 全部通过 | - | GB/T 5507 |
| 脂肪酸值（干基）（以 KOH 计）/（mg/100g） | ≤ 120 | - | GB/T 15684 |
| 镉含量/（g/kg） | ≤ 0.003 | - | GB/T 5509 |
| 霉变粒/（%） | ≤ 2.0 | 2.0 | GB 2715 |
| 不完善粒/（%） | ≤ 3.0 | 3.0 | GB/T 5496 |
| 杂质总量/（%） | ≤ 0.7 | 0.7 | GB/T 5494 |
| 矿物质/（%） | ≤ 0.05 | 0.05 | GB/T 5494 |



Q/JHLY 0001S-2022

表 2 理化指标 (续)

| 项 目 | 指 标 | 检验方法 |
|------------------------------|--------|--------------|
| 水分/(%) | ≤ 14.5 | GB 5009.3 |
| 镉(以Cd计)/(mg/kg) | ≤ 0.1 | GB 5009.15 |
| 铅(以Pb计)/(mg/kg) | ≤ 0.2 | GB 5009.12 |
| 总砷(以As计)/(mg/kg) | ≤ 0.4 | GB 5009.11 |
| 锡(以Sn计)/(mg/kg) | ≤ 1.0 | GB 5009.123 |
| 黄曲霉毒素B ₁ /(μg/kg) | ≤ 5.0 | GB 5009.22 |
| 赭曲霉毒素A/(μg/kg) | ≤ 5.0 | GB 5009.96 |
| 氧乐果/(mg/kg) | ≤ 0.05 | GB 23200.113 |
| 啶氧菌酯/(mg/kg) | ≤ 0.5 | GB 23200.113 |

注：产品中其他真菌毒素、污染物、农药残留分别应符合 GB 2761、GB 2762、GB 2763 的规定。

4.4 净含量

符合国家质量监督检验检疫总局令第75号《定量包装商品计量监督管理办法》要求。净含量检测按JJF 1070规定进行。

5 生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 13122 的规定。

6 检验规则

6.1 组批

由同一原料，同一班次，同一生产线生产的包装完好的同一品种为一批。

6.2 出厂检验

6.2.1 抽样方法和数量

按GB/T 5491规定的方法抽样。

6.2.2 检验项目

苦荞米：感官要求、净含量、水分。
苦荞粉：感官要求、净含量、水分、灰分、粗粒度。

6.3 型式检验

6.3.1 抽样方法和数量

按GB/T 5491规定的方法抽样。

6.3.2 检验项目为本标准技术要求中规定的全部项目。





Q/HBLY 0001S-2022

6.3.3 正常生产时，型式检验每年至少进行一次，发生下列情况之一的应进行：

- a) 主要原料产地、关键工艺、设备有较大变化时；
- b) 新产品的试制定型或老产品转厂生产时；
- c) 更换设备或长期停产，恢复生产时；
- d) 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时；
- e) 国家有关行政主管部门提出进行型式检验要求时。

6.4 判定规则

产品经检验，检验结果全部符合本标准要求时，判定该批产品合格。各项指标如有一项或一项以上不符合本标准要求时，可从该批产品中加倍抽样复检一次，判定以复检结果为准。复检结果全部符合本标准要求时，判定该批产品合格；若仍有不合格项，则判定该批产品为不合格。

7 标识、包装、贮存、运输、保质期

7.1 标识

7.1.1 产品标签应符合 GB 7718、GB 28060 和国家质量监督检验检疫总局令第 123 号《国家质量监督检验检疫总局关于修改〈食品标识管理规定〉的决定》的规定。

7.1.2 包装储运图示标志应符合 GB/T 191 规定。

7.2 包装

包装材料应符合 GB 4806.1 要求，封口严密，包装牢固。

7.3 贮存

产品应在清洁、干燥、通风、无虫害、无鼠害的仓库内贮存，不得与有毒、有害、有异味、易挥发、易变质的物品一起贮存。

7.4 运输

产品运输应避免日晒、雨淋，不得与有毒、有异味、易挥发、易变质的物品混装运输。

7.5 保质期

在规定的贮存运输条件下，保质期 12 个月。



2024年06月03日 14点48分

附录 D



Q/LHCO

秦皇岛骊骅淀粉股份有限公司企业标准

Q/LHCO 23-2023

高直链玉米淀粉

2023-04-04 发布

2023-04-07 实施

秦皇岛骊骅淀粉股份有限公司 发布



Q / LHCO 23-2023

前 言

本文件按照GB/T 1.1 《标准化工作导则 第1部分：标准化标准的结构和起草规则》的规定起草。

本文件中确定的技术要求、试验方法、检验规则等规定，参照或执行了国家标准的有关规定。如本文件与国家强制标准相抵触，应以国家强制标准为准。

本文件代替2023年2月28日发布的Q/LHCO 23-2023《高直链玉米淀粉》。

本文件与2023年2月28日发布的Q/LHCO 23-2023相比，主要变化如下：

——修改了4.2理化要求中斑点、蛋白质（干基）的指标。

本文件由秦皇岛骊骅淀粉股份有限公司标准化委员会提出。

本文件由秦皇岛骊骅淀粉股份有限公司标准化办公室负责起草。

本文件主要起草人：赵云奇、薛永强、胡荣军、马永明、王贺双、郑金娥、王晓敏、罗宏伟、王迎国。

本文件于2023.02.28日首次发布。

本文件于2023.04.04日再次发布。

本标准所代替标准历次版本的发布情况为：

——2023年2月28日发布的Q/LHCO 23-2023。



Q / LHC0 23-2023

高直链玉米淀粉

1 范围

本文件规定了高直链玉米淀粉的技术要求、检验方法、检验规则、验收规则、以及标签、标志、包装、运输、贮存和销售的要求。
本文件适用于 GB 1353 中玉米为原料生产的玉米淀粉。

2 规范性引用标准

下列文件中的内容通过文中的规范性引用而构成本文件必不可少的条款。其中，注日期的引用文件，仅该日期对应的版本适用于本文件；不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本文件。

| | |
|--|-------------------|
| GB/T 191 | 包装储运图示标志 |
| GB 1353 | 玉米 |
| GB 5009. 3 | 食品安全国家标准 食品中水分的测定 |
| GB 5009. 4 | 食品安全国家标准 食品中灰分的测定 |
| GB 5009. 239 | 食品安全国家标准 食品酸度的测定 |
| GB 7718 | 预包装食品标签通则 |
| GB/T 12104 | 淀粉及其衍生物术语 |
| GB/T 22427. 4 | 淀粉斑点测定 |
| GB/T 22427. 5 | 淀粉细度测定 |
| GB/T 22427. 6 | 淀粉白度测定 |
| GB/T 22427. 10 | 淀粉及其衍生物氮含量测定 |
| GB/T 8885 | 食用玉米淀粉 |
| GB/T 15683 | 大米 直链淀粉含量的测定 |
| GB 31637 | 食品安全国家标准 食用淀粉 |
| JJF 1070 | 定量包装商品净含量计量检验规则 |
| 定量包装商品计量监督管理办法 国家质量监督检验检疫总局令[2006]第 75 号 | |

3 术语和定义

GB/T 12104 界定的术语和定义适用于本文件。

4 技术要求

4.1 感官要求

感官要求应符合表 1 的规定



Q / LHC0 23-2023

表1 感官要求

| 项目 | 指标 |
|----|--------------------|
| 外观 | 白色或微带浅黄色阴影的粉末，具有光泽 |
| 气味 | 玉米淀粉固有的特殊气味，无异味 |

4.2 理化要求

理化要求应符合表2的规定

表2 理化要求

| 项目 | 指标 | 检验方法/标准 |
|-----------------------------|----|----------------------|
| 水分/% | ≤ | 14.0 GB 5009.3 |
| 灰分(干基)/% | ≤ | 0.30 GB 5009.4 |
| 酸度(干基)/°T | ≤ | 5.0 GB 5009.239 |
| 白度(457nm 蓝光反射率)/% | ≥ | 85 GB/T 22427.6 |
| 斑点/(个/cm ²) | ≤ | 1.0 GB/T 22427.4 |
| 细度[150um(100目)筛通过率(质量分数)]/% | ≥ | 98.5 GB/T 22427.5 |
| 直链淀粉/% | ≥ | 50 GB/T 15683 |
| 脂肪(干基)/% | ≤ | 1.5 GB/T 8885 |
| 蛋白质(干基)/% | ≤ | 1.5 GB/T 22427.10 |

4.3 安全指标

应符合 GB 31637 的规定

4.4 净含量

净含量应符合 JJF 1070 和《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

5 试验方法

5.1 感官试验

5.1.1 取适量样品置于白色瓷盘内，在自然光线条件下，用肉眼观察其色泽、形态和杂质。

5.1.2 取淀粉样品 20g 放入 100mL 磨口瓶中，加入 50℃的温水 50mL，加盖，振摇 30s，嗅其气味。

5.2 理化试验

5.2.1 水分

按 GB 5009.3 中的直接干燥法执行。

5.2.2 灰分

按 GB 5009.4 食品中总灰分测定方法的规定执行。

5.2.3 酸度



Q / LHC0 23-2023

按 GB 5009.239 中淀粉及其衍生物产品测定方法的规定执行。

5.2.4 白度

按 GB/T 22427.6 执行。

5.2.5 斑点

按 GB/T 22427.4 执行。

5.2.6 细度

按 GB/T 22427.5 执行。

5.2.7 直链淀粉

按 GB /T 15683 执行。

5.2.8 脂肪

按 GB/T 8885 附录 A 中规定的方法执行。

5.2.9 蛋白质

按 GB/T 22427.10 执行。

6 检验规则

6.1 组批

同一生产期内, 经同一班次、同样生产工艺, 连续生产的同一规格产品为一批。

6.2 抽样方法、基数及数量

随机抽取同一批次产品。所抽查的样品基数不得少于 250kg, 且不少于 10 个独立包装; 抽样人员需携带取样工具和盛装样品的容器。抽样时, 应从同一批次样品堆的 4 个不同部位随机抽取 4 个或 4 个以上的独立包装, 分别从中取出相应的样品; 抽样总量不得少于 2kg。将抽取的样品通过四分法分样, 取出一部分供检验。

6.3 出厂检验

6.3.1 每批产品出厂时, 应对感官要求、水分、灰分、白度、斑点、细度进行检测。

6.3.2 每批产品须经企业检验部门按本标准规定的检验方法检验合格, 出具合格证后方可出厂。

6.4 型式检验

6.4.1 第 4 章规定的所有指标项目为型式检验项目。

6.4.2 产品在正常生产时每半年检验一次, 有下列情况之一时必须进行型式检验:

- a) 新产品定型鉴定时;
- b) 原料来源有重大改变或生产工艺重大改变时;
- c) 停产半年以上, 重新开始生产时;
- d) 出厂检验结果与上次型式检验有较大差异时;



Q / LHC0 23-2023

e) 国家质量监督机构或主管部门提出进行型式检验要求时。

6.5 判定和复检规则

6.5.1 出厂检验判定和复检

6.5.1.1 出厂检验项目全部符合 4.1、4.2、4.3 中的要求，判为合格品。

6.5.1.2 出厂检验项目中有一项不符合本标准规定，可以加倍随机抽样进行该项目的复检，复检后仍不符合标准要求，则判该批产品为不合格产品。

6.5.2 型式检验判定和复检

6.5.2.1 型式检验项目全部符合本标准规定，判为合格品。

6.5.2.2 型式检验项目不超过两项(含两项)不符合本标准，可以加倍抽样复检，复检后仍有一项不符合本标准的规定，判该产品为不合格产品。

7 标志、标签

应符合 GB 7718 及国家有关规定的要求。外包装上文字内容与图应符合 GB/T 191 标准。

8 包装、运输、贮存及保质期

8.1 包装

8.1.1 同一规格的包装容器要求大小一致，干燥、清洁、牢固并符合相关的卫生要求。

8.1.2 包装材料用符合要求的纸袋，编织袋，塑料袋、复合膜袋等，包装应严密结实，防潮湿、防污染。

8.2 运输

运输设备应清洁卫生，无其他强烈刺激味。运输时，不得受潮。在整个运输过程中要保持干燥。清洁，不得与有毒、有害、有腐蚀性物品混装。混运，避免日晒和雨淋。装卸时应轻拿轻放，严禁接钩、扎包装袋。

8.3 贮存

8.3.1 产品应贮存在常温，遮阴，干燥，通风良好、洁净、无异味，无病虫害和鼠害的环境下，不能与有毒、有害物品混贮，不应露天堆放。

8.3.2 产品应分类存放，标识清楚，货堆不宜过大，防止损坏产品包装。

8.4 保质期

在符合本标准包装、运输和贮存条件下，自生产之日起保质期为 24 个月。

附录 E

16.07

Q/WYHC

微元合成生物技术（秦皇岛）有限公司企业标准

Q/WYHC 0001S-2025

D-阿洛酮糖

备案日期：2025年07月02日

2025-06-26 发布

2025-06-26 实施

微元合成生物技术（秦皇岛）有限公司 发布



Q/WYHC 0001S-2025

前 言

本标准的编写格式符合GB/T 1.1-2020《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定。

本标准贯彻了强制性国家标准 GB 7718《食品安全国家标准 预包装食品标签通则》、GB 14881《食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范》及国家卫生健康委《关于 D-阿洛酮糖等 20 种“三新食品”的公告》（2025 年 第 4 号）的规定，本标准的检验方法采用了相应国家标准的规定。

本标准由微元合成生物技术（秦皇岛）有限公司提出。

本标准起草单位：微元合成生物技术（秦皇岛）有限公司。

本标准主要起草人：朱效刚、赵勇刚、贾翔泳。

本标准于2025年06月26日由微元合成生物技术（秦皇岛）有限公司负责人朱效刚批准，并对标准中所规定的内容和实施后果负责。

本标准于2025年06月26日首次发布并实施。

Q/WYHC 0001S-2025

D-阿洛酮糖

1 范围

本标准规定了D-阿洛酮糖的技术要求、生产加工过程的卫生要求、检验方法、检验规则、标识、包装、运输、贮存和保质期。
本标准适用于以葡萄糖或蔗糖为原料，经大肠杆菌AS10（*Escherichia coli* AS10）发酵、过滤、提纯、结晶、干燥、包装工艺制成的食品工业用D-阿洛酮糖。

2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅注日期的版本适用于本文件。凡是不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本文件。

GB/T 191 包装储运图示标志

| | | | |
|---------------------------------------|-----------------|--------------|-----------|
| GB 4789.1 | 食品安全国家标准 | 食品微生物学检验 | 总则 |
| GB 4789.2 | 食品安全国家标准 | 食品微生物学检验 | 菌落总数测定 |
| GB 4789.3 | 食品安全国家标准 | 食品微生物学检验 | 大肠菌群计数 |
| GB 4789.4 | 食品安全国家标准 | 食品微生物学检验 | 沙门氏菌检验 |
| GB 4789.10 | 食品安全国家标准 | 食品微生物学检验 | 金黄色葡萄球菌检验 |
| GB 4789.15 | 食品安全国家标准 | 食品微生物学检验 | 霉菌和酵母计数 |
| GB 5009.3 | 食品安全国家标准 | 食品中水分的测定 | |
| GB 5009.4 | 食品安全国家标准 | 食品中灰分的测定 | |
| GB 5009.11 | 食品安全国家标准 | 食品中总砷及无机砷的测定 | |
| GB 5009.12 | 食品安全国家标准 | 食品中铅的测定 | |
| GB 5009.15 | 食品安全国家标准 | 食品中镉的测定 | |
| GB 5009.17 | 食品安全国家标准 | 食品中总汞及有机汞的测定 | |
| GB 5749 | 生活饮用水卫生标准 | | |
| GB/T 6682 | 分析实验室用水规格和试验方法 | | |
| GB 7718 | 食品安全国家标准 | 预包装食品标签通则 | |
| GB 13104 | 食品安全国家标准 | 食糖 | |
| GB 14881 | 食品安全国家标准 | 食品生产通用卫生规范 | |
| GB 15203 | 食品安全国家标准 | 淀粉糖 | |
| GB/T 20880 | 食用葡萄糖 | | |
| GB/T 20882.2 | 淀粉糖质量要求 | 第2部分：葡萄糖浆（粉） | |
| GB 31639 | 食品安全国家标准 | 食品加工用菌种制剂 | |
| JJF 1070 | 定量包装商品净含量计量检验规则 | | |
| 国家市场监督管理总局令第70号《定量包装商品计量监督管理办法》 | | | |
| 国家卫生健康委《关于桃胶等15种“三新食品”的公告》（2023年，第8号） | | | |



Q/WYHC 0001S-2025

国家卫生健康委《关于D-阿洛酮糖等20种“三新食品”的公告》（2025年 第4号）

3 技术要求

3.1 原料要求

- 3.1.1 葡萄糖应符合 GB/T 20880、GB 15203 的规定。
- 3.1.2 蔗糖应符合 GB 13104 的规定。
- 3.1.3 发酵菌种为大肠杆菌 AS10 (*Escherichia coli* AS10)，符合国家卫生健康委 2025 年第 4 号公告的规定，发酵菌种制剂应符合 GB 31639 的规定。
- 3.1.4 水应符合 GB 5749 的规定。

3.2 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 |
|-----|-----------------|---|
| 色泽 | 白色 | 取适量试样置于清洁、干燥的白磁盘或烧杯中，在自然光线下，观察其色泽和状态，嗅其气味，品其滋味。 |
| 滋味 | 甘甜 | |
| 气味 | 具有本品固有气味、无异味 | |
| 状态 | 粉末或颗粒，无肉眼可见外来异物 | |

3.3 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 |
|--------------------|-----------|---|
| D-阿洛酮糖/（g/100g） | ≥ 98.0 | 附录 A |
| 比旋光度/（°） | +4.5~+5.5 | GB/T 20880 |
| 水分/（g/100g） | ≤ 1.0 | GB 5009.3 |
| 灰分/（g/100g） | ≤ 0.5 | GB 5009.4 |
| pH | 3.0~7.0 | GB/T 20882.2 |
| 铅（以 Pb 计）/（mg/kg） | ≤ 0.4 | GB 5009.12 |
| 镉（以 Cd 计）/（mg/kg） | ≤ 0.5 | GB 5009.15 |
| 总汞（以 Hg 计）/（mg/kg） | ≤ 0.1 | GB 5009.17 |
| 总砷（以 As 计）/（mg/kg） | ≤ 0.5 | GB 5009.11 |
| 残留蛋白含量/（mg/kg） | ≤ 100 | 国家卫生健康委 2023 年第 8 号公告 2'-岩藻糖基乳糖附录 A 中的 A.4 |

3.4 微生物指标

应符合表3的规定。

Q/WYHC 0001S-2025

表3 微生物指标

| 项 目 | 指 标 | 检验方法 |
|----------------|--------|------------|
| 菌落总数/（CFU/g） | ≤ 1000 | GB 4789.2 |
| 霉菌和酵母/（CFU/g） | ≤ 50 | GB 4789.15 |
| 大肠菌群/（CFU/g） | ≤ 10 | GB 4789.3 |
| 沙门氏菌/（/25g） | 不得检出 | GB 4789.4 |
| 金黄色葡萄球菌/（/25g） | 不得检出 | GB 4789.10 |

3.5 净含量

应符合国家市场监督管理总局令第70号《定量包装商品计量监督管理办法》的规定，净含量的测定按JJF 1070《定量包装商品净含量计量检验规则》规定执行。

4 生产加工过程的卫生要求

应符合GB 14881的规定。

5 检验规则

5.1 组批

在原料、工艺不变的条件下，在一定周期内连续生产的、质量稳定的D-阿洛酮糖为一个批次。

5.2 抽样方法和数量

按产品包装单位总件数的5%取样。抽样总量不少于1kg。用清洁、干燥的取样工具，将抽取的样品平均分装于两个洁净、干燥的容器中，密封，注明产品名称、批号、取样时间、取样人姓名等，一份供检测用，一份封存备查。微生物指标的检验抽样按GB 4789.1执行。净含量的检测抽样按JJF 1070执行。

5.3 出厂检验

5.3.1 检验项目

出厂检验项目包括感官要求、D-阿洛酮糖、水分、比旋光度、pH、灰分、菌落总数、大肠菌群。

5.3.2 每批产品须按本标准规定进行检验，检验合格并附检验合格证后方可出厂。

5.4 型式检验

5.4.1 检验项目为本标准中规定的全部项目。

5.4.2 正常生产时，型式检验每半年进行一次，发生下列情况之一的亦应进行：

- a) 主要原辅料、关键工艺、设备有较大变化时；
- b) 更换设备或长期停产后，恢复生产时；
- c) 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时；
- d) 国家有关行政管理部门提出进行型式检验要求时。

5.5 判定规则



Q/WYHC 0001S-2025

检验项目全部符合本标准要求时,判该批产品为合格。除微生物指标外,检验项目如不符合本标准要求时,使用备检样品,或从该批次产品中加倍抽样,对不合格项目进行复检,复检结果仍有一项不合格,判该批产品为不合格。微生物指标不符合本标准时,判该批产品为不合格,不得复检。

6 标识、包装、贮存、运输、保质期

6.1 标识

6.1.1 产品标签应符合 GB 7718 的规定。标签上应标注:婴幼儿、孕妇和哺乳期妇女不宜食用,推荐食用量 ≤ 20 克/天。不得宣称或暗示任何治疗、预防疾病的作用。

6.1.2 包装储运标志应符合 GB/T 191 规定。

6.2 包装

包装材料应清洁卫生、无毒、无污染、无破损,符合相关国家标准和法律法规的要求。

6.3 贮存

产品应储存在清洁、常温、干燥、通风、避光、无虫害、无鼠害的仓库内,严防日晒雨淋,严禁火种。不得与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀的物品放在一起。

6.4 运输

运输设备应清洁卫生。不得与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀的物品混装、混运,应避免受潮、受压、暴晒。装卸时应轻拿轻放,不得直接钩扎包装。

6.5 保质期

在本标准规定的贮存、运输条件下,在包装完整未经启封的情况下,产品的保质期为24个月。



Q/WYHC 0001S-2025

附录A
(规范性附录)
D-阿洛酮糖含量测定方法 液相色谱法

A.1 原理

试样用水溶解后，经钙型阳离子色谱柱分离，高效液相色谱分离，示差折光检测器测定，外标法定量。

A.2 试剂和材料

除非另有说明，本方法所用试剂均为分析纯，水为 GB/T 6682 规定的一级水。

A.2.1 D-阿洛酮糖标准品（CAS 号：551-68-8），纯度≥99.0%。

A.2.2 水相微孔滤膜：0.22 μm。

A.3 仪器和设备

A.3.1 分析天平：感量为 0.0001g。

A.3.2 高效液相色谱仪：配示差折光检测器。

A.4 分析步骤

A.4.1 标准溶液制备

A.4.1.1 标准储备液

准确称取 D-阿洛酮糖标准品 1.0 g（精确到 0.0001 g）于烧杯中，加入水完全溶解，转移至 50 mL 容量瓶中并定容，用 0.22 μm 微孔滤膜过滤，即得 D-阿洛酮糖浓度为 10.0 mg/mL 的标准储备液（将标准储备液移入带盖储存瓶中，-18℃可保存 1 个月，4℃可保存 1 个月）。

A.4.1.2 标准系列工作液

分别准确移取 0.25 mL、1.00 mL、2.50 mL、5.00 mL 及 10.00 mL D-阿洛酮糖标准储备液（A.4.1.1）于 20 mL 容量瓶中，加水定容至 10 mL，混匀。此系列溶液 D-阿洛酮糖的浓度分别为 0.5 mg/mL、2.0 mg/mL、5.0 mg/mL、10.0 mg/mL 及 20.0 mg/mL。在参考色谱条件下，对标准系列工作液分别进样，以峰面积为纵坐标，标准工作液浓度为横坐标绘制标准工作曲线。线性相关系数应大于 0.999。

A.4.2 试样溶液制备

准确称取 1.0000 g 样品置于烧杯中，加水完全溶解后，转移至 100 mL 容量瓶中并定容。用 0.22 μm 微孔滤膜过滤，即得试样溶液。

A.4.3 参考色谱条件

a) 色谱柱：钙型阳离子色谱柱，300 mm×6.5 mm，粒径 10 μm，或其他等效色谱柱；

Q/WYHC 0001S-2025

- b) 检测器温度: 55℃;
- c) 流速: 0.4 mL/min;
- d) 柱温: 80℃;
- e) 进样量: 20 μL;
- f) 流动相: 水。

A.5 测定

取标准工作液、试样溶液, 依次注入高效液相色谱仪进行测定, 按标准曲线法计算试样溶液中 D-阿洛酮糖的含量。

A.6 计算

样品中 D-阿洛酮糖的含量按公式 (A.1) 计算:

$$X = \frac{C \times V}{m} \times 100\% \dots\dots\dots (A.1)$$

式中:

X —样品中 D-阿洛酮糖的含量, 单位为百分比 (%);

m —试样的质量, 单位为毫克 (mg);

V —试样的定容体积, 单位为毫升 (mL);

C —试样溶液中 D-阿洛酮糖的浓度, 单位为毫克每毫升 (mg/mL);

以重复性条件下获得的两次独立测定结果的算术平均值表示, 结果保留一位小数。

A.7 检出限和定量限

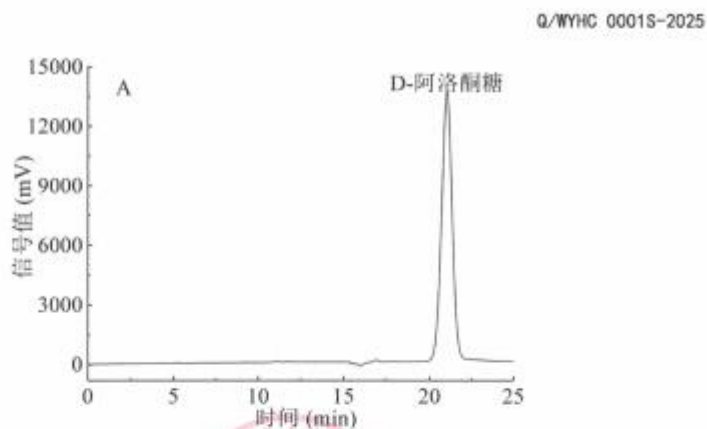
当取样量为 1.000 g, 定容量为 100 mL 时, 本方法检出限为 0.1 g/100 g, 定量限为 0.3 g/100 g。

A.8 精密度

在重复性条件下获得的两次独立测定结果的绝对差值不得超过算术平均值的 1%。

A.9 色谱图





图A.1 D-阿洛酮糖标准溶液色谱图 (2.0 mg/mL)

注：附录A依据国家卫生健康委《关于D-阿洛酮糖等20种“三新食品”的公告》（2025年 第4号）

编制说明

本标准适用于以小麦粉、全麦粉、黑麦粉、全黑麦粉、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、马铃薯全粉、绿豆淀粉、大米粉、糯米粉、低筋小麦粉、中筋小麦粉、高筋小麦粉、小麦胚芽粉、玉米粉、小米粉、黑米粉中的一种或多种为主要原料，添加或不添加谷朊粉、苦荞粉、高直链玉米淀粉、豌豆纤维粉、桑叶高纤粉（固体饮料）、黑糖粉、肉桂粉、凉粉草粉（固体饮料）、银耳粉、百合粉、杏仁粉、白芸豆粉、生姜粉、核桃粉、速溶茉莉花茶粉、黑豆浆粉、腰果粉、葛根粉、黑藜麦粉、虾皮粉、淮山药粉、低聚果糖、栗子粉、白芝麻粉、黄芪粉、速溶豆粉、乳清蛋白粉、黄豆粉（粒）、凉草粉（仙草）、木薯粉、红薯粉、水解胶原蛋白、白砂糖、全糖粉、糖霜、麦芽糖、黄小米粉、黑小麦粉、褐小麦粉、红小麦粉、黄白小麦粉、绿小麦粉、粘米粉、荞麦粉、黑荞麦粉、黑苦荞粉、黑青稞粉、黑麦粉、大麦粉、燕麦粉、大豆粉、绿豆粉、苡麦粉、青稞粉、褐麦粉、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（片、粒）、熟大米粉、速溶咖啡粉、咖啡粉、红豆粉、红米粉、红糖、枸杞粉、花生粉、鸡肉粉、猴头菇粉、陈皮粉、黑豆粉、黑枸杞粉、红枸杞粉、黑桑葚粉、藕粉、木鱼精粉、燕麦片、奇亚籽、奇亚籽粉、鹰嘴豆粉、黄油粉、食用酵母、芝麻仁（碎）、黑芝麻（粉、碎、粒）、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）、D-阿洛酮糖、淡竹叶粉、山药粉、茯苓粉、莲子粉、芡实粉、酱油粉、起酥油（精炼植物油、单，双甘油脂肪酸酯、丙二醇脂肪酸酯、山梨醇酐单油酸酯、维生素E）、食用植物油、食用葡萄糖（粉）、乳糖、酸奶粉、谷朊粉、金桔丁、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）、炼乳风味乳粉、炼乳粉、鱼粉、墨鱼汁粉（墨鱼汁酱、麦芽糊精、阿拉伯胶、食用盐、香辛料）、烘焙专用乳味粉[麦芽糊精、植脂末、乳粉、大豆蛋白粉、食用香精]、吉士粉（糕点预拌粉）（玉米淀粉、 β -胡萝卜素、食用香精、羟丙基二淀粉磷酸酯、食用盐）、牛肉粉调味料、海鲜调味料、菇精调味料、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、果蔬粒（片）、草菇粒、香菇粒、固态复合调味料（外购）、果蔬粉、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（GB/T 12729.1 名单中除罂粟之外品种）、十三香、槐米粉、低聚异麦芽糖、果蔬纤维（具体品种见附录A）、抗性糊精、食品添加剂【山梨糖醇、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- δ -内酯、磷酸二氢钙、5'-呈味核苷酸二钠、复配增稠剂(羟丙基淀粉、羟丙基二淀粉磷酸酯、乙酰化双淀粉己二酸酯、白砂糖、谷朊粉)、复配膨松剂(焦磷酸二氢二钠、碳酸氢钠、磷酸氢钙、磷酸二氢钙、碳酸钙中的几种,加入或不加入葡萄糖酸- δ -内酯、酒石酸氢钾、微晶纤维素、单,双甘油脂肪酸酯、DL-苹果酸、柠檬酸、木聚糖酶、食用葡萄糖、食用淀粉中的一种或几种)、复配添加剂(硫酸钙、抗坏血酸、 α -淀粉酶、淀粉葡萄糖苷酶、葡糖氧化酶、半纤维素酶、脂肪酶、麦芽糖淀粉酶、磷脂、玉米粉、植物油、大麦粉)、复配糕点乳化剂(聚甘油脂肪酸酯、聚氧乙烯(20)山梨醇酐单油酸酯、大米粉)、复配乳化剂(焦磷酸二氢二钠、单,双甘油脂肪酸酯、酒石酸氢钾、硬脂酰乳酸钠、淀粉、麦芽糊精、乳糖)、碳酸钾、碳酸钠、六偏磷酸钠、乙酰化二淀粉磷酸酯、柠檬酸脂肪酸甘油酯、聚丙烯酸钠、聚氧乙烯(20)山梨醇酐单油酸酯(吐温 80)、 α -环状糊精、 γ -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、 α -淀粉酶、木糖醇、罗汉果甜苷、丙二醇脂肪酸酯、焦磷酸四钾、焦磷酸钠、单,双甘油脂肪酸酯、复配乳化酶制剂(单,双甘油脂肪酸酯、硫酸钙、维生素 C、木聚糖酶、 α -淀粉酶、麦芽糖淀粉酶、磷酸三钙、葡糖氧化酶、食用玉米淀粉)、槐豆胶(刺槐豆胶)、辛烯基琥珀酸淀粉钠、酶解大豆磷脂、氯化钾、天然胡萝卜素、蛋白酶、果胶酶、复配酶制剂(木聚糖酶、 α -淀粉酶、脂肪酶、葡糖氧化酶、食用玉米淀粉)中的一种或几种】、麦芽四糖水解酶、麦芽糖醇、红曲红、胭脂虫红、 β -胡萝卜素、姜黄、栀子黄、植物炭黑、叶绿素铜钠盐、胭脂树橙、叶黄素、可溶性大豆多糖、明胶、果胶、微晶纤维素、乳糖醇、磷酸三钠、复配着色剂(胭脂虫红、甜菜红、栀子黄、玉米淀粉)、复配酸度调节着色剂(胭脂虫红、柠檬酸)、食品用香精、酶制剂中的几种,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。

河南博明食品有限公司