



412057S-2026



河南品创食品有限公司企业标准

Q/HPC 0001S-2026

速冻预制糕点

2026-07-17 发布

2026-07-17 实施

河南品创食品有限公司 发布

前 言

本标准中附录 A 为规范性引用文件。

本标准由河南品创食品有限公司提出。

本标准由中检集团（鹤壁）检验认证有限公司和河南品创食品有限公司提出共同起草。

本标准主要起草人：牛艳、王超飞。

H N
Q B

速冻预制糕点

1 范围

本标准规定了速冻预制糕点的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以糕点预拌粉（外购）为主要原料，添加馅料（外购），加入饮用水，经和面、冷却或不冷却、包馅成型、速冻、包装加工而成的非即食生制速冻预制糕点。

根据所用原辅料不同，产品分为不同类型的速冻预制糕点。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 糕点预拌粉（外购）应符合Q/HBS 0001S（见附录A）的规定。

2.1.2 馅料（外购）应符合GB/T 21270的规定。

2.1.3 饮用水应符合GB 5749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	具有产品应有的性状	取适量样品置于洁净烧杯中，在自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质，闻其气味
色 泽	具有产品应有的色泽	
气 味	具有产品应有的气味，无异味	
杂 质	无肉眼看见外来杂质	

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
*铅（以 Pb 计），mg/kg	≤ 0.45	GB 5009.12
^a 酸价（KOH）（以脂肪计），mg/g	≤ 5.0	GB 5009.229
^a 过氧化值（以脂肪计），g/100g	≤ 0.25	GB 5009.227
注1：a仅适用于以动物性食品、坚果及籽类食品为馅料/辅料，或经油脂调制的产品；		
注2：*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

外购糕点预拌粉、外购馅料中食品添加剂的使用应符合GB 2760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、净含量及允许短缺量。型式检验按国家有关规定执行。

H N
Q B

附录 A



411719S-2025



河南贝嘉食品有限公司企业标准

Q/HBS 0001S-2025

焙烤食品预拌粉

2025-06-04 发布

2025-06-04 实施

河南贝嘉食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南贝嘉食品有限公司提出并起草。

本标准起草人:张彦峰。

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、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、大米粉、糯米粉中的一种或多种为主要原料，添加或不添加谷朊粉、白砂糖、赤砂糖、全糖粉、麦芽糖、食用葡萄糖（粉）、乳糖、粮谷粉或片[粘米、黑米、荞麦、黑麦、大麦、大黄米、小米、燕麦、玉米、大豆、绿豆、苡麦、青稞、豌豆、薏米、藜麦、白扁豆中的一种或几种]、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（大豆油、葵花籽油、椰子油、花生油、橄榄油、食用植物调和油中的一种或几种）（粉）、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（全脂、脱脂）、酸奶粉、乳清粉、芝士粉、干酪（粉）、植脂末、魔芋粉、干海苔、酵母抽提物、果蔬粉（紫薯粉、红薯粉、芋头粉、香芋粉、山药粉、土豆粉、红甜菜粉、芹菜粉、胡萝卜粉、南瓜粉、大麦苗粉、菠菜粉、红枣粉、蓝莓粉、苹果粉、桂圆粉、柠檬粉、山楂粉、香草粉、椰果粉、蔓越莓粉、香蕉粉、芒果粉、菠萝粉、黄瓜粉、火龙果粉、榴莲粉、草莓粉、番茄粉、奇异果粉中的一种或几种）、红枣粒、坚果及籽类制品（葵花籽、花生碎、核桃仁、杏仁、紫苏籽、亚麻籽、南瓜子、莲子粉、芡实粉中的一种或几种）、茶粉（绿茶粉、红茶粉、黄茶粉、乌龙茶粉、白茶粉、黑茶粉中的一种或几种）、低聚异麦芽糖、抗性糊精、食品添加剂或复配食品添加剂【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、磷酸氢钙、焦磷酸四钾、焦磷酸钠、六偏磷酸钠、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、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、硬脂酰乳酸钠、硬脂酰乳酸钙、香兰素、栀子蓝、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、5'-呈味核苷酸二钠、碳酸钾、碳酸钠、柠檬酸脂脂肪酸甘油酯、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、木糖醇、罗汉果甜苷、麦芽糖醇、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、可溶性大豆多糖、微晶纤维素、乳糖醇、食品用香精中的几种，经配料、混合、包装而成的用于糕点、面包制作加工的预拌粉。

根据用途不同可分为：糕点用预拌粉、面包用预拌粉。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1.1 小麦粉、黑麦粉应符合 GB/T 1355 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.1.2 全麦粉应符合 LS/T 3244 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.1.3 食用淀粉 GB 31637 的规定。
- 2.1.1.4 马铃薯全粉应符合 LS/T 3321 的规定。
- 2.1.1.5 粮谷粉或片、麦芽粉、小麦胚芽粉应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.1.6 谷朊粉应符合 GB/T 21924 的规定。
- 2.1.1.7 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.1.8 赤砂糖应符合 GB/T 35884 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.1.9 全糖粉应符合 QB/T 4565 的规定。
- 2.1.1.10 麦芽糖应符合 GB/T 20883 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.1.11 食用葡萄糖（粉）应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.1.12 乳糖应符合 GB 25595 的规定。
- 2.1.1.13 酵母应符合 GB 31639 的规定。
- 2.1.1.14 芝麻应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.1.15 食用小麦麸皮应符合 NY/T 3218 的规定。
- 2.1.1.16 大豆蛋白粉、大豆分离蛋白应符合 GB 20371 的规定。
- 2.1.1.17 海藻糖应符合 GB/T 23529 的规定。
- 2.1.1.18 麦芽糊精应符合 GB/T 20882.6 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.1.19 大豆磷脂应符合 LS/T 3219 的规定。
- 2.1.1.20 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.1.21 谷氨酸钠(味精)应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.1.22 起酥油应符合 LS/T 3218 的规定。
- 2.1.1.23 植物油应符合 GB 2716 的规定。
- 2.1.1.24 谷朊粉应符合 GB/T 21924 的规定。
- 2.1.1.25 可可粉应符合 GB/T 20706 的规定。
- 2.1.1.26 全蛋粉、鸡蛋白粉、蛋黄粉应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.1.27 茯苓粉应清洁卫生、无污染，并符合 GB 2762、GB 2763 的规定。
- 2.1.1.28 抹茶粉应符合 GB/T 34778 的规定。
- 2.1.1.29 乳粉、酸奶粉应符合 GB 19644 的规定。
- 2.1.1.30 芝士粉、干酪应符合 GB 5420 的规定。
- 2.1.1.31 菊粉应符合原卫生部公告（2009 年第 5 号）的规定。
- 2.1.1.32 魔芋粉应符合 NY/T 494 的规定。
- 2.1.1.33 干海苔应符合 GB/T 23596 和 GB 19643 的规定。

- 2.1.34 酵母抽提物应符合 GB/T 20886.2 的规定。
- 2.1.35 植脂末应符合 QB/T 4791 的规定。
- 2.1.36 果蔬粉应符合 NY/T 1884 的规定。
- 2.1.37 葵花籽、花生碎、核桃仁、杏仁、紫苏籽、亚麻籽应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.38 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.39 DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。
- 2.1.40 抗坏血酸应符合 GB 14754 的规定。
- 2.1.41 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.42 乙酰化单、双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.80 的规定。
- 2.1.43 单、双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.65 的规定。
- 2.1.44 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。
- 2.1.45 酪蛋白酸钠应符合 GB 1886.212 的规定。
- 2.1.46 醋酸酯淀粉应符合 GB 29925 的规定。
- 2.1.47 磷酸酯双淀粉应符合 GB 29926 的规定。
- 2.1.48 羟丙基淀粉应符合 GB 29930 的规定。
- 2.1.49 三聚磷酸钠应符合 GB 1886.335 的规定。
- 2.1.50 碳酸钙应符合 GB 1886.214 的规定。
- 2.1.51 赤藓糖醇应符合 GB 26404 的规定。
- 2.1.52 山梨糖醇应符合 GB 1886.187 的规定。
- 2.1.53 聚葡萄糖应符合 GB 25541 的规定。
- 2.1.54 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.55 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.56 瓜尔胶应符合 GB 28403 的规定。
- 2.1.57 丙酸钙应符合 GB 1886.356 的规定。
- 2.1.58 磷脂应符合 GB 1886.358 的规定。
- 2.1.59 海藻酸钠应符合 GB 1886.243 的规定。
- 2.1.60 羟丙基二淀粉磷酸酯应符合 GB 29931 的规定。
- 2.1.61 氧化羟丙基淀粉应符合 GB 29933 的规定。
- 2.1.62 焦磷酸二氢二钠应符合 GB 1886.328 的规定。
- 2.1.63 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。
- 2.1.64 碳酸氢铵应符合 GB 1888 的规定。
- 2.1.65 硬脂酰乳酸钠应符合 GB 1886.92 的规定。
- 2.1.66 酒石酸氢钾应符合 GB 25556 的规定。

- 2.1.67 葡萄糖酸- δ -内酯应符合 GB 7657 的规定。
- 2.1.68 磷酸二氢钙应符合 GB 1886.333 的规定。
- 2.1.69 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.70 碳酸钾应符合 GB 25588 的规定。
- 2.1.71 碳酸钠应符合 GB 1886.1 的规定。
- 2.1.72 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。
- 2.1.73 乙酰化二淀粉磷酸酯应符合 GB 29929 的规定。
- 2.1.74 柠檬酸脂肪酸甘油酯应符合 GB 29951 的规定。
- 2.1.75 聚丙烯酸钠应符合 GB 29948 的规定。
- 2.1.76 聚氧乙烯(20)山梨醇酐单油酸酯(吐温 80)应符合 GB 25554 的规定。
- 2.1.77 α -环状糊精应符合 GB 1886.351 的规定。
- 2.1.78 γ -环状糊精应符合 GB 1886.353 的规定。
- 2.1.79 卡拉胶应符合 GB 1886.169 的规定。
- 2.1.80 蔗糖脂肪酸酯应符合 GB 1886.27 的规定。
- 2.1.81 双乙酰酒石酸单双甘油酯应符合 GB 25539 的规定。
- 2.1.82 海藻酸丙二醇酯应符合 GB 1886.226 的规定。
- 2.1.83 α -淀粉酶应符合 GB 1886.174 的规定。
- 2.1.84 木糖醇应符合 GB 1886.234 的规定。
- 2.1.85 罗汉果甜苷应符合 GB 1886.77 的规定。
- 2.1.86 焦磷酸四钾应符合 GB 1886.340 的规定。
- 2.1.87 焦磷酸钠应符合 GB 1886.339 的规定。
- 2.1.88 单、双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.65 的规定。
- 2.1.89 胭脂虫红应符合 GB 1886.315 的规定。
- 2.1.90 β -胡萝卜素应符合 GB 8821 的规定。
- 2.1.91 姜黄应符合 GB 1886.60 的规定。
- 2.1.92 叶绿素铜钠盐应符合 GB 26406 的规定。
- 2.1.93 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.94 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.95 乳清粉应符合 GB 11674 的规定。
- 2.1.96 磷酸氢钙应符合 GB 1886.3 的规定。
- 2.1.97 红枣粒应符合 GB 16325 的规定。
- 2.1.98 金桔丁应符合 GB 14884 的规定。
- 2.1.99 茶粉应符合 NY/T 2672 的规定。

2.1.100 硬脂酰乳酸钙应符合 GB 1886.179 的规定。

2.1.101 磷酸氢二钠应符合 GB 1886.329 的规定。

2.1.102 香兰素应符合 GB 1886.16 的规定。

2.1.103 栀子蓝应符合 GB 28311 的规定。

2.1.104 麦芽糖醇应符合 GB 28307 的规定。

2.1.105 低聚异麦芽糖应符合 GB/T 20881 的规定。

2.1.106 抗性糊精应符合 T/GDL 1 的规定。

2.1.107 磷酸二氢钠应符合 GB 1886.336 的规定。

2.1.108 胭脂树橙应符合 GB 1886.316 的规定。

2.1.109 叶黄素应符合 GB 26405 的规定。

2.1.110 可溶性大豆多糖应符合 GB 1886.322 的规定。

2.1.111 明胶应符合 GB 6783 的规定。

2.1.112 果胶应符合 GB 25533 的规定。

2.1.113 微晶纤维素应符合 GB 1886.103 的规定。

2.1.114 乳糖醇应符合 GB 1886.98 的规定。

2.1.115 磷酸三钠应符合 GB 1886.338 的规定。

2.1.116 复配食品添加剂应符合 GB 26687 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（以小麦粉、全麦粉、黑麦粉、全黑麦粉、马铃薯	GB 5009.11

	薯全粉为主料产品)	
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
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 ^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 (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。

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。

编制说明

本标准适用于以糕点预拌粉（外购）为主要原料，添加馅料（外购），加入饮用水，经和面、冷却或不冷却、包馅成型、速冻、包装加工而成的非即食生制速冻预制糕点。

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》的有关规定制定本企业标准，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。

河南品创食品有限公司

H N
Q B