



412272S-2017



豫粮集团濮阳专用面粉有限公司企业标准

Q/PYL 0003S-2017

---

# 蛋糕粉

2017-09-22 发布

2017-09-22 实施

---

豫粮集团濮阳专用面粉有限公司 发布

## 前 言

企业标准按 GB/T1.1《标准化工作导则第1部分：标准的结构和编写》的规则要求编写。

本标准由豫粮集团濮阳专用面粉有限公司提出。

本标准起草单位：豫粮集团濮阳专用面粉有限公司。

本标准主要起草人：张天赐，孟庆凤，史华蕾。

H N

Q B

# 蛋糕粉

## 1 范围

本标准规定了蛋糕粉的要求，以及试验方法、检验规则、包装、标志、标签、运输、贮存等要求。

本标准适用于以低筋小麦粉为主要原料，食品添加剂乳化剂（硬脂酰乳酸钙），酶制剂（半纤维素酶、 $\alpha$ -淀粉酶）为辅料，按一定比例经配料、混合、包装而成的蛋糕粉。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

2.1.1 低筋小麦粉应符合 GB/T 8608 的规定。

2.1.2 半纤维素酶（来源于黑曲霉）、 $\alpha$ -淀粉酶（来源于地衣芽孢杆菌、黑曲霉、解淀粉芽孢杆菌）应符合 GB 1886.174 的规定。

2.1.3 硬脂酰乳酸钙应符合 GB 1886.179 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	试验方法
性状	粉末状	取100g样品，在黑色平板上均匀摊成15cm*20cm的薄层，在散射光线下仔细观察样品的性状和色泽；取20g样品放在手掌中，哈气或摩擦的方法提高样品温度后立即嗅其气味。
色泽	乳白色	
气味	该产品应有的气味，无异味	

### 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	≤ 13.8	GB 5009.3
灰分, % (以干基计)	≤ 0.55	GB 5009.4
粗细度	全部通过CB36号筛, CB42号筛留存不超10%	GB/T 5507
蛋白质, g/100g (以干基计)	≤ 10.0	GB 5009.5
湿面筋含量, % (以湿基计)	≤ 23	GB/T 5506.2
含砂量, %	≤ 0.02	GB/T 5508
磁性金属物, g/kg	≤ 0.003	GB/T 5509
脂肪酸值, mgKOH/100g	≤ 50	GB/T 5510
铅 (以Pb计), mg/kg	≤ 0.20	GB 5009.12
总砷* (以As计), mg/kg	≤ 0.30	GB 5009.11

汞（以Hg计），mg/kg	≤	0.02	GB 5009.17
镉（以Cd计），mg/kg	≤	0.1	GB 5009.15
黄曲霉毒素B <sub>1</sub> ，μg/kg	≤	5.0	GB 5009.22
* 该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

应符合 JJF 1070《定量包装商品净含量计量检验规则》的规定。

## 2.5 生产加工过程卫生要求

应符合 GB 14881 相关规定。

## 2.6 其他要求

应符合 GB 2760, GB 2761, GB 2762, GB 2763 的规定。

## 3 检验

出厂检验项目包括感官、净含量及允许短缺量、水分、灰分的检验；型式检验按国家有关规定执行。

## 编制说明

蛋糕粉是以低筋小麦粉为主要原料，食品添加剂乳化剂（硬脂酰乳酸钙），酶制剂（半纤维素酶、 $\alpha$ -淀粉酶）为辅料，按一定比例经配料、混合、包装而成的。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》有关规定，参照 GB/T 8608《低筋小麦粉》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。

本标准规定了蛋糕粉的要求，以及试验方法、检验规则、包装、标志、标签、运输、贮存等要求。本标准中总砷指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

豫粮集团濮阳专用面粉有限公司

2017年08月30日

H N  
Q B