



411918S-2026



河南博明食品有限公司企业标准

Q/HBM 0019S-2026

饼干预拌粉

2026-07-07 发布

2026-07-07 实施

河南博明食品有限公司 发布

前 言

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、蒋伟伟、金洁、翟佳宁。

H N

Q B

饼干预拌粉

1 范围

本标准规定了饼干预拌粉的要求、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、小麦胚芽粉、低筋小麦粉、中筋小麦粉、高筋小麦粉、大豆粉、豌豆粉、绿豆粉、赤小豆粉、红豆粉、黑豆粉、黄豆粉、鹰嘴豆粉、扁豆粉、木薯粉、紫薯粉、甘薯粉、马铃薯全粉中的一种或多种为主要原料，添加或不添加杂粮粉、米粉、小米粉、玉米粉、食用淀粉、食用植物油、食糖、全蛋粉、鸡蛋白粉、蛋黄粉、黄油粉、食用氢化油、起酥油、坚果及籽类制品（熟）（粒、片、碎、屑、冻干）、果蔬粉（粒、片、碎、屑、冻干）（具体品种见附录A）、乳粉、调制乳粉、茶粉、抹茶粉、可可粉、乳清粉、乳清蛋白粉、枸杞粉、陈皮粉、桑葚粉、山药粉、茯苓粉、莲子粉、芡实粉、黄芪粉、百合粉、杏仁粉、淮山药粉、植脂末、食用酵母、鸡内金、酸枣仁粉、蜂蜜、乳糖、炼乳风味乳粉、炼乳粉、烘焙专用乳味粉、奶油粉、椰浆粉、咖啡粉、黄油粉、蜂蜜粉、芝士粉、干酪（粉）、D-阿洛酮糖、DHA 藻油、燕麦片、干海苔（粉、碎、屑、冻干）、酵母抽提物、食用盐、谷氨酸钠（味精）、鸡精调味料、鸡粉调味料、海鲜调味料、菇精调味料、香辛料（GB/T 12729.1 名单中除罂粟之外品种）、固体复合调味料、麦芽糊精、食品添加剂【碳酸氢钠、碳酸氢铵、碳酸钙、柠檬酸、柠檬酸钠、焦亚硫酸钠、焦磷酸二氢二钠、磷酸二氢钙、三聚磷酸钠、羟丙基二淀粉磷酸酯、焦糖色、磷脂、麦芽糖醇、山梨糖醇、赤藓糖醇、单，双甘油脂肪酸酯、 β -胡萝卜素、黄原胶、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）、食品用香精、食品用香料、酶制剂中的一种或几种】中的一种或几种，经配料、混合、包装而成的用于饼干制作加工的预拌粉。

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 低筋小麦粉、中筋小麦粉、高筋小麦粉应符合 GB/T 8607 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.4 小麦胚芽粉、大豆粉、豌豆粉、绿豆粉、赤小豆粉、红豆粉、黑豆粉、黄豆粉、鹰嘴豆粉、扁豆粉、杂粮粉、米粉、小米粉、玉米粉、紫薯粉应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.5 木薯粉、甘薯粉、马铃薯全粉应符合 NY/T 2984 的规定。
- 2.1.6 食用植物油应符合 GB 2716 的规定。
- 2.1.7 食糖应符合 GB 13104 的规定。
- 2.1.8 全蛋粉、鸡蛋白粉、蛋黄粉应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.9 食用淀粉应符合 GB 31637 的规定。

- 2.1.10 黄油粉、食用氢化油、起酥油应符合 GB 15196 的规定。
- 2.1.11 坚果及籽类制品（熟）（粒、片、碎、屑、冻干）应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.12 果蔬粉（粒、片、碎、屑、冻干）应清洁、卫生无污染，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 2.1.13 乳粉、调制乳粉应符合 GB 19644 的规定。
- 2.1.14 茶粉应符合 NY/T 2672 的规定。
- 2.1.15 抹茶粉应符合 GB/T 34778 的规定。
- 2.1.16 可可粉应符合 GB/T 20706 的规定。
- 2.1.17 乳清粉、乳清蛋白粉应符合 GB 11674 的规定。
- 2.1.18 食用酵母应符合 GB 31639 的规定。
- 2.1.19 鸡内金应符合卫法监发〔2002〕51 号的规定。
- 2.1.20 山药粉、茯苓粉、莲子粉、芡实粉、百合粉、杏仁粉、淮山药粉、黄芪粉、酸枣仁粉应符合《中华人民共和国药典》一部的规定。
- 2.1.21 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。
- 2.1.22 乳糖应符合 GB 25595 的规定。
- 2.1.23 枸杞粉、陈皮粉、桑葚粉、植脂末、炼乳风味乳粉、炼乳粉、烘焙专用乳味粉、奶油粉、椰浆粉、咖啡粉、黄油粉、蜂蜜粉应符合 GB/T 29602 的规定。
- 2.1.24 芝士粉、干酪（粉）应符合 GB 5420 的规定。
- 2.1.25 D-阿洛酮糖应符合关于 D-阿洛酮糖等 20 种“三新食品”的公告的规定。
- 2.1.26 DHA 藻油应符合原卫生部公告（2010 年第 3 号）的规定。
- 2.1.27 燕麦片应符合 GB 19640 的规定。
- 2.1.28 干海苔（粉、碎、屑、冻干）应符合 GB/T 23596 和 GB 19643 的规定。
- 2.1.29 酵母抽提物应符合 GB/T 20886.2 的规定。
- 2.1.30 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.31 谷氨酸钠(味精)应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.32 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。
- 2.1.33 鸡粉调味料应符合 SB/T 10415 的规定。
- 2.1.34 海鲜调味料应符合 GB 10136 的规定。
- 2.1.35 菇精调味料应符合 SB/T 10484 的规定。
- 2.1.36 香辛料应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.37 固体复合调味料应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.38 麦芽糊精应符合 GB/T 20882.6 的规定。
- 2.1.39 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。

- 2.1.40 碳酸氢铵应符合 GB 1888 的规定。
- 2.1.41 碳酸钙应符合 GB 1886.214 的规定。
- 2.1.42 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.43 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.44 焦亚硫酸钠应符合 GB 1886.7 的规定。
- 2.1.45 焦磷酸二氢二钠应符合 GB 1886.328 的规定。
- 2.1.46 磷酸二氢钙应符合 GB 1886.333 的规定。
- 2.1.47 三聚磷酸钠应符合 GB 1886.335 的规定。
- 2.1.48 羟丙基二淀粉磷酸酯应符合 GB 29931 的规定。
- 2.1.49 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.50 磷脂应符合 GB 1886.358 的规定。
- 2.1.51 麦芽糖醇应符合 GB 28307 的规定。
- 2.1.52 山梨糖醇应符合 GB 1886.187 的规定。
- 2.1.53 赤藓糖醇应符合 GB 26404 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 β -胡萝卜素应符合 GB 8821 的规定。
- 2.1.56 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.57 复配膨松剂应符合 GB 26687 的规定。
- 2.1.58 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.59 食品用香料应符合 GB 29938 的规定。
- 2.1.60 酶制剂应符合 GB 1886.174 的规定。
- 2.1.61 生产用水应符合 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
二氧化硫残留量 ^a , g/kg	≤ 0.1	GB 5009.34
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
黄曲霉毒素 B ₁ , μg/kg	≤ 5.0	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。		

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、莓果、树莓、蔓越莓、蓝莓、巴西莓、樱桃、桑葚、乌梅
- 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、荸荠、菱角、芋头、蒜薹、贡菜、包菜、香菜、荆芥、羽衣甘蓝、甜菜根、荸荠、西芹

Q B

编制说明

本标准适用于以小麦粉、全麦粉、黑麦粉、全黑麦粉、小麦胚芽粉、低筋小麦粉、中筋小麦粉、高筋小麦粉、大豆粉、豌豆粉、绿豆粉、赤小豆粉、红豆粉、黑豆粉、黄豆粉、鹰嘴豆粉、扁豆粉、木薯粉、紫薯粉、甘薯粉、马铃薯全粉中的一种或多种为主要原料，添加或不添加杂粮粉、米粉、小米粉、玉米粉、食用淀粉、食用植物油、食糖、全蛋粉、鸡蛋白粉、蛋黄粉、黄油粉、食用氢化油、起酥油、坚果及籽类制品（熟）（粒、片、碎、屑、冻干）、果蔬粉（粒、片、碎、屑、冻干）（具体品种见附录A）、乳粉、调制乳粉、茶粉、抹茶粉、可可粉、乳清粉、乳清蛋白粉、枸杞粉、陈皮粉、桑葚粉、山药粉、茯苓粉、莲子粉、芡实粉、黄芪粉、百合粉、杏仁粉、淮山药粉、植脂末、食用酵母、鸡内金、酸枣仁粉、蜂蜜、乳糖、炼乳风味乳粉、炼乳粉、烘焙专用乳味粉、奶油粉、椰浆粉、咖啡粉、黄油粉、蜂蜜粉、芝士粉、干酪（粉）、D-阿洛酮糖、DHA藻油、燕麦片、干海苔（粉、碎、屑、冻干）、酵母抽提物、食用盐、谷氨酸钠（味精）、鸡精调味料、鸡粉调味料、海鲜调味料、菇精调味料、香辛料（GB/T 12729.1 名单中除罂粟之外品种）、固体复合调味料、麦芽糊精、食品添加剂【碳酸氢钠、碳酸氢铵、碳酸钙、柠檬酸、柠檬酸钠、焦亚硫酸钠、焦磷酸二氢二钠、磷酸二氢钙、三聚磷酸钠、羟丙基二淀粉磷酸酯、焦糖色、磷脂、麦芽糖醇、山梨糖醇、赤藓糖醇、单，双甘油脂肪酸酯、β-胡萝卜素、黄原胶、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）、食品用香精、食品用香料、酶制剂中的一种或几种】中的一种或几种，经配料、混合、包装而成的用于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。

河南博明食品有限公司