



413816S-2018



河南意美特食品有限公司企业标准

Q/HYS 0002S-2018

---

# 糕点预拌粉

2018-12-19 发布

2018-12-19 实施

---

河南意美特食品有限公司 发布

## 前 言

本标准按照 GB/T1.1《标准化工作导则第1部分：标准的结构和编写》的规定编写。

本标准的附录 A 为规范性附录。

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

# 糕点预拌粉

## 1 范围

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

本标准适用于以小麦粉为主要原料，加入食用玉米淀粉、白砂糖、乳粉、植脂末（葡萄糖浆、氢化植物油、酪氨酸钠、奶粉、白砂糖、食用盐、磷酸氢二钾、单，双甘油脂肪酸酯、硬脂酰乳酸钠、二氧化硅）、糯米粉、蛋黄粉、大豆磷脂、乙酰化二淀粉磷酸酯、焦磷酸二氢二钠、碳酸氢钠、磷酸二氢钙、碳酸钙、单，双甘油脂肪酸酯、聚甘油脂肪酸酯、硬脂酰乳酸钙、羧甲基纤维素钠、瓜尔胶、黄原胶、食用盐、 $\beta$ -胡萝卜素、牛奶香精中的几种，经配料、混合、包装工艺制成的糕点预拌粉。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

- 2.1.1 小麦粉应符合 GB/T 1355 的规定。
- 2.1.2 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8883 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.3 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.4 乳粉应符合 GB 19644 的规定。
- 2.1.5 植脂末应符合 Q/MMS 0001S 的规定，见附录 A。
- 2.1.6 糯米粉应符合 DBS41/007 的规定。
- 2.1.7 蛋黄粉应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.8 大豆磷脂应符合 GB 28401 的规定。
- 2.1.9 乙酰化二淀粉磷酸酯应符合 GB 29929 的规定。
- 2.1.10 焦磷酸二氢二钠应符合 GB 25567 的规定。
- 2.1.11 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。
- 2.1.12 磷酸二氢钙应符合 GB 25559 的规定。
- 2.1.13 碳酸钙应符合 GB 1886.214 的规定。
- 2.1.14 单，双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.65 的规定。
- 2.1.15 聚甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.178 的规定。
- 2.1.16 硬脂酰乳酸钙应符合 GB 1886.179 的规定。

2.1.17 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。

2.1.18 瓜尔胶应符合 GB 28403 的规定。

2.1.19 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。

2.1.20 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

2.1.21  $\beta$ -胡萝卜素应符合 GB 8821 的规定。

2.1.22 牛奶香精应符合 GB 30616 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	从样品中取出适量试样，置于洁净白瓷盘中，在自然光条件下用肉眼观察其性状、色泽及杂质、嗅其气味，然后用温开水漱口，品尝其滋味。
色泽	具有本产品应有的色泽	
气味、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, %	≤ 14.0	GB 5009.3
灰分(以干基计), %	≤ 8.0	GB 5009.4
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	≤ 80	GB/T 5510
*总砷(以As计), mg/kg	≤ 0.3	GB 5009.11
铅(以Pb计), mg/kg	≤ 0.2	GB 5009.12
总汞(以Hg计), mg/kg	≤ 0.02	GB 5009.17
镉(以Cd计), mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.15
铬(以Cr计), mg/kg	≤ 1.0	GB 5009.123
黄曲霉毒素B <sub>1</sub> , $\mu$ g/kg	≤ 5.0	GB 5009.22
$\beta$ -胡萝卜素, g/kg	≤ 1.0	GB 5009.83
苯并(a)芘, $\mu$ g/kg	≤ 5.0	GB 5009.27

\* 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 的规定。

## 4.5 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 GB2760 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。

H N

Q B



412832S-2017



孟州市铭业食品有限公司企业标准

Q/MMS 0001S-2017

---

# 植脂末

2017-11-29 发布

2017-11-29 实施

---

孟州市铭业食品有限公司 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。

本标准由孟州市铭业食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：李文杰、林智苗。

H N

Q B

## 植脂末

### 1 范围

本标准规定了植脂末的要求、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以葡萄糖浆、氢化植物油为主要原料，加入酪氨酸钠、奶粉、白砂糖、食用盐、磷酸氢二钾、单，双甘油脂肪酸酯、硬脂酰乳酸钠、二氧化硅，经混合、喷雾干燥加工工艺制成的粉末或颗粒状制品。

### 2 要求

#### 2.1 原料

- 2.1.1 葡萄糖浆应符合 GB/T 20885 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.2 食用氢化植物油应符合 GB 15196 的规定。
- 2.1.3 奶粉应符合 GB 19644 的规定。
- 2.1.4 硬脂酰乳酸钠应符合 GB 1886.92 的规定。
- 2.1.5 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.6 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.7 单，双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.65 的规定。
- 2.1.8 磷酸氢二钾应符合 GB 25561 的规定。
- 2.1.9 二氧化硅应符合 GB 25576 的规定。
- 2.1.10 酪氨酸钠应符合 GB 1886.212 的规定。
- 2.1.11 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 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	粉末状或颗粒状	将样品倒入洁净白瓷盘中，在室内自然光下观察其外观、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。冲调后检查冲调性。
色 泽	乳白色或乳黄色	
冲 调 性	冲调后呈均匀的乳状液，无油花上浮	
滋 味	具有与成分相符的滋味和气味，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
-----	-----	------

Q/MMS 0001S-2017

水分, %	≤	5.0	GB 5009.3
脂肪, %	≥	3.0	GB 5009.6
*铅(以 Pb 计), mg/kg	≤	0.8	GB 5009.12
表面油脂含量占脂肪的比例, %	≤	5.0	QB/T 4791
过氧化值, g/100g	≤	0.25	GB 5009.227
焦粒, 个/100g	≤	5	取 100 克样品平铺在洁净的白色器皿上, 置于明亮处, 观察其焦粒数量。
其中*铅指标严于国家标准 GB 2762 的规定。			

#### 2.4 微生物指标

微生物指标应符合表 3 的规定。

表 3 微生物指标

项目	采样方案 <sup>a</sup> 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数, CFU/g	5	2	10 <sup>3</sup>	5×10 <sup>4</sup>	GB 4789.2
大肠菌群, CFU/g	5	2	10	10 <sup>2</sup>	GB 4789.3 中的平板计数法
沙门氏菌, /25g	5	0	0	-	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌, CFU/g	5	1	100	1000	GB 4789.10 第二法
霉菌, CFU/g ≤	25				GB 4789.15

注: a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 和 GB/T 4789.21 执行。

#### 2.5 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。

#### 2.6 食品生产加工过程卫生要求

应符合 GB 12695 的规定。

#### 2.7 其它卫生要求

食品添加剂应符合 GB 2760 的规定; 污染物限量应符合 GB 2762 的规定; 农药最大残留限量应符合 GB 2763 的规定。

### 3 检验

每批产品出厂前均由公司检验员按本标准进行检验, 合格后方可出厂。出厂检验项目为: 感官、水分、净含量及允许短缺量、脂肪、菌落总数、大肠菌群的检验。型式检验按国家有关规定执行。

## 编制说明

本标准适用于以葡萄糖浆、氢化植物油为主要原料，加入酪氨酸钠、奶粉、白砂糖、食用盐、磷酸氢二钾、单，双甘油脂肪酸酯、硬脂酰乳酸钠、二氧化硅，经混合、喷雾干燥加工工艺制成的粉末或颗粒状制品。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，参照 QB/T 4791《植脂末》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。

其内容规定了植脂末的要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

其中本标准铅指标严于国家标准 GB 2762 的要求。

孟州市铭业食品有限公司

Q B

## 编制说明

本标准是以小麦粉为主要原料，加入食用玉米淀粉、白砂糖、乳粉、植脂末（葡萄糖浆、氢化植物油、酪氨酸钠、奶粉、白砂糖、食用盐、磷酸氢二钾、单，双甘油脂肪酸酯、硬脂酰乳酸钠、二氧化硅）、糯米粉、蛋黄粉、大豆磷脂、乙酰化二淀粉磷酸酯、焦磷酸二氢二钠、碳酸氢钠、磷酸二氢钙、碳酸钙、单，双甘油脂肪酸酯、聚甘油脂肪酸酯、硬脂酰乳酸钙、羧甲基纤维素钠、瓜尔胶、黄原胶、食用盐、 $\beta$ -胡萝卜素、牛奶香精中的几种，经配料、混合、包装工艺制成的糕点预拌粉。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依据。

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

Q B