



410359S-2026



郑州君发科技有限公司企业标准

Q/ZJF 0005S-2026

烘焙食品预拌粉

2026-02-11 发布

2026-02-11 实施

郑州君发科技有限公司 发布

前 言

本标准由郑州君发科技有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：朱文超、李丽丽、张瑰丽。

H N

Q B

焙烤食品预拌粉

1 范围

本标准规定了焙烤食品预拌粉的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以小麦粉、全麦粉、糯米粉、食用淀粉（食用玉米淀粉、食用小麦淀粉、食用木薯淀粉、食用红薯淀粉、食用马铃薯淀粉中的一种或几种）中的一种或几种为主要原料，添加食品加工用酵母、谷物杂粮粉（玉米、糯米、苡麦、小米、高粱、荞麦、大麦、青稞、大米、绿豆、黄豆、红豆、黑豆、豌豆、芸豆、蚕豆、黍米、稷米、青豆、黑米、紫米、薏米、藜麦、扁豆、鹰嘴豆、紫薯、红薯、小麦胚芽中的一种或几种）、食用小麦麸皮、食品加工用植物蛋白、乳清粉、乳清蛋白粉、乳粉、调制乳粉、大豆膳食纤维粉、鸡蛋粉、蛋黄粉、鸡蛋白粉、谷朊粉、果蔬粉、食糖、淀粉糖、全糖粉、酶制剂（ α -淀粉酶、木聚糖酶、脂肪酶、葡糖氧化酶、半纤维素酶、 β -淀粉酶、葡糖淀粉酶、蛋白酶、木瓜蛋白酶、麦芽糖淀粉酶、过氧化氢酶、纤维素酶、谷氨酰胺转氨酶、 β -葡聚糖酶、麦芽糖淀粉酶、植酸酶中的一种或几种）、魔芋粉、食用盐、味精、复合调味料、酱油粉、酵母抽提物、香辛料粉（GB/T 12729.1名单中除罂粟之外品种）、坚果及籽类仁/粉、植脂末、椰子粉、可可粉、巧克力粉、干酪粉、芝士粉、抹茶粉、茶粉、食品添加剂【焦磷酸二氢二钠、焦磷酸钠、焦磷酸四钾、酸式焦磷酸钙、焦磷酸一氢三钠、磷酸二氢钙、磷酸二氢钾、磷酸氢二铵、磷酸氢二钾、磷酸氢钙、磷酸三钙、磷酸三钾、磷酸三钠、六偏磷酸钠、三聚磷酸钠、磷酸二氢钠、磷酸氢二钠、瓜尔胶、黄原胶、明胶、槐豆胶、卡拉胶、果胶、结冷胶、羟丙基二淀粉磷酸酯、乙酰化二淀粉磷酸酯、乙酰化双淀粉己二酸酯、醋酸酯淀粉粉、氧化羟丙基淀粉、羟丙基淀粉、辛烯基琥珀酸淀粉钠、磷酸酯双淀粉、氧化淀粉、酸处理淀粉、磷脂、改性大豆磷脂、聚葡萄糖、决明胶、可溶性大豆多糖、羧甲基纤维素钠、海藻酸钠、微晶纤维素、羟丙基甲基纤维素、甲基纤维素、酪蛋白酸钠、碳酸钠、碳酸氢钠、碳酸钙、酒石酸氢钾、葡萄糖酸- δ -内酯、柠檬酸、柠檬酸钠、DL-苹果酸、单，双甘油脂肪酸酯、蔗糖脂肪酸酯、聚甘油脂肪酸酯、双乙酰酒石酸单双甘油酯、柠檬酸脂肪酸甘油酯、聚丙烯酸钠、维生素C、D-异抗坏血酸钠】或其复配添加剂、复配膨松剂（碳酸氢钠、焦磷酸二氢二钠、碳酸钙、三聚磷酸钠、磷酸三钙中的几种，含或者不含食用淀粉）、天然胡萝卜素、 β -胡萝卜素、胭脂虫红、葡萄皮红、姜黄、胭脂树橙、食品用香精、食品用香料、赤藓糖醇、罗汉果甜苷、木糖醇、乙酰磺胺酸钾（又名安赛蜜）、三氯蔗糖（又名蔗糖素）、纽甜中的一种或几种，经配料、混合、包装而成的焙烤食品预拌粉，适用于焙烤食品的加工。

根据所用原辅料及加工用途的不同，产品分类为：糕点预拌粉、面包预拌粉、饼干预拌粉、焙烤食品馅料及表面用挂浆预拌粉。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 小麦粉、全麦粉、糯米粉、谷物杂粮粉、食用小麦麸皮应符合GB 2715的规定。

2.1.2 食用淀粉应符合GB 31637的规定。

- 2.1.3 食品加工用酵母应符合GB 31639的规定。
- 2.1.4 食品加工用植物蛋白应符合GB 20371的规定。
- 2.1.5 乳清粉、乳清蛋白粉应符合GB 11674的规定。
- 2.1.6 乳粉、调制乳粉应符合GB 19644的规定。
- 2.1.7 大豆膳食纤维粉应符合GB/T 22494的规定。
- 2.1.8 鸡蛋粉、蛋黄粉、鸡蛋白粉应符合GB 2749的规定。
- 2.1.9 谷朊粉应符合GB/T 21924的规定。
- 2.1.10 果蔬粉应符合GH/T 1456的规定。
- 2.1.11 食糖应符合GB 13104的规定。
- 2.1.12 淀粉糖应符合GB 15203的规定。
- 2.1.13 全糖粉应符合QB/T 4565的规定。
- 2.1.14 酶制剂应符合GB 1886.174的规定。
- 2.1.15 魔芋粉应符合NY/T 494的规定。
- 2.1.16 食用盐应符合GB 2721的规定。
- 2.1.17 味精应符合GB 2720的规定。
- 2.1.18 复合调味料、酱油粉应符合GB 31644的规定。
- 2.1.19 酵母抽提物应符合GB/T 20886.2的规定。
- 2.1.20 香辛料粉应符合GB/T 15691的规定。
- 2.1.21 坚果及籽类仁/粉应符合GB 19300的规定。
- 2.1.22 植脂末应符合QB/T 4791的规定。
- 2.1.23 椰子粉应符合GB 7101的规定。
- 2.1.24 可可粉应符合GB/T 20706的规定。
- 2.1.25 巧克力粉应符合GB 9678.2的规定。
- 2.1.26 干酪粉应符合GB 5420的规定。
- 2.1.27 芝士粉应符合GB 25192的规定。
- 2.1.28 抹茶粉应符合GB/T 34778的规定。
- 2.1.29 茶粉应符合QB/T 4067的规定。
- 2.1.30 焦磷酸二氢二钠应符合GB 1886.328的规定。
- 2.1.31 焦磷酸钠应符合GB 1886.339的规定。
- 2.1.32 焦磷酸四钾应符合GB 1886.340的规定。
- 2.1.33 酸式焦磷酸钙应符合GB 1886.326的规定。
- 2.1.34 焦磷酸一氢三钠应符合GB 1886.348的规定。
- 2.1.35 磷酸二氢钙应符合GB 1886.333的规定。

2. 1. 36磷酸二氢钾应符合GB 1886. 337的规定。
2. 1. 37磷酸氢二铵应符合GB 1886. 331的规定。
2. 1. 38磷酸氢二钾应符合GB 1886. 334的规定。
2. 1. 39磷酸氢钙应符合GB 1886. 3的规定。
2. 1. 40磷酸三钙应符合GB 1886. 332的规定。
2. 1. 41磷酸三钾应符合GB 1886. 327的规定。
2. 1. 42磷酸三钠应符合GB 1886. 338的规定。
2. 1. 43六偏磷酸钠应符合GB 1886. 4的规定。
2. 1. 44三聚磷酸钠应符合GB 1886. 335的规定。
2. 1. 45磷酸二氢钠应符合GB 1886. 336的规定。
2. 1. 46磷酸氢二钠应符合GB 1886. 329的规定。
2. 1. 47瓜尔胶应符合GB 28403的规定。
2. 1. 48黄原胶应符合GB 1886. 41的规定。
2. 1. 49明胶应符合GB 6783的规定。
2. 1. 50槐豆胶应符合GB 29945的规定。
2. 1. 51卡拉胶应符合GB 1886. 169的规定。
2. 1. 52果胶应符合GB 25533的规定。
2. 1. 53结冷胶应符合GB 25535的规定。
2. 1. 54羟丙基二淀粉磷酸酯应符合GB 29931的规定。
2. 1. 55乙酰化二淀粉磷酸酯应符合GB 29929的规定。
2. 1. 56乙酰化双淀粉己二酸酯应符合GB 29932的规定。
2. 1. 57醋酸酯淀粉应符合GB 29925的规定。
2. 1. 58氧化羟丙基淀粉应符合GB 29933的规定。
2. 1. 59羟丙基淀粉应符合GB 29930的规定。
2. 1. 60辛烯基琥珀酸淀粉钠应符合GB 28303的规定。
2. 1. 61磷酸酯双淀粉应符合GB 29926的规定。
2. 1. 62氧化淀粉应符合GB 29927的规定。
2. 1. 63酸处理淀粉应符合GB 29928的规定。
2. 1. 64磷脂应符合GB 1886. 358的规定。
2. 1. 65改性大豆磷脂应符合GB 1886. 238的规定。
2. 1. 66聚葡萄糖应符合GB 1886. 385的规定。
2. 1. 67决明胶应符合GB 31619的规定。
2. 1. 68可溶性大豆多糖应符合GB 1886. 322的规定。

- 2.1.69羧甲基纤维素钠应符合GB 1886.232的规定。
- 2.1.70海藻酸钠应符合GB 1886.243的规定。
- 2.1.71微晶纤维素应符合GB 1886.103的规定。
- 2.1.72羟丙基甲基纤维素应符合GB 1886.109的规定。
- 2.1.73甲基纤维素应符合GB 1886.256的规定。
- 2.1.74酪蛋白酸钠应符合GB 1886.212的规定。
- 2.1.75碳酸钠应符合GB 1886.1的规定。
- 2.1.76碳酸氢钠应符合GB 1886.2的规定。
- 2.1.77碳酸钙应符合GB 1886.214的规定。
- 2.1.78酒石酸氢钾应符合GB 25556的规定。
- 2.1.79葡萄糖酸- δ -内酯应符合GB 7657的规定。
- 2.1.80柠檬酸应符合GB 1886.235的规定。
- 2.1.81柠檬酸钠应符合GB 1886.25的规定。
- 2.1.82DL-苹果酸应符合GB 25544的规定。
- 2.1.83单, 双甘油脂肪酸酯应符合GB 1886.65的规定。
- 2.1.84蔗糖脂肪酸酯应符合GB 1886.27的规定。
- 2.1.85聚甘油脂肪酸酯应符合GB 1886.178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柠檬酸脂肪酸甘油酯应符合GB 29951的规定。
- 2.1.88聚丙烯酸钠应符合GB 29948的规定。
- 2.1.89维生素C应符合GB 14754的规定。
- 2.1.90D-异抗坏血酸钠应符合GB 1886.28的规定。
- 2.1.91复配食品添加剂应符合GB 26687的规定。
- 2.1.92复配膨松剂应符合GB 1886.245的规定。
- 2.1.93天然胡萝卜素应符合GB 31624的规定。
- 2.1.94 β -胡萝卜素应符合GB 1886.366的规定。
- 2.1.95胭脂虫红应符合GB 1886.315的规定。
- 2.1.96葡萄皮红应符合GB 28313的规定。
- 2.1.97姜黄应符合GB 1886.60的规定。
- 2.1.98胭脂树橙应符合GB 1886.316的规定。
- 2.1.99食品用香精应符合GB 30616的规定。
- 2.1.100食品用香料应符合GB 29938的规定。
- 2.1.101赤藓糖醇应符合GB 26404的规定。

2.1.102罗汉果甜苷应符合GB 1886.77的规定。

2.1.103木糖醇应符合GB 1886.234的规定。

2.1.104乙酰磺胺酸钾（又名安赛蜜）应符合GB 25540的规定。

2.1.105三氯蔗糖(又名蔗糖素)应符合GB 25531的规定。

2.1.106纽甜应符合GB 29944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	粉状, 允许有少量颗粒	取适量样品, 置于洁净的白色瓷盘 (或同类容器)中, 在自然光线下, 用肉眼观察其色泽、性状及有无杂 质, 嗅其气味
色 泽	具有该产品应有的色泽	
气 味	具有该产品应有的气味, 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	≤ 18.0	GB 5009.3
*铅(以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.19	GB 5009.12
总砷(以 As 计), mg/kg	≤ 0.5 (除以糯米粉为主料之外的产品)	GB 5009.11
无机砷(以 As 计), mg/kg	≤ 0.2 (仅适用于以糯米粉为主料的产品)	GB 5009.11
黄曲霉毒素 B ₁ , μg/kg	≤ 10.0 (仅适用于以糯米粉为主料的产品) 5.0 (其他)	GB 5009.22
^a 磷酸盐(以 PO ₄ ³⁻ 计), g/kg	≤ 15.0	GB 5009.256
^b β-胡萝卜素, g/kg	≤ 1.0	GB 5009.83
^b 胭脂虫红(以胭脂红酸计), g/kg	≤ 0.6	GB 5009.288
^b 胭脂树橙, g/kg	≤ 0.6	GB 5009.287
^b 纽甜, g/kg	≤ 0.08	GB 5009.247
^b 乙酰磺胺酸钾, g/kg	≤ 0.3	GB 5009.140
^b 三氯蔗糖, g/kg	≤ 0.25	GB 5009.298

注 1: a 仅适用添加磷酸盐的产品;

b 仅适用于添加该种添加剂的产品;

注 2: 同一功能且具有数值型最大使用量的食品添加剂(相同色泽着色剂)在混合使用时,各自用量占GB 2760规定最大使

用量的比例之和不应超过1；

注3：铅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

净含量及允许短缺量应符合JJF 1070的规定。

2.5 食品生产加工过程的卫生要求

食品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。

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、糯米粉、食用淀粉（食用玉米淀粉、食用小麦淀粉、食用木薯淀粉、食用红薯淀粉、食用马铃薯淀粉中的一种或几种）中的一种或几种为主要原料，添加食品加工用酵母、谷物杂粮粉（玉米、糯米、莜麦、小米、高粱、荞麦、大麦、青稞、大米、绿豆、黄豆、红豆、黑豆、豌豆、芸豆、蚕豆、黍米、稷米、青豆、黑米、紫米、薏米、藜麦、扁豆、鹰嘴豆、紫薯、红薯、小麦胚芽中的一种或几种）、食用小麦麸皮、食品加工用植物蛋白、乳清粉、乳清蛋白粉、乳粉、调制乳粉、大豆膳食纤维粉、鸡蛋粉、蛋黄粉、鸡蛋白粉、谷朊粉、果蔬粉、食糖、淀粉糖、全糖粉、酶制剂（ α -淀粉酶、木聚糖酶、脂肪酶、葡糖氧化酶、半纤维素酶、 β -淀粉酶、葡糖淀粉酶、蛋白酶、木瓜蛋白酶、麦芽糖淀粉酶、过氧化氢酶、纤维素酶、谷氨酰胺转氨酶、 β -葡聚糖酶、麦芽糖淀粉酶、植酸酶中的一种或几种）、魔芋粉、食用盐、味精、复合调味料、酱油粉、酵母抽提物、香辛料粉（GB/T 12729.1名单中除罂粟之外品种）、坚果及籽类仁/粉、植脂末、椰子粉、可可粉、巧克力粉、干酪粉、芝士粉、抹茶粉、茶粉、食品添加剂【焦磷酸二氢二钠、焦磷酸钠、焦磷酸四钾、酸式焦磷酸钙、焦磷酸一氢三钠、磷酸二氢钙、磷酸二氢钾、磷酸氢二铵、磷酸氢二钾、磷酸氢钙、磷酸三钙、磷酸三钾、磷酸三钠、六偏磷酸钠、三聚磷酸钠、磷酸二氢钠、磷酸氢二钠、瓜尔胶、黄原胶、明胶、槐豆胶、卡拉胶、果胶、结冷胶、羟丙基二淀粉磷酸酯、乙酰化二淀粉磷酸酯、乙酰化双淀粉己二酸酯、醋酸酯淀粉、氧化羟丙基淀粉、羟丙基淀粉、辛烯基琥珀酸淀粉钠、磷酸酯双淀粉、氧化淀粉、酸处理淀粉、磷脂、改性大豆磷脂、聚葡萄糖、决明胶、可溶性大豆多糖、羧甲基纤维素钠、海藻酸钠、微晶纤维素、羟丙基甲基纤维素、甲基纤维素、酪蛋白酸钠、碳酸钠、碳酸氢钠、碳酸钙、酒石酸氢钾、葡萄糖酸- δ -内酯、柠檬酸、柠檬酸钠、DL-苹果酸、单、双甘油脂肪酸酯、蔗糖脂肪酸酯、聚甘油脂肪酸酯、双乙酰酒石酸单双甘油酯、柠檬酸脂肪酸甘油酯、聚丙烯酸钠、维生素C、D-异抗坏血酸钠】或其复配添加剂、复配膨松剂（碳酸氢钠、焦磷酸二氢二钠、碳酸钙、三聚磷酸钠、磷酸三钙中的几种，含或者不含食用淀粉）、天然胡萝卜素、 β -胡萝卜素、胭脂虫红、葡萄皮红、姜黄、胭脂树橙、食品用香精、食品用香料、赤藓糖醇、罗汉果甜苷、木糖醇、乙酰磺胺酸钾（又名安赛蜜）、三氯蔗糖（又名蔗糖素）、纽甜中的一种或几种，经配料、混合、包装而成的焙烤食品预拌粉，适用于焙烤食品的加工。

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》的有关规定，制订本企业标准，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。

郑州君发科技有限公司