



413461S-2018



新乡市新良粮油加工有限责任公司企业标准

Q/XXL 0006S-2018

蛋糕粉

2018-11-20 发布

2018-11-20 实施

新乡市新良粮油加工有限责任公司 发布

前 言

本标准按照 GB/T 1.1《标准化工作导则 第 1 部分：标准的结构和编写》的编写。

本标准由新乡市新良粮油加工有限责任公司提出并起草。

本标准主要起草人：王莹

H N

Q B

蛋糕粉

1 范围

本标准规定了蛋糕粉的要求、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存、保质期等。

本标准适用于以低筋小麦粉为原料，根据产品品种的不同，添加或不添加小麦淀粉、食品添加剂{乳化剂（硬脂酰乳酸钙）、酶制剂[半纤维素酶 Hemicellulase（来源于黑曲霉 *Aspergillus niger*）、 α -淀粉酶 Alpha-amylase（来源于地衣芽孢杆菌 *Bacillus licheniformis* 或黑曲霉 *Aspergillus niger*)]}中的多种为辅料，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 小麦淀粉应符合 GB/T 8883 和 GB 31637 的规定。

2.1.3 半纤维素酶 Hemicellulase（来源于黑曲霉 *Aspergillus niger*）、 α -淀粉酶 Alpha-amylase（来源于地衣芽孢杆菌 *Bacillus licheniformis* 或黑曲霉 *Aspergillus niger*）应符合 GB 1886.174 的规定。

2.1.4 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	检验方法
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、色泽和杂质；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	具有本产品应有的气味，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	≤ 13.8	GB 5009.3
灰分（以干基计）， %	≤ 0.65	GB 5009.4
粗细度	全部通过CB36号筛，留存在CB42号筛的不超过10%	GB/T 5507
蛋白质（以干基计）， g/100g	≥ 8.0	GB 5009.5
湿面筋含量（以湿基计）， %	18~24	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
总汞(以Hg计), mg/kg	≤	0.02	GB 5009.17
镉(以Cd计), mg/kg	≤	0.10	GB 5009.15
铬(以Cr计), mg/kg	≤	1.0	GB 5009.123
苯并[a]芘, μg/kg	≤	5	GB 5009.27
黄曲霉毒素B ₁ , μg/kg	≤	5.0	GB 5009.22
*总砷 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

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 其他要求

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, 农药残留限量应符合 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、灰分、湿面筋含量。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

蛋糕粉适用于以低筋小麦粉为原料，根据产品品种的不同，添加（或不添加）小麦淀粉、食品添加剂{乳化剂（硬脂酰乳酸钙）、酶制剂[半纤维素酶 Hemicellulase（来源于黑曲霉 *Aspergillus niger*）、 α -淀粉酶 Alpha-amylase（来源于地衣芽孢杆菌 *Bacillus licheniformis* 或黑曲霉 *Aspergillus niger*）]}中的多种为辅料，按一定比例经配料、混合、包装而成的蛋糕粉。

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》有关规定，特制订本企业标准，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、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存、保质期等。本标准中总砷指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

新乡市新良粮油加工有限责任公司