



411919S-2026



河南博明食品有限公司企业标准

Q/HBM 0018S-2026

# 面包预拌粉

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

# 面包预拌粉

## 1 范围

本标准规定了面包预拌粉的要求、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、中筋小麦粉、高筋小麦粉中的一种或多种为原料，添加或不添加低筋小麦粉、食糖、食用盐、食用植物油、固体复合调味料、起酥油、黄油粉、食用葡萄糖、海藻糖、麦芽糖、食用淀粉、米粉、杂粮粉、麦芽粉、豆粉、小米粉、玉米粉、谷朊粉、食用小麦麸皮、木薯粉、紫薯粉、甘薯粉、马铃薯全粉、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）、食用菌制品【猴头菇粉、草菇粒、香菇粒、银耳粉、黑松露（粉、碎、屑、冻干）】、全蛋粉、鸡蛋白粉、蛋黄粉、鸡肉粉、蜜饯、茶粉、抹茶粉、可可粉、植物蛋白粉、乳粉、调制乳粉、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、酸枣仁粉、植脂末、食用酵母、香辛料（GB/T 12729.1 名单中除罂粟之外品种）、鸡内金、酸枣仁粉、蜂产品、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、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、麦芽糊精、食品添加剂【山梨糖醇、甲基纤维素、氧化淀粉、酸处理淀粉、磷酸二氢钠、柠檬酸、磷酸氢钙、DL-苹果酸、抗坏血酸（维生素 C）、柠檬酸钠、乙酰化单、双甘油脂肪酸酯、单，双甘油脂肪酸酯、羧甲基纤维素钠、酪蛋白酸钠、乙酰化双淀粉己二酸酯、醋酸酯淀粉、磷酸酯双淀粉、羟丙基淀粉、三聚磷酸钠、碳酸钙、赤藓糖醇、聚葡萄糖、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（又名阿斯巴甜）、三氯蔗糖、黄原胶、瓜尔胶、丙酸钙、磷脂、海藻酸钠、羟丙基二淀粉磷酸酯、氧化羟丙基淀粉、焦磷酸二氢二钠、碳酸氢钠、碳酸氢铵、硬脂酰乳酸钠、硬脂酰乳酸钙、磷酸氢二钠、香兰素、5'-肌苷酸二钠、5'-鸟苷酸二钠、栀子蓝、聚甘油脂肪酸酯、乳酸脂肪酸甘油酯、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- $\delta$ -内酯、磷酸二氢钙、5'-呈味核苷酸二钠、复配增稠剂（羟丙基淀粉、羟丙基二淀粉磷酸酯、乙酰化双淀粉己二酸酯、白砂糖、谷朊粉）、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- $\delta$ -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）、复配添加剂（硫酸钙、抗坏血酸、 $\alpha$ -淀粉酶、淀粉葡萄糖苷酶、葡糖氧化酶、半纤维素酶、脂肪酶、麦芽糖淀粉酶、磷脂、玉米粉、植物油、大麦粉）、复配乳化剂（焦磷酸二氢二钠、单，双甘油脂肪酸酯、酒石酸氢钾、硬脂酰乳酸钠、淀粉、麦芽糊精、乳糖）、碳酸钾、碳酸钠、六偏磷酸钠、乙酰化二淀粉磷酸酯、柠檬酸脂肪酸甘油酯、聚丙烯酸钠、 $\alpha$ -环状糊精、 $\gamma$ -环状糊精、卡拉胶、蔗糖脂肪酸酯、双乙酰酒石酸单双甘油酯、海藻酸丙二醇酯、 $\alpha$ -淀粉酶、木糖醇、罗汉果甜苷、焦磷酸四钾、焦磷酸钠、单，双甘油脂肪酸酯、复配面包乳化剂酶制剂（硫酸钙、抗坏血酸、 $\alpha$ -淀粉酶、淀粉葡萄糖苷酶、葡糖氧化酶、半纤维素酶、脂肪酶、麦芽糖淀粉酶、磷脂、玉米粉、植物油、大麦粉）、复配乳化酶制

剂（单，双甘油脂肪酸酯、硫酸钙、维生素 C、木聚糖酶、 $\alpha$ -淀粉酶、麦芽糖淀粉酶、磷酸三钙、葡糖氧化酶、食用玉米淀粉）、槐豆胶（刺槐豆胶）、辛烯基琥珀酸淀粉钠、酶解大豆磷脂、氯化钾、天然胡萝卜素、蛋白酶、果胶酶、复配酶制剂（木聚糖酶、 $\alpha$ -淀粉酶、脂肪酶、葡糖氧化酶、食用玉米淀粉）、麦芽四糖水解酶、麦芽糖醇、胭脂虫红、 $\beta$ -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、明胶、果胶、微晶纤维素、乳糖醇、磷酸三钠、复配酸度调节着色剂（胭脂虫红、柠檬酸）、高粱红、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、包装而成的用于面包制作加工的预拌粉。

## 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 食糖应符合 GB 13104 的规定。
- 2.1.5 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.6 食用植物油应符合 GB 2716 的规定。
- 2.1.7 固体复合调味料应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.8 起酥油应符合 LS/T 3218 的规定。
- 2.1.9 黄油粉应符合 GB 15196 的规定。
- 2.1.10 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.11 海藻糖应符合 GB/T 23529 的规定。
- 2.1.12 麦芽糖应符合 GB/T 20883 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.13 食用淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.14 小麦胚芽粉、杂粮粉、麦芽粉、豆粉、米粉、小米粉、玉米粉、紫薯粉应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.15 谷朊粉应符合 GB/T 21924 的规定。
- 2.1.16 食用小麦麸皮应符合 NY/T 3218 的规定。
- 2.1.17 木薯粉、甘薯粉、马铃薯全粉应符合 NY/T 2984 的规定。
- 2.1.18 坚果及籽类制品（熟）（粒、片、碎、屑、冻干）应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.19 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。
- 2.1.20 食用菌制品应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.21 全蛋粉、鸡蛋白粉、蛋黄粉应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.22 茶粉应符合 NY/T 2672 的规定。

- 2.1.23 抹茶粉应符合 GB/T 34778 的规定。
- 2.1.24 可可粉应符合 GB/T 20706 的规定。
- 2.1.25 植物蛋白粉应符合 GB 20371 的规定。
- 2.1.26 乳粉、调制乳粉应符合 GB 19644 的规定。
- 2.1.27 乳清粉、乳清蛋白粉应符合 GB 11674 的规定。
- 2.1.28 枸杞粉、陈皮粉、桑葚粉、炼乳风味乳粉、炼乳粉、烘焙专用乳味粉、奶油粉、椰浆粉、咖啡粉应符合 GB/T 29602 的规定。
- 2.1.29 鸡肉粉应符合 GB 2726 的规定。
- 2.1.30 蜜饯应符合 GB 14884 的规定。
- 2.1.31 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。
- 2.1.32 植脂末应符合 QB/T 4791 的规定。
- 2.1.33 食用酵母应符合 GB 31639 的规定。
- 2.1.34 香辛料应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.35 鸡内金应符合卫法监发〔2002〕51 号的规定。
- 2.1.36 蜂产品应符合 GB 14963 的规定。
- 2.1.37 乳糖应符合 GB 25595 的规定。
- 2.1.38 芝士粉、干酪（粉）应符合 GB 5420 的规定。
- 2.1.39 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。
- 2.1.40 DHA 藻油应符合原卫生部公告（2010 年第 3 号）的规定。
- 2.1.41 燕麦片应符合 GB 19640 的规定。
- 2.1.42 干海苔（粉、碎、屑、冻干）应符合 GB/T 23596 和 GB 19643 的规定。
- 2.1.43 酵母抽提物应符合 GB/T 20886.2 的规定。
- 2.1.44 麦芽糊精应符合 GB/T 20882.6 的规定。
- 2.1.45 山梨糖醇应符合 GB 1886.187 的规定。
- 2.1.46 甲基纤维素应符合 GB 1886.232 的规定。
- 2.1.47 氧化淀粉应符合 GB 29927 的规定。
- 2.1.48 酸处理淀粉应符合 GB 29928 的规定。
- 2.1.49 磷酸二氢钠应符合 GB 1886.336 的规定。
- 2.1.50 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.51 磷酸氢钙应符合 GB 1886.3 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 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。
- 2.1.58 酪蛋白酸钠应符合 GB 1886.212 的规定。
- 2.1.59 乙酰化双淀粉己二酸酯应符合 GB 29932 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 碳酸钙应符合 GB 1886.214 的规定。
- 2.1.65 赤藓糖醇应符合 GB 26404 的规定。
- 2.1.66 聚葡萄糖应符合 GB 25541 的规定。
- 2.1.67 天门冬酰苯丙氨酸甲酯（又名阿斯巴甜）应符合 GB 1886.47 的规定。
- 2.1.68 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.69 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.70 瓜尔胶应符合 GB 28403 的规定。
- 2.1.71 丙酸钙应符合 GB 1886.356 的规定。
- 2.1.72 磷脂应符合 GB 1886.358 的规定。
- 2.1.73 海藻酸钠应符合 GB 1886.243 的规定。
- 2.1.74 羟丙基二淀粉磷酸酯应符合 GB 29931 的规定。
- 2.1.75 氧化羟丙基淀粉应符合 GB 29933 的规定。
- 2.1.76 焦磷酸二氢二钠应符合 GB 1886.328 的规定。
- 2.1.77 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。
- 2.1.78 碳酸氢铵应符合 GB 1888 的规定。
- 2.1.79 硬脂酰乳酸钠应符合 GB 1886.92 的规定。
- 2.1.80 硬脂酰乳酸钙应符合 GB 1886.179 的规定。
- 2.1.81 磷酸二氢钙应符合 GB 1886.333 的规定。
- 2.1.82 香兰素应符合 GB 1886.16 的规定。
- 2.1.83 5'-肌苷酸二钠应符合 GB 1886.97 的规定。
- 2.1.84 5'-鸟苷酸二钠应符合 GB 1886.170 的规定。
- 2.1.85 栀子蓝应符合 GB 28311 的规定。
- 2.1.86 聚甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.178 的规定。

- 2.1.87 乳酸脂肪酸甘油酯应符合 GB 1886.93 的规定。
- 2.1.88 聚氧乙烯(20)山梨醇酐单油酸酯(吐温 80)应符合 GB 25554 的规定。
- 2.1.89 酒石酸氢钾应符合 GB 25556 的规定。
- 2.1.90 葡萄糖酸- $\delta$ -内酯应符合 GB 7657 的规定。
- 2.1.91 磷酸二氢钙应符合 GB 1886.333 的规定。
- 2.1.92 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.93 复配膨松剂、复配增稠剂、复配添加剂、复配乳化剂、复配酸度调节着色剂、复配乳化酶制剂、复配酶制剂、复配面包乳化剂酶制剂应符合 GB 26687 的规定。
- 2.1.94 碳酸钾应符合 GB 25588 的规定。
- 2.1.95 碳酸钠应符合 GB 1886.1 的规定。
- 2.1.96 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。
- 2.1.97 乙酰化二淀粉磷酸酯应符合 GB 29929 的规定。
- 2.1.98 柠檬酸脂肪酸甘油酯应符合 GB 29951 的规定。
- 2.1.99 聚丙烯酸钠应符合 GB 29948 的规定。
- 2.1.100  $\alpha$ -环状糊精应符合 GB 1886.351 的规定。
- 2.1.101  $\gamma$ -环状糊精应符合 GB 1886.353 的规定。
- 2.1.102 卡拉胶应符合 GB 1886.169 的规定。
- 2.1.103 蔗糖脂肪酸酯应符合 GB 1886.27 的规定。
- 2.1.104 双乙酰酒石酸单双甘油酯应符合 GB 25539 的规定。
- 2.1.105 海藻酸丙二醇酯应符合 GB 1886.226 的规定。
- 2.1.106  $\alpha$ -淀粉酶应符合 GB 1886.174 的规定。
- 2.1.107 木糖醇应符合 GB 1886.234 的规定。
- 2.1.108 罗汉果甜苷应符合 GB 1886.77 的规定。
- 2.1.109 焦磷酸四钾应符合 GB 1886.340 的规定。
- 2.1.110 焦磷酸钠应符合 GB 1886.339 的规定。
- 2.1.111 槐豆胶(刺槐豆胶)应符合 GB 29945 的规定。
- 2.1.112 辛烯基琥珀酸淀粉钠应符合 GB 28303 的规定。
- 2.1.113 酶解大豆磷脂应符合 GB 30607 的规定。
- 2.1.114 氯化钾应符合 GB 25585 的规定。
- 2.1.115 天然胡萝卜素应符合 GB 31624 的规定。
- 2.1.116 蛋白酶、果胶酶应符合 GB 1886.174 的规定。
- 2.1.117 麦芽四糖水解酶应符合 GB 1886.174 的规定。
- 2.1.118 麦芽糖醇应符合 GB 28307 的规定。

- 2.1.119 胭脂虫红应符合 GB 1886.315 的规定。
- 2.1.120  $\beta$ -胡萝卜素应符合 GB 8821 的规定。
- 2.1.121 姜黄应符合 GB 1886.60 的规定。
- 2.1.122 叶绿素铜钠盐应符合 GB 26406 的规定。
- 2.1.123 胭脂树橙应符合 GB 1886.316 的规定。
- 2.1.124 叶黄素应符合 GB 26405 的规定。
- 2.1.125 可溶性大豆多糖应符合 GB 1886.322 的规定。
- 2.1.126 明胶应符合 GB 6783 的规定。
- 2.1.127 果胶应符合 GB 25533 的规定。
- 2.1.128 微晶纤维素应符合 GB 1886.103 的规定。
- 2.1.129 乳糖醇应符合 GB 1886.98 的规定。
- 2.1.130 磷酸三钠应符合 GB 1886.338 的规定。
- 2.1.131 高粱红应符合 GB 1886.32 的规定。
- 2.1.132 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.133 食品用香料应符合 GB 29938 的规定。
- 2.1.134 酶制剂应符合 GB 1886.174 的规定。
- 2.1.135 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	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	≤ 0.18	GB 5009.12
总砷(以 As 计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11

丙酸钙 <sup>a</sup> （以丙酸计），g/kg	≤	2.5	GB 5009.120
天门冬酰苯丙氨酸甲酯 <sup>a</sup> （阿斯巴甜），g/kg	≤	4.0	GB 5009.263
三氯蔗糖 <sup>a</sup> ，g/kg	≤	0.25	GB 5009.298
叶绿素铜钠盐 <sup>a</sup> ，g/kg	≤	0.5	GB 5009.260
β-胡萝卜素 <sup>a</sup> ，g/kg	≤	1.0	GB 5009.83
磷酸盐 <sup>a</sup> （以PO <sub>4</sub> <sup>3-</sup> 计），g/kg	≤	15.0	GB 5009.256
胭脂树橙 <sup>a</sup> ，g/kg	≤	0.6	GB 5009.287
胭脂虫红（以胭脂红酸计） <sup>a</sup> ，g/kg	≤	0.6	GB 5009.288
叶黄素 <sup>a</sup> ，g/kg	≤	0.15	GB 5009.248
黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> ，μg/kg	≤	5.0	GB 5009.22
<p>注：*指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定；</p> <p>a 仅适用于添加该食品添加剂的产品的检测；</p> <p>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。</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；食药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、中筋小麦粉、高筋小麦粉中的一种或多种为原料，添加或不添加低筋小麦粉、食糖、食用盐、食用植物油、固体复合调味料、起酥油、黄油粉、食用葡萄糖、海藻糖、麦芽糖、食用淀粉、米粉、杂粮粉、麦芽粉、豆粉、小米粉、玉米粉、谷朊粉、食用小麦麸皮、木薯粉、紫薯粉、甘薯粉、马铃薯全粉、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）、食用菌制品【猴头菇粉、草菇粒、香菇粒、银耳粉、黑松露（粉、碎、屑、冻干）】、全蛋粉、鸡蛋白粉、蛋黄粉、鸡肉粉、蜜饯、茶粉、抹茶粉、可可粉、植物蛋白粉、乳粉、调制乳粉、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、酸枣仁粉、植脂末、食用酵母、香辛料（GB/T 12729.1 名单中除罂粟之外品种）、鸡内金、酸枣仁粉、蜂产品、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、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、麦芽糊精、食品添加剂【山梨糖醇、甲基纤维素、氧化淀粉、酸处理淀粉、磷酸二氢钠、柠檬酸、磷酸氢钙、DL-苹果酸、抗坏血酸（维生素C）、柠檬酸钠、乙酰化单、双甘油脂肪酸酯、单，双甘油脂肪酸酯、羧甲基纤维素钠、酪蛋白酸钠、乙酰化双淀粉己二酸酯、醋酸酯淀粉、磷酸酯双淀粉、羟丙基淀粉、三聚磷酸钠、碳酸钙、赤藓糖醇、聚葡萄糖、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（又名阿斯巴甜）、三氯蔗糖、黄原胶、瓜尔胶、丙酸钙、磷脂、海藻酸钠、羟丙基二淀粉磷酸酯、氧化羟丙基淀粉、焦磷酸二氢二钠、碳酸氢钠、碳酸氢铵、硬脂酰乳酸钠、硬脂酰乳酸钙、磷酸氢二钠、香兰素、5'-肌苷酸二钠、5'-鸟苷酸二钠、栀子蓝、聚甘油脂肪酸酯、乳酸脂肪酸甘油酯、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- $\delta$ -内酯、磷酸二氢钙、5'-呈味核苷酸二钠、复配增稠剂（羟丙基淀粉、羟丙基二淀粉磷酸酯、乙酰化双淀粉己二酸酯、白砂糖、谷朊粉）、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- $\delta$ -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）、复配添加剂（硫酸钙、抗坏血酸、 $\alpha$ -淀粉酶、淀粉葡萄糖苷酶、葡糖氧化酶、半纤维素酶、脂肪酶、麦芽糖淀粉酶、磷脂、玉米粉、植物油、大麦粉）、复配乳化剂（焦磷酸二氢二钠、单，双甘油脂肪酸酯、酒石酸氢钾、硬脂酰乳酸钠、淀粉、麦芽糊精、乳糖）、碳酸钾、碳酸钠、六偏磷酸钠、乙酰化二淀粉磷酸酯、柠檬酸脂肪酸甘油酯、聚丙烯酸钠、 $\alpha$ -环状糊精、 $\gamma$ -环状糊精、卡拉胶、蔗糖脂肪酸酯、双乙酰酒石酸单双甘油酯、海藻酸丙二醇酯、 $\alpha$ -淀粉酶、木糖醇、罗汉果甜苷、焦磷酸四钾、焦磷酸钠、单，双甘油脂肪酸酯、复配面包乳化剂酶制剂（硫酸钙、抗坏血酸、 $\alpha$ -淀粉酶、淀粉葡萄糖苷酶、葡糖氧化酶、半纤维素酶、脂肪酶、麦芽糖淀粉酶、磷脂、玉米粉、植物油、大麦粉）、复配乳化酶制

剂（单，双甘油脂肪酸酯、硫酸钙、维生素 C、木聚糖酶、 $\alpha$ -淀粉酶、麦芽糖淀粉酶、磷酸三钙、葡糖氧化酶、食用玉米淀粉）、槐豆胶（刺槐豆胶）、辛烯基琥珀酸淀粉钠、酶解大豆磷脂、氯化钾、天然胡萝卜素、蛋白酶、果胶酶、复配酶制剂（木聚糖酶、 $\alpha$ -淀粉酶、脂肪酶、葡糖氧化酶、食用玉米淀粉）、麦芽四糖水解酶、麦芽糖醇、胭脂虫红、 $\beta$ -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、明胶、果胶、微晶纤维素、乳糖醇、磷酸三钠、复配酸度调节着色剂（胭脂虫红、柠檬酸）、高粱红、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、包装而成的用于面包制作加工的预拌粉。

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

Q B