



413066S-2018



河南意美特食品有限公司企业标准

Q/HYS 0001S—2018

---

# 蛋仔预拌粉

2018-10-08 发布

2018-10-08 实施

---

河南意美特食品有限公司 发布

## 前 言

本标准文本按 GB/T 1.1《标准化工作导则第 1 部分：标准的结构和编写》的规定编写。

本标准由河南意美特食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：张振金。

H N

Q B

# 蛋仔预拌粉

## 1 范围

本标准规定了蛋仔预拌粉的分类、要求、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以高筋小麦粉、白砂糖、玉米淀粉、乳清粉、可可粉、黑芝麻、烘焙抹茶粉（抹茶、叶绿素铜钠盐、食用香精）、泡打粉（焦磷酸二氢二钠、碳酸氢钠、磷酸二氢钠、碳酸钙、柠檬酸、维生素C、葡萄糖氧化酶（来源：米曲霉 *Aspergillus oryzae*）、脂肪酶（来源：米曲霉 *Aspergillus oryzae*）、 $\alpha$ -淀粉酶（来源：米曲霉 *Aspergillus oryzae*）、木聚糖酶（来源：米曲霉 *Aspergillus oryzae*）、玉米淀粉）、复配乳化剂（瓜尔胶、羧甲基纤维素钠、褐藻酸钠、聚丙烯酸钠、单，双甘油硬脂酸酯、蔗糖脂肪酸酯、六偏磷酸钠、食用葡萄糖）、复配添加剂（胭脂虫红、甜菜红、栀子黄、玉米淀粉）、 $\beta$ -胡萝卜素、食用香精（巧克力味香精、奶味香精、抹茶味香精、香蕉味香精、草莓味香精）中的几种为原料，经配料、搅拌、包装加工而成蛋仔预拌粉（糕点预拌粉）。

## 2 要求

### 2.1 原料

2.1.1 高筋小麦粉应符合 GB/T 8607 的规定。

2.1.2 乳清粉应符合 GB 11674 的规定。

2.1.3 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

2.1.4 玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。

2.1.5 可可粉应符合 GB/T 20706 的规定。

2.1.6 黑芝麻应符合 GB/T 11761 的规定。

2.1.7 食用香精（巧克力味香精、奶味香精、抹茶味香精、香蕉味香精、草莓味香精）应符合 GB 30616 的规定。

2.1.8 烘焙抹茶粉（抹茶、叶绿素铜钠盐、食用香精）应符合 GB/T 29602 的规定。

2.1.9 泡打粉（焦磷酸二氢二钠、碳酸氢钠、磷酸二氢钠、碳酸钙、柠檬酸、维生素C、葡萄糖氧化酶（来源：米曲霉 *Aspergillus oryzae*）、脂肪酶（来源：米曲霉 *Aspergillus oryzae*）、 $\alpha$ -淀粉酶（来源：米曲霉 *Aspergillus oryzae*）、木聚糖酶（来源：米曲霉 *Aspergillus oryzae*）、玉米淀粉）应符合 GB 1886.245 的规定。

2.1.10复配乳化剂（瓜尔胶、羧甲基纤维素钠、褐藻酸钠、聚丙烯酸钠、单，双甘油硬脂酸酯、蔗糖脂脂肪酸酯、六偏磷酸钠、食用葡萄糖）、复配添加剂（胭脂虫红、甜菜红、栀子黄、玉米淀粉）应符合GB 26687的规定。

2.1.11  $\beta$ -胡萝卜素应符合GB 8821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	取样品一份，置一洁净白瓷盘中，自然光下用肉眼观察色泽及性状，并检查有无外来杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味。
色泽	具有产品特有的色泽	
气味、滋味	具有产品特有的气、滋味、无异味	
杂质	无肉眼可见外来杂质	

## 4.3 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, %	$\leq$ 14.5	GB 5009.3
*总砷（以 As 计），mg/kg	$\leq$ 0.4	GB 5009.11
铅(以 Pb 计)，mg/kg	$\leq$ 0.2	GB 5009.12
$\beta$ -胡萝卜素 <sup>a</sup> ，g/kg	$\leq$ 1.0	GB 5009.83
栀子黄 <sup>b</sup> ，g/kg	$\leq$ 0.3	GB 5009.149

注：1、\*指标严于食品安全国家标准 GB 2762；2、同一功能的着色剂在混合使用时，各自用量占 GB 2760 规定的最大使用量的比例之和不应超过 1；3、a 仅限于添加  $\beta$ -胡萝卜素的产品检验；4、b 仅限于添加栀子黄的产品检验。

## 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 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

## 2.6 其它要求

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、净含量及允许短缺量、水分的检验。型式检验按国家相关规定执行。

---

H N

Q B

## 编制说明

本标准适用于以高筋小麦粉、白砂糖、玉米淀粉、乳清粉、可可粉、黑芝麻、烘焙抹茶粉（抹茶、叶绿素铜钠盐、食用香精）、泡打粉（焦磷酸二氢二钠、碳酸氢钠、磷酸二氢钠、碳酸钙、柠檬酸、维生素C、葡萄糖氧化酶（来源：米曲霉Aspergillus oryzae）、脂肪酶（来源：米曲霉Aspergillus oryzae）、 $\alpha$ -淀粉酶（来源：米曲霉Aspergillus oryzae）、木聚糖酶（来源：米曲霉Aspergillus oryzae）、玉米淀粉）、复配乳化剂（瓜尔胶、羧甲基纤维素钠、褐藻酸钠、聚丙烯酸钠、单，双甘油硬脂酸脂、蔗糖脂肪酸酯、六偏磷酸钠、食用葡萄糖）、复配添加剂（胭脂虫红、甜菜红、栀子黄、玉米淀粉）、 $\beta$ -胡萝卜素、食用香精（巧克力味香精、奶味香精、抹茶味香精、香蕉味香精、草莓味香精）中的几种为原料，经配料、搅拌、包装加工而成蛋仔预拌粉（糕点预拌粉）。

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的依据。

本标准规定了蛋仔预拌粉的分类、要求、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准中总砷指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。

河南意美特食品有限公司

QB