



411364S-2026



河南亿鲜源食品科技有限责任公司企业标准

Q/HYXY 0005S-2026

烘焙食品预拌粉

2026-05-27 发布

2026-05-27 实施

河南亿鲜源食品科技有限责任公司 发布

前 言

本标准由河南亿鲜源食品科技有限责任公司提出并起草。

本标准主要起草人：林毓。

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、麦芯粉、焙烤食品专用小麦粉、全麦粉、大米粉、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、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、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【酶制剂、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、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、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】或其复配添加剂（包含两种或以上添加剂）、食品用香精、食品用香料中的一种或几种，经配料、混合、包装而成的焙烤食品预拌粉，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：面包预拌粉、蛋糕预拌粉、糕点预拌粉、蛋卷预拌粉、蛋筒预拌粉、蛋挞预拌粉、饼干预拌粉。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 小麦粉应符合GB/T 1355的规定。

2.1.2 全麦粉应符合GB/T 47387的规定。

2.1.3 麦芯粉、大米粉、糯米粉、谷物杂粮粉、食用小麦麸皮应符合GB 2715的规定。

2.1.4 食用淀粉应符合GB 31637的规定。

2.1.5 食品加工用酵母应符合GB 31639的规定。

- 2.1.6 食品加工用植物蛋白应符合GB 20371的规定。
- 2.1.7 乳清粉、乳清蛋白粉应符合GB 11674的规定。
- 2.1.8 乳粉、调制乳粉应符合GB 19644的规定。
- 2.1.9 大豆膳食纤维粉应符合GB/T 22494的规定。
- 2.1.10 鸡蛋粉、蛋黄粉、鸡蛋白粉应符合GB 2749的规定。
- 2.1.11 谷朊粉应符合GB/T 21924的规定。
- 2.1.12 果蔬粉应符合GH/T 1456的规定。
- 2.1.13 食糖应符合GB 13104的规定。
- 2.1.14 淀粉糖应符合GB 15203的规定。
- 2.1.15 全糖粉应符合QB/T 4565的规定。
- 2.1.16 酶制剂应符合GB 1886.174的规定。
- 2.1.17 魔芋粉应符合NY/T 494的规定。
- 2.1.18 食用盐应符合GB 2721的规定。
- 2.1.19 味精应符合GB 2720的规定。
- 2.1.20 复合调味料、酱油粉应符合GB 31644的规定。
- 2.1.21 酵母抽提物应符合GB/T 20886.2的规定。
- 2.1.22 香辛料粉应符合GB/T 15691的规定。
- 2.1.23 坚果及籽类仁/粉应符合GB 19300的规定。
- 2.1.24 植脂末应符合QB/T 4791的规定。
- 2.1.25 椰子粉应符合GB 7101的规定。
- 2.1.26 可可粉应符合GB/T 20706的规定。
- 2.1.27 巧克力粉应符合GB 9678.2的规定。
- 2.1.28 干酪粉应符合GB 5420的规定。
- 2.1.29 芝士粉应符合GB 25192的规定。
- 2.1.30 抹茶粉应符合GB/T 34778的规定。
- 2.1.31 茶粉应符合QB/T 4067的规定。
- 2.1.32 焦磷酸二氢二钠应符合GB 1886.328的规定。
- 2.1.33 焦磷酸钠应符合GB 1886.339的规定。
- 2.1.34 焦磷酸四钾应符合GB 1886.340的规定。
- 2.1.35 酸式焦磷酸钙应符合GB 1886.326的规定。
- 2.1.36 焦磷酸一氢三钠应符合GB 1886.348的规定。
- 2.1.37 磷酸二氢钙应符合GB 1886.333的规定。
- 2.1.38 磷酸二氢钾应符合GB 1886.337的规定。

- 2. 1. 39磷酸氢二铵应符合GB 1886. 331的规定。
- 2. 1. 40磷酸氢二钾应符合GB 1886. 334的规定。
- 2. 1. 41磷酸氢钙应符合GB 1886. 3的规定。
- 2. 1. 42磷酸三钙应符合GB 1886. 332的规定。
- 2. 1. 43磷酸三钾应符合GB 1886. 327的规定。
- 2. 1. 44磷酸三钠应符合GB 1886. 338的规定。
- 2. 1. 45六偏磷酸钠应符合GB 1886. 4的规定。
- 2. 1. 46三聚磷酸钠应符合GB 1886. 335的规定。
- 2. 1. 47磷酸二氢钠应符合GB 1886. 336的规定。
- 2. 1. 48磷酸氢二钠应符合GB 1886. 329的规定。
- 2. 1. 49瓜尔胶应符合GB 28403的规定。
- 2. 1. 50黄原胶应符合GB 1886. 41的规定。
- 2. 1. 51明胶应符合GB 6783的规定。
- 2. 1. 52槐豆胶应符合GB 29945的规定。
- 2. 1. 53卡拉胶应符合GB 1886. 169的规定。
- 2. 1. 54果胶应符合GB 25533的规定。
- 2. 1. 55结冷胶应符合GB 25535的规定。
- 2. 1. 56羟丙基二淀粉磷酸酯应符合GB 29931的规定。
- 2. 1. 57乙酰化二淀粉磷酸酯应符合GB 29929的规定。
- 2. 1. 58乙酰化双淀粉己二酸酯应符合GB 29932的规定。
- 2. 1. 59醋酸酯淀粉应符合GB 29925的规定。
- 2. 1. 60氧化羟丙基淀粉应符合GB 29933的规定。
- 2. 1. 61羟丙基淀粉应符合GB 29930的规定。
- 2. 1. 62辛烯基琥珀酸淀粉钠应符合GB 28303的规定。
- 2. 1. 63磷酸酯双淀粉应符合GB 29926的规定。
- 2. 1. 64氧化淀粉应符合GB 29927的规定。
- 2. 1. 65酸处理淀粉应符合GB 29928的规定。
- 2. 1. 66磷脂应符合GB 1886. 358的规定。
- 2. 1. 67改性大豆磷脂应符合GB 1886. 238的规定。
- 2. 1. 68聚葡萄糖应符合GB 1886. 385的规定。
- 2. 1. 69决明胶应符合GB 31619的规定。
- 2. 1. 70可溶性大豆多糖应符合GB 1886. 322的规定。
- 2. 1. 71羧甲基纤维素钠应符合GB 1886. 232的规定。

- 2.1.72海藻酸钠应符合GB 1886.243的规定。
- 2.1.73微晶纤维素应符合GB 1886.103的规定。
- 2.1.74羟丙基甲基纤维素应符合GB 1886.109的规定。
- 2.1.75甲基纤维素应符合GB 1886.256的规定。
- 2.1.76酪蛋白酸钠应符合GB 1886.212的规定。
- 2.1.77碳酸钠应符合GB 1886.1的规定。
- 2.1.78碳酸氢钠应符合GB 1886.2的规定。
- 2.1.79碳酸钙应符合GB 1886.214的规定。
- 2.1.80酒石酸氢钾应符合GB 25556的规定。
- 2.1.81葡萄糖酸- δ -内酯应符合GB 7657的规定。
- 2.1.82柠檬酸应符合GB 1886.235的规定。
- 2.1.83柠檬酸钠应符合GB 1886.25的规定。
- 2.1.84DL-苹果酸应符合GB 25544的规定。
- 2.1.85单, 双甘油脂肪酸酯应符合GB 1886.65的规定。
- 2.1.86蔗糖脂肪酸酯应符合GB 1886.27的规定。
- 2.1.87聚甘油脂肪酸酯应符合GB 1886.178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维生素C应符合GB 14754的规定。
- 2.1.92D-异抗坏血酸钠应符合GB 1886.28的规定。
- 2.1.93复配食品添加剂应符合GB 26687的规定。
- 2.1.94天然胡萝卜素应符合GB 31624的规定。
- 2.1.95 β -胡萝卜素应符合GB 1886.366的规定。
- 2.1.96胭脂虫红应符合GB 1886.315的规定。
- 2.1.97葡萄皮红应符合GB 28313的规定。
- 2.1.98姜黄应符合GB 1886.60的规定。
- 2.1.99胭脂树橙应符合GB 1886.316的规定。
- 2.1.100食品用香精应符合GB 30616的规定。
- 2.1.101食品用香料应符合GB 29938的规定。
- 2.1.102赤藓糖醇应符合GB 26404的规定。
- 2.1.103罗汉果甜苷应符合GB 1886.77的规定。
- 2.1.104木糖醇应符合GB 1886.234的规定。

2.1.105乙酰磺胺酸钾（又名安赛蜜）应符合GB 25540的规定。

2.1.106三氯蔗糖（又名蔗糖素）应符合GB 25531的规定。

2.1.107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（除大米粉、糯米粉为主料产品）	GB 5009.11
无机砷（以 As 计）, mg/kg	≤ 0.1（以大米粉、糯米粉为主料产品）	
黄曲霉毒素 B ₁ , μg/kg	≤ 10.0（仅适用于以大米粉、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
^a β-胡萝卜素, g/kg	≤ 1.0	GB 5009.83
^a 胭脂虫红（以胭脂红酸计）, g/kg	≤ 0.6	GB 5009.288
^a 胭脂树橙, g/kg	≤ 0.6	GB 5009.287
^a 纽甜, g/kg	≤ 0.08	GB 5009.247
^a 乙酰磺胺酸钾, g/kg	≤ 0.3	GB 5009.140
^a 三氯蔗糖, g/kg	≤ 0.25	GB 5009.298
<p>a 仅适用添加该种添加剂的产品；</p> <p>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；</p> <p>铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。</p>		

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、麦芯粉、焙烤食品专用小麦粉、全麦粉、大米粉、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、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、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【酶制剂、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、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、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】或其复配添加剂（包含两种或以上添加剂）、食品用香精、食品用香料中的一种或几种，经配料、混合、包装而成的焙烤食品预拌粉，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。

河南亿鲜源食品科技有限责任公司