



410613S-2026



河南飞天生物科技股份有限公司企业标准

Q/HNFT 0001S-2026

焙烤食品预拌粉

2026-03-20 发布

2026-03-20 实施

河南飞天生物科技股份有限公司 发布

前 言

本标准由河南飞天生物科技股份有限公司提出。

本标准由河南飞天生物科技股份有限公司、河南工业大学、北京市营养源研究所共同起草。

本标准起草人：董得平、高素珍、蒋洪新、李晶。

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、黑麦粉、褐麦粉、全麦粉、黑全麦粉、褐全麦粉、食用小麦麸（麸皮或麸粉）、小麦胚、食用淀粉（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、绿豆淀粉中的一种或几种）、马铃薯全粉、米粉（糯米粉、粘米粉、大米粉、籼米粉、黑米粉中的一种或几种）中的一种或多种为主要原料，添加或不添加谷朊粉、白砂糖、红糖、赤砂糖、全糖粉、麦芽糖、食用葡萄糖（粉）、乳糖、粮谷粉或片、粮谷纤维、果蔬纤维、麦芽粉、小麦胚芽粉、食用小麦麸皮、酵母、芝麻（白、黑）、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）、茯苓粉、起酥油、植物油粉、谷朊粉、金桔丁、可可粉、速溶咖啡粉、全蛋粉、蛋黄粉、鸡蛋白粉、抹茶粉、乳粉（全脂、脱脂）、酸奶粉、乳清粉、乳清蛋白粉、奶油粉、芝士粉、干酪（粉）、菊粉、植脂末、魔芋粉、干海苔、酵母抽提物、果蔬粉或粒、坚果及籽类及粉（粒）、香辛料粉、茶粉、银耳粉、灵芝粉、栀子粉、梨果仙人掌果粉、食用椰子（椰蓉）、鱼粉、墨鱼汁粉、黄油粉、圆苞车前子壳粉、DHA藻油、低聚异麦芽糖、抗性糊精、食品添加剂或复配食品添加剂（含两种或两种以上添加剂）{磷酸二氢钠、三聚磷酸钠、焦磷酸二氢二钠、磷酸氢二钠、磷酸三钠、磷酸二氢钙、磷酸三钙、磷酸氢钙、焦磷酸四钾、焦磷酸钠、六偏磷酸钠、磷酸氢二钾、柠檬酸、DL-苹果酸、柠檬酸钠、抗坏血酸（维生素C）、乙酰化单、双甘油脂肪酸酯、乙酰化二淀粉磷酸酯、单、双甘油脂肪酸酯、双乙酰酒石酸单双甘油酯、海藻酸丙二醇酯（仅适用于面包、糕点预拌粉）、辛烯基琥珀酸淀粉钠、羧甲基纤维素钠、黄原胶、瓜尔胶、卡拉胶、明胶、果胶、磷脂、海藻酸钠、羟丙基二淀粉磷酸酯、氧化羟丙基淀粉、酪蛋白酸钠、醋酸酯淀粉、磷酸酯双淀粉、羟丙基淀粉、碳酸钙、赤藓糖醇、聚葡萄糖、三氯蔗糖、丙酸钙、碳酸氢钠、碳酸氢铵、香兰素、栀子蓝、聚氧乙烯(20)山梨醇酐单油酸酯(吐温80)（仅适用于面包、糕点预拌粉）、酒石酸氢钾、葡萄糖酸- δ -内酯、5'-呈味核苷酸二钠、碳酸钾、碳酸钠、柠檬酸脂肪酸甘油酯、聚丙烯酸钠、 α -环状糊精、 γ -环状糊精、蔗糖脂肪酸酯、 α -淀粉酶、木聚糖酶、脂肪酶、麦芽糖淀粉酶、葡糖氧化酶、木糖醇、罗汉果甜苷、山梨糖醇、胭脂虫红、 β -胡萝卜素、姜黄、叶绿素铜钠盐、胭脂树橙、叶黄素、植物炭黑（仅适用于糕点、饼干预拌粉）、可溶性大豆多糖、微晶纤维素、乳糖醇、聚甘油脂肪酸酯}、食品用香精、食品用香料中的几种，经配料、混合、包装而成的用于糕点、面包、饼干制作加工的预拌粉。

根据用途不同可分为：糕点用预拌粉、面包用预拌粉、饼干预拌粉。

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 全麦粉、黑全麦粉、褐全麦粉应符合 LS/T 3244 和 GB 2715 的规定。

2.1.3 食用小麦麸（麸皮或麸粉）应符合 GB/T 42225 的规定。

- 2.1.4 食用淀粉 GB 31637 的规定。
- 2.1.5 马铃薯全粉应符合 LS/T 3321 的规定。
- 2.1.6 粮谷粉或片、米粉、麦芽粉应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.7 豆粉应符合 GB 2712 的规定。
- 2.1.8 小麦胚、小麦胚芽粉应符合 LS/T 3210 的规定。
- 2.1.9 谷朊粉应符合 GB/T 21924 的规定。
- 2.1.10 白砂糖、红糖应符合 GB 13104 的规定。
- 2.1.11 赤砂糖应符合 GB/T 35884 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.12 全糖粉应符合 QB/T 4565 的规定。
- 2.1.13 麦芽糖应符合 GB/T 20883 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.14 食用葡萄糖（粉）应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.15 乳糖应符合 GB 25595 的规定。
- 2.1.16 酵母应符合 GB 31639 的规定。
- 2.1.17 芝麻应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.18 粮谷纤维应符合 QB/T 5028 的规定。
- 2.1.19 果蔬纤维应符合 QB/T 5027 的规定。
- 2.1.20 食用小麦麸皮应符合 NY/T 3218 的规定。
- 2.1.21 大豆蛋白粉、大豆分离蛋白应符合 GB 20371 的规定。
- 2.1.22 海藻糖应符合 GB/T 23529 的规定。
- 2.1.23 麦芽糊精应符合 GB/T 20882.6 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.24 大豆磷脂应符合 LS/T 3219 的规定。
- 2.1.25 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.26 谷氨酸钠(味精)应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.27 起酥油应符合 LS/T 3218 的规定。
- 2.1.28 植物油粉、黄油粉应符合 GB 15196 的规定。
- 2.1.29 谷朊粉应符合 GB/T 21924 的规定。
- 2.1.30 可可粉应符合 GB/T 20706 的规定。
- 2.1.31 速溶咖啡粉、奶油粉应符合 GB 7101 的规定。
- 2.1.32 全蛋粉、鸡蛋白粉、蛋黄粉应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.33 茯苓粉应符合 GB 7096 规定。
- 2.1.34 抹茶粉应符合 GB/T 34778 的规定。
- 2.1.35 乳粉、酸奶粉应符合 GB 19644 的规定。
- 2.1.36 芝士粉、干酪应符合 GB 5420 的规定。

- 2.1.37 乳清粉、乳清蛋白粉应符合 GB 11674 的规定。
- 2.1.38 菊粉应符合原卫生部公告（2009 年第 5 号）的规定。
- 2.1.39 魔芋粉应符合 NY/T 494 的规定。
- 2.1.40 干海苔应符合 GB/T 23596 和 GB 19643 的规定。
- 2.1.41 酵母抽提物应符合 GB/T 20886.2 的规定。
- 2.1.42 植脂末应符合 QB/T 4791 的规定。
- 2.1.43 果蔬粉（粒）、栀子粉、梨果仙人掌果粉应符合 NY/T 1884 的规定。
- 2.1.44 坚果及籽类及粉（粒）、圆苞车前子壳粉应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.45 香辛料粉应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.46 银耳粉、灵芝粉应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.47 食用椰干(椰蓉)应符合 QB/T 2076 的规定。
- 2.1.48 鱼粉、墨鱼汁粉应符合 GB 10136 的规定。
- 2.1.49 茶粉应符合 NY/T 2672 的规定。
- 2.1.50 DHA 藻油应符合原卫生部公告（2010 年第 3 号）的规定。
- 2.1.51 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.52 DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。
- 2.1.53 抗坏血酸应符合 GB 14754 的规定。
- 2.1.54 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.55 乙酰化单、双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.80 的规定。
- 2.1.56 单，双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.65 的规定。
- 2.1.57 辛烯基琥珀酸淀粉钠应符合 GB 1886.370 的规定。
- 2.1.58 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。
- 2.1.59 酪蛋白酸钠应符合 GB 1886.212 的规定。
- 2.1.60 醋酸酯淀粉应符合 GB 29925 的规定。
- 2.1.61 磷酸酯双淀粉应符合 GB 29926 的规定。
- 2.1.62 羟丙基淀粉应符合 GB 29930 的规定。
- 2.1.63 三聚磷酸钠应符合 GB 1886.335 的规定。
- 2.1.64 磷酸三钙应符合 GB 1886.332 的规定。
- 2.1.65 磷酸氢二钾应符合 GB 1886.334 的规定。
- 2.1.66 碳酸钙应符合 GB 1886.214 的规定。
- 2.1.67 赤藓糖醇应符合 GB 26404 的规定。
- 2.1.68 山梨糖醇应符合 GB 1886.187 的规定。
- 2.1.69 聚葡萄糖应符合 GB 25541 的规定。

- 2.1.70 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.71 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.72 瓜尔胶应符合 GB 28403 的规定。
- 2.1.73 丙酸钙应符合 GB 1886.356 的规定。
- 2.1.74 磷脂应符合 GB 1886.358 的规定。
- 2.1.75 海藻酸钠应符合 GB 1886.243 的规定。
- 2.1.76 羟丙基二淀粉磷酸酯应符合 GB 29931 的规定。
- 2.1.77 氧化羟丙基淀粉应符合 GB 29933 的规定。
- 2.1.78 焦磷酸二氢二钠应符合 GB 1886.328 的规定。
- 2.1.79 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。
- 2.1.80 碳酸氢铵应符合 GB 1888 的规定。
- 2.1.81 酒石酸氢钾应符合 GB 25556 的规定。
- 2.1.82 葡萄糖酸- δ -内酯应符合 GB 7657 的规定。
- 2.1.83 磷酸二氢钙应符合 GB 1886.333 的规定。
- 2.1.84 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.85 碳酸钾应符合 GB 25588 的规定。
- 2.1.86 碳酸钠应符合 GB 1886.1 的规定。
- 2.1.87 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。
- 2.1.88 乙酰化二淀粉磷酸酯应符合 GB 29929 的规定。
- 2.1.89 柠檬酸脂肪酸甘油酯应符合 GB 29951 的规定。
- 2.1.90 聚丙烯酸钠应符合 GB 29948 的规定。
- 2.1.91 聚氧乙烯(20)山梨醇酐单油酸酯(吐温 80)应符合 GB 25554 的规定。
- 2.1.92 α -环状糊精应符合 GB 1886.351 的规定。
- 2.1.93 γ -环状糊精应符合 GB 1886.353 的规定。
- 2.1.94 卡拉胶应符合 GB 1886.169 的规定。
- 2.1.95 蔗糖脂肪酸酯应符合 GB 1886.27 的规定。
- 2.1.96 双乙酰酒石酸单双甘油酯应符合 GB 25539 的规定。
- 2.1.97 海藻酸丙二醇酯应符合 GB 1886.226 的规定。
- 2.1.98 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。
- 2.1.99 木糖醇应符合 GB 1886.234 的规定。
- 2.1.100 罗汉果甜苷应符合 GB 1886.77 的规定。
- 2.1.101 焦磷酸四钾应符合 GB 1886.340 的规定。
- 2.1.102 焦磷酸钠应符合 GB 1886.339 的规定。

- 2.1.103 单, 双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.65 的规定。
- 2.1.104 胭脂虫红应符合 GB 1886.315 的规定。
- 2.1.105 β -胡萝卜素应符合 GB 8821 的规定。
- 2.1.106 姜黄应符合 GB 1886.60 的规定。
- 2.1.107 叶绿素铜钠盐应符合 GB 26406 的规定。
- 2.1.108 植物炭黑应符合 GB 1886.384 的规定。
- 2.1.109 磷酸氢钙应符合 GB 1886.3 的规定。
- 2.1.110 低聚异麦芽糖应符合 GB/T 20881 的规定。
- 2.1.111 抗性糊精应符合 T/GDL 1 的规定。
- 2.1.112 磷酸氢二钠应符合 GB 1886.329 的规定。
- 2.1.113 香兰素应符合 GB 1886.16 的规定。
- 2.1.114 栀子蓝应符合 GB 28311 的规定。
- 2.1.115 磷酸二氢钠应符合 GB 1886.336 的规定。
- 2.1.116 胭脂树橙应符合 GB 1886.316 的规定。
- 2.1.117 叶黄素应符合 GB 26405 的规定。
- 2.1.118 可溶性大豆多糖应符合 GB 1886.322 的规定。
- 2.1.119 明胶应符合 GB 6783 的规定。
- 2.1.120 果胶应符合 GB 25533 的规定。
- 2.1.121 微晶纤维素应符合 GB 1886.103 的规定。
- 2.1.122 乳糖醇应符合 GB 1886.98 的规定。
- 2.1.123 磷酸三钠应符合 GB 1886.338 的规定。
- 2.1.124 复配食品添加剂应符合 GB 26687 的规定。
- 2.1.125 聚甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.178 的规定。
- 2.1.126 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.127 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.128 食品用香料应符合 GB 29938 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	≤ 0.19	GB 5009.12
总砷 (以 As 计), mg/kg	≤ 0.5 (以米粉为主料产品除外)	GB 5009.11
无机砷 (以 As 计), mg/kg	≤ 0.2 (以米粉为主料的产品)	
丙酸钙 ^a (以丙酸计), g/kg	≤ 2.5	GB 5009.120
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
β-胡萝卜素 ^a , g/kg	≤ 1.0	GB 5009.83
磷酸盐 ^a (以 PO ₄ ³⁻ 计), g/kg	≤ 15.0	GB 5009.256
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
黄曲霉毒素 B ₁ , μg/kg	≤ 5.0 [小麦粉、黑麦粉、褐麦粉、全麦粉、黑全麦粉、 褐全麦粉、食用小麦麸 (麸皮或麸粉)、小麦胚为主 料产品] 10 (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。

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。

H N

Q B

编制说明

本标准适用于以小麦粉、黑麦粉、褐麦粉、全麦粉、黑全麦粉、褐全麦粉、食用小麦麸（麸皮或麸粉）、小麦胚、食用淀粉（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、绿豆淀粉中的一种或几种）、马铃薯全粉、米粉（糯米粉、粘米粉、大米粉、籼米粉、黑米粉中的一种或几种）中的一种或多种为主要原料，添加或不添加谷朊粉、白砂糖、红糖、赤砂糖、全糖粉、麦芽糖、食用葡萄糖（粉）、乳糖、粮谷粉或片、粮谷纤维、果蔬纤维、麦芽粉、小麦胚芽粉、食用小麦麸皮、酵母、芝麻（白、黑）、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）、茯苓粉、起酥油、植物油粉、谷朊粉、金桔丁、可可粉、速溶咖啡粉、全蛋粉、蛋黄粉、鸡蛋白粉、抹茶粉、乳粉（全脂、脱脂）、酸奶粉、乳清粉、乳清蛋白粉、奶油粉、芝士粉、干酪（粉）、菊粉、植脂末、魔芋粉、干海苔、酵母抽提物、果蔬粉或粒、坚果及籽类及粉（粒）、香辛料粉、茶粉、银耳粉、灵芝粉、栀子粉、梨果仙人掌果粉、食用椰干（椰蓉）、鱼粉、墨鱼汁粉、黄油粉、圆苞车前子壳粉、DHA藻油、低聚异麦芽糖、抗性糊精、食品添加剂或复配食品添加剂（含两种或两种以上添加剂）{磷酸二氢钠、三聚磷酸钠、焦磷酸二氢二钠、磷酸氢二钠、磷酸三钠、磷酸二氢钙、磷酸三钙、磷酸氢钙、焦磷酸四钾、焦磷酸钠、六偏磷酸钠、磷酸氢二钾、柠檬酸、DL-苹果酸、柠檬酸钠、抗坏血酸（维生素C）、乙酰化单、双甘油脂肪酸酯、乙酰化二淀粉磷酸酯、单，双甘油脂肪酸酯、双乙酰酒石酸单双甘油酯、海藻酸丙二醇酯（仅适用于面包、糕点预拌粉）、辛烯基琥珀酸淀粉钠、羧甲基纤维素钠、黄原胶、瓜尔胶、卡拉胶、明胶、果胶、磷脂、海藻酸钠、羟丙基二淀粉磷酸酯、氧化羟丙基淀粉、酪蛋白酸钠、醋酸酯淀粉、磷酸酯双淀粉、羟丙基淀粉、碳酸钙、赤藓糖醇、聚葡萄糖、三氯蔗糖、丙酸钙、碳酸氢钠、碳酸氢铵、香兰素、栀子蓝、聚氧乙烯(20)山梨醇酐单油酸酯(吐温80)（仅适用于面包、糕点预拌粉）、酒石酸氢钾、葡萄糖酸- δ -内酯、5'-呈味核苷酸二钠、碳酸钾、碳酸钠、柠檬酸脂肪酸甘油酯、聚丙烯酸钠、 α -环状糊精、 γ -环状糊精、蔗糖脂肪酸酯、 α -淀粉酶、木聚糖酶、脂肪酶、麦芽糖淀粉酶、葡糖氧化酶、木糖醇、罗汉果甜苷、山梨糖醇、胭脂虫红、 β -胡萝卜素、姜黄、叶绿素铜钠盐、胭脂树橙、叶黄素、植物炭黑（仅适用于糕点、饼干预拌粉）、可溶性大豆多糖、微晶纤维素、乳糖醇、聚甘油脂肪酸酯}、食品用香精、食品用香料中的几种，经配料、混合、包装而成的用于糕点、面包、饼干制作加工的预拌粉。

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。

河南飞天生物科技股份有限公司