



413390S-2018



武陟一村食品有限公司企业标准

Q/WYS 0001S-2018

糕点预拌粉

2018-11-09 发布

2018-11-09 实施

武陟一村食品有限公司 发布

前 言

本标准按 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。

本标准中的附录 A 为规范性附录。

本标准由武陟一村食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：李厚强、刘瑞卿。

H N

Q B

糕点预拌粉

1 范围

本标准规定了糕点预拌粉的术语定义、分类、要求，以及检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以糯米粉或小麦淀粉或食用玉米淀粉或木薯淀粉或马铃薯淀粉或小麦粉或大米粉或红薯淀粉为主要原料，加入磷酸酯双淀粉、醋酸酯淀粉、羟丙基淀粉、羟丙基二淀粉磷酸酯、乙酰化双淀粉己二酸酯、辛烯基琥珀酸淀粉钠、单，双甘油脂肪酸酯、蔗糖脂肪酸酯、聚甘油脂肪酸酯、奶粉、抹茶粉、可可粉、果蔬粉（芒果粉、菠萝粉、榴莲粉、草莓粉、苹果粉、紫薯粉、番茄粉、胡萝卜粉、菠菜粉、南瓜粉）、蛋黄粉、鸡蛋白粉、白砂糖、食用盐、葡萄糖、麦芽糖粉、柠檬酸、柠檬酸钠、DL-苹果酸、微晶纤维素、海藻酸钠、海藻糖、 α -淀粉酶（来源于米曲霉*Aspergillus oryzae*）、蛋白酶（来源于解淀粉芽孢杆菌*Bacillus amyloliquefaciens*）、果胶、卡拉胶、黄原胶、刺槐豆胶、琼脂、瓜尔胶、结冷胶、麦芽糊精中的一种或几种辅料，经混合、包装加工而成的用于糕点生产制作的非即食食品原料或配料。

2 术语和定义

2.1 麻糬

来源于日本，日语发音（もち/mochi），台湾音译之为“麻糬”。在大陆又叫做草饼，浙江地区也有直接叫麻薯的说法。以糯米粉、淀粉、变性淀粉、糖浆等为主要原料，经蒸制、包馅等工序制成，有弹性和粘性的，可直接食用的食品。

2.2 手粉

由淀粉、变性淀粉、微晶纤维素等中的一种或几种组成的预拌粉，防止高粘性食品制作过程中粘手或者相互粘连。

3 分类

根据所用原料及用途不同，产品可分为麻糬预拌粉、水晶糕点预拌粉、面包预拌粉、蛋糕预拌粉、糕点专用手粉、饼皮预拌粉、焙烤食品馅料预拌粉。

3.1 麻糬预拌粉

以糯米粉或大米粉或小麦淀粉或食用玉米淀粉为主要原料，加入磷酸酯双淀粉、醋酸酯淀粉、羟丙基淀粉、羟丙基二淀粉磷酸酯、麦芽糖粉、海藻糖、聚甘油脂肪酸酯、奶粉、蛋黄粉、单，双甘油脂肪酸酯、蔗糖脂肪酸酯、抹茶粉、果蔬粉（芒果粉、菠萝粉、榴莲粉、草莓粉、苹果粉、紫薯

粉、番茄粉、胡萝卜粉、菠菜粉、南瓜粉)、DL-苹果酸、麦芽糊精、黄原胶、琼脂、刺槐豆胶、果胶、卡拉胶、 α -淀粉酶(来源于米曲霉 *Aspergillus oryzae*)中的一种或几种辅料,经混合、包装加工而成的用于生产麻糬的食品原料或配料。

3.2 水晶糕点预拌粉

以糯米粉或小麦淀粉或食用玉米淀粉或木薯淀粉或马铃薯淀粉为主要原料,加入磷酸酯双淀粉、醋酸酯淀粉、羟丙基淀粉、羟丙基二淀粉磷酸酯、果蔬粉(芒果粉、菠萝粉、榴莲粉、草莓粉、苹果粉、紫薯粉、番茄粉、胡萝卜粉、菠菜粉、南瓜粉)、单,双甘油脂肪酸酯、DL-苹果酸、黄原胶、卡拉胶、刺槐豆胶、瓜尔胶、食用盐、白砂糖中的一种或几种辅料,经混合、包装加工而成的用于生产水晶糕点的食品原料或配料。

3.3 面包预拌粉

以小麦粉为主要原料,加入白砂糖、海藻糖、葡萄糖、麦芽糖粉、抹茶粉、可可粉、果蔬粉(芒果粉、菠萝粉、榴莲粉、草莓粉、苹果粉、紫薯粉、番茄粉、胡萝卜粉、菠菜粉、南瓜粉)、奶粉、磷酸酯双淀粉、醋酸酯淀粉、羟丙基淀粉、羟丙基二淀粉磷酸酯、单,双甘油脂肪酸酯、蔗糖脂肪酸酯、黄原胶、卡拉胶、海藻酸钠、DL-苹果酸、柠檬酸、柠檬酸钠、 α -淀粉酶(来源于米曲霉 *Aspergillus oryzae*)中的一种或几种辅料,经混合、包装加工而成用于面包生产制作的食品原料或配料。

3.4 蛋糕预拌粉

以小麦粉或食用玉米淀粉或木薯淀粉或马铃薯淀粉为主要原料,加入白砂糖、海藻糖、葡萄糖、麦芽糖粉、奶粉、抹茶粉、可可粉、果蔬粉(芒果粉、菠萝粉、榴莲粉、草莓粉、苹果粉、紫薯粉、番茄粉、胡萝卜粉、菠菜粉、南瓜粉)、磷酸酯双淀粉、醋酸酯淀粉、羟丙基淀粉、羟丙基二淀粉磷酸酯、单,双甘油脂肪酸酯、蔗糖脂肪酸酯、黄原胶、卡拉胶、海藻酸钠、DL-苹果酸、柠檬酸、柠檬酸钠、蛋白酶(来源于解淀粉芽孢杆菌 *Bacillus amyloliquefaciens*)中的一种或几种辅料,经混合、包装加工而成的用于面包生产制作的食品原料或配料。

3.5 糕点专用手粉

以马铃薯淀粉或食用玉米淀粉或木薯淀粉为主要原料,加入磷酸酯双淀粉、醋酸酯淀粉、羟丙基二淀粉磷酸酯、微晶纤维素中的一种或几种辅料,经混合、包装加工而成的用于防止高粘性糕点制作过程中粘手或者互相粘连的食品原料或配料。

3.6 饼皮预拌粉

以小麦粉或糯米粉或小麦淀粉或食用玉米淀粉或木薯淀粉或马铃薯淀粉或大米粉或红薯淀粉为主要原料,加入白砂糖、海藻糖、葡萄糖、麦芽糖粉、蛋黄粉、抹茶粉、可可粉、果蔬粉(芒果粉、菠萝粉、榴莲粉、草莓粉、苹果粉、紫薯粉、番茄粉、胡萝卜粉、菠菜粉、南瓜粉)、奶粉、磷酸

酯双淀粉、醋酸酯淀粉、羟丙基淀粉、羟丙基二淀粉磷酸酯、单，双甘油脂肪酸酯、蔗糖脂肪酸酯、黄原胶、卡拉胶、海藻酸钠、DL-苹果酸、柠檬酸、柠檬酸钠、 α -淀粉酶（来源于米曲霉 *Aspergillus oryzae*）中的一种或几种辅料，经混合、包装加工而成的用于糕点饼皮生产制作的食品原料或配料。

3.7 烘烤食品馅料预拌粉

以食用玉米淀粉或木薯淀粉为主要原料，加入白砂糖、海藻糖、葡萄糖、麦芽糖粉、蛋黄粉、抹茶粉、可可粉、果蔬粉（芒果粉、菠萝粉、榴莲粉、草莓粉、苹果粉、紫薯粉、番茄粉、胡萝卜粉、菠菜粉、南瓜粉）、奶粉、磷酸酯双淀粉、醋酸酯淀粉、羟丙基淀粉、羟丙基二淀粉磷酸酯、单，双甘油脂肪酸酯、蔗糖脂肪酸酯、黄原胶、卡拉胶、海藻酸钠、DL-苹果酸、柠檬酸、柠檬酸钠、 α -淀粉酶（来源于米曲霉 *Aspergillus oryzae*）中的一种或几种辅料，经混合、包装加工而成的专用于烘烤食品馅料生产制作的其中一种配料。

4 要求

4.1 原辅料要求

- 4.1.1 糯米粉应符合 LS/T 3240 的规定。
- 4.1.2 小麦粉应符合 GB/T 1355 的规定。
- 4.1.3 小麦淀粉应符合 GB/T 8883 和 GB 31637 的规定。
- 4.1.4 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 4.1.5 木薯淀粉应符合 GB/T 29343 和 GB 31637 的规定。
- 4.1.6 马铃薯淀粉应符合 GB/T 8884 和 GB 31637 的规定。
- 4.1.7 红薯淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 4.1.8 大米粉应符合附录A的规定。
- 4.1.9 磷酸酯双淀粉应符合GB 29926的规定。
- 4.1.10 醋酸酯淀粉应符合GB 29925的规定。
- 4.1.11 羟丙基淀粉应符合GB 29930的规定。
- 4.1.12 羟丙基二淀粉磷酸酯应符合GB 29931的规定。
- 4.1.13 乙酰化双淀粉己二酸酯应符合GB 29932的规定。
- 4.1.14 辛烯基琥珀酸淀粉钠应符合GB 28303的规定。
- 4.1.15 单，双甘油脂肪酸酯应符合GB 1886.65的规定。
- 4.1.16 蔗糖脂肪酸酯应符合GB 1886.27的规定。
- 4.1.17 聚甘油脂肪酸酯应符合GB 1886.178的规定。
- 4.1.18 奶粉应符合GB 19644的规定。
- 4.1.19 抹茶粉应符合GB/T 34778的规定。
- 4.1.20 可可粉应符合GB/T 20706的规定。

- 4.1.21 果蔬粉（芒果粉、菠萝粉、榴莲粉、草莓粉、苹果粉、紫薯粉、番茄粉、胡萝卜粉、菠菜粉、南瓜粉）应符合NY/T 1884的规定。
- 4.1.22 蛋黄粉应符合GB 2749的规定。
- 4.1.23 鸡蛋白粉应符合GB 2749的规定。
- 4.1.24 白砂糖应符合GB/T 317和GB 13104的规定。
- 4.1.25 食用盐应符合GB/T 5461和GB 2721的规定。
- 4.1.26 葡萄糖应符合GB/T 20880和GB 15203的规定。
- 4.1.27 麦芽糖粉应符合GB/T 20883和GB 15203的规定。
- 4.1.28 柠檬酸应符合GB 1886.235的规定。
- 4.1.29 柠檬酸钠应符合GB 1886.25的规定。
- 4.1.30 DL-苹果酸应符合GB 25544的规定。
- 4.1.31 微晶纤维素应符合GB 1886.103的规定。
- 4.1.32 海藻酸钠应符合GB 1886.243的规定。
- 4.1.33 α -淀粉酶应符合GB 1886.174的规定。
- 4.1.34 海藻糖应符合GB/T 23529的规定。
- 4.1.35 蛋白酶应符合GB/T 23527的规定。
- 4.1.36 果胶应符合GB 25533的规定。
- 4.1.37 卡拉胶应符合GB 1886.169的规定。
- 4.1.38 黄原胶应符合GB 1886.41的规定。
- 4.1.39 刺槐豆胶应符合GB 29945的规定。
- 4.1.40 琼脂应符合GB 1886.239的规定。
- 4.1.41 瓜尔胶应符合GB 28403的规定。
- 4.1.42 结冷胶应符合GB 25535的规定。
- 4.1.43 麦芽糊精应符合GB/T 20884和GB 15203的规定。

4.2 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，结构松散、无结块	从样品中取出 50g，将内容物倒入洁净白瓷盘中，在室内自然光下观察其性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品尝其滋味，并检查有无外来杂质物。
色 泽	白色或乳白色	
气 味	无异味	
滋 味	具有本品特有的滋味，口尝无砂质味	
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, g/100g	≤ 20.0	GB 5009.3
灰分, g/100g	≤ 8.0	GB 5009.4
总砷 (以 As 计), mg/kg	≤ 0.2	GB 5009.11
铅* (以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.18	GB 5009.12
镉 (以 Cd 计), mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.15
铬 (以 Cr 计), mg/kg	≤ 1.0	GB 5009.123
汞 (以 Hg 计), mg/kg	≤ 0.02	GB 5009.17
黄曲霉毒素 B ₁ , μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.22
注* 该指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。		

4.4 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。

4.5 生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 14881 的有关规定。

4.6 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；农药残留限量应符合 GB 2763 的规定。

5 检验

出厂检验项目为：感官要求、水分、净含量及允许短缺量。型式检验按国家相关规定执行。

附录 A 大米粉质量规格标准

表 1 大米粉质量规格标准

项 目		指 标	检验方法
水分, %	≤	14.0	GB 5009.3
灰分 (以干基计), %	≤	0.6	GB 5009.4
细度 (150 μm 或 100 目通过率)	≥	98.5	GB/T 22427.5
白度 (457nm 蓝光反射率)	≥	86.0	GB/T 22427.6
斑点, 个/ cm ²	≤	6.0	GB/T 22427.4
磁性金属物, g/kg	≤	0.003	GB/T 5509
含砂量, %	≤	0.02	GB/T 5508
黄曲霉毒素 B ₁ , μg /kg	≤	5.0	GB 5009.22
总砷 (以 As 计), mg/kg	≤	0.5	GB 5009.11
铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤	0.2	GB 5009.12
镉 (以 Cd 计), mg/kg	≤	0.1	GB 5009.15
总汞 (以 Hg 计), mg/kg	≤	0.02	GB 5009.17

QB

编制说明

糕点预拌粉是以糯米粉或小麦淀粉或食用玉米淀粉或木薯淀粉或马铃薯淀粉或小麦粉或大米粉或红薯淀粉为主要原料，加入磷酸酯双淀粉、醋酸酯淀粉、羟丙基淀粉、羟丙基二淀粉磷酸酯、乙酰化双淀粉己二酸酯、辛烯基琥珀酸淀粉钠、单，双甘油脂肪酸酯、蔗糖脂肪酸酯、聚甘油脂肪酸酯、奶粉、抹茶粉、可可粉、果蔬粉（芒果粉、菠萝粉、榴莲粉、草莓粉、苹果粉、紫薯粉、番茄粉、胡萝卜粉、菠菜粉、南瓜粉）、蛋黄粉、鸡蛋白粉、白砂糖、食用盐、葡萄糖、麦芽糖粉、柠檬酸、柠檬酸钠、DL-苹果酸、微晶纤维素、海藻酸钠、海藻糖、 α -淀粉酶（来源于米曲霉 *Aspergillus oryzae*）、蛋白酶（来源于解淀粉芽孢杆菌 *Bacillus amyloliquefaciens*）、果胶、卡拉胶、黄原胶、刺槐豆胶、琼脂、瓜尔胶、结冷胶、麦芽糊精中的一种或几种辅料，经混合、包装加工而成的用于糕点生产制作的非即食食品原料或配料。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。

武陟一村食品有限公司

QB