



412586S-2018



河南容大食品科技有限公司企业标准

Q/HRS 0007S-2018

糕点预拌粉

2018-08-24 发布

2018-08-24 实施

河南容大食品科技有限公司 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。

本标准的附录 A 为规范性附录。

本标准由河南容大食品科技有限公司提出并起草。

本标准起草人：吴西昆。

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、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以大米粉或小麦粉为主要原料，加入木薯淀粉、魔芋粉、白砂糖或红糖，食品添加剂（碳酸氢钠、磷酸二氢钠、焦磷酸二氢二钠、磷酸二氢钙、碳酸钙、单、双硬脂酸甘油酯、羧甲基纤维素钠、卡拉胶、刺槐豆角、黄原胶、瓜尔胶），经混合、包装加工而成的糕点预拌粉。

2 分类

按配料不同分为米发糕型糕点预拌粉和红糖发糕型糕点预拌粉。

2.1 米发糕型糕点预拌粉

以大米粉为主要原料，加入木薯淀粉、白砂糖、魔芋粉，食品添加剂（碳酸氢钠、磷酸二氢钠、焦磷酸二氢二钠、磷酸二氢钙、碳酸钙、单、双硬脂酸甘油酯、羧甲基纤维素钠、卡拉胶、刺槐豆角、黄原胶、瓜尔胶），经混合、包装加工而成的米发糕型糕点预拌粉。

2.2 红糖发糕型糕点预拌粉

以小麦粉为主要原料，加入木薯淀粉、红糖、魔芋粉，食品添加剂（碳酸氢钠、磷酸二氢钠、焦磷酸二氢二钠、磷酸二氢钙、碳酸钙、单、双硬脂酸甘油酯、羧甲基纤维素钠、卡拉胶、刺槐豆角、黄原胶、瓜尔胶），经混合、包装加工而成的红糖发糕型糕点预拌粉。

3 要求

3.1 原料

- 3.1.1 大米粉应符合 Q/HHL 0003S，附录 A 的规定。
- 3.1.2 小麦粉应符合 GB/T 1355 的规定。
- 3.1.3 木薯淀粉应符合 GB/T 29343 和 GB 31637 的规定。
- 3.1.4 魔芋粉应符合 NY/T 494 的规定。
- 3.1.5 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 3.1.6 红糖应符合 QB/T 4561 和 GB 13104 的规定。
- 3.1.7 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。
- 3.1.8 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。

- 3.1.9 磷酸二氢钠应符合 GB 25564 的规定。
- 3.1.10 焦磷酸二氢二钠应符合 GB 25567 的规定。
- 3.1.11 磷酸二氢钙应符合 GB 25559 的规定。
- 3.1.12 瓜尔胶应符合 GB 28403 的规定。
- 3.1.13 碳酸钙应符合 GB 1886.214 的规定。
- 3.1.14 卡拉胶应符合 GB 1886.169 的规定。
- 3.1.15 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 3.1.16 刺槐豆角应符合 GB 29945 的规定。
- 3.1.17 单、双硬脂酸甘油酯应符合 GB 1986 的规定。
- 3.1.18 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

3.2 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，结构松散、无结块	从样品中取出 100g，将内容物倒入洁净白瓷盘中，在室内自然光下观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品尝其滋味
色 泽	具有本品应有的色泽	
气 味	有本品固有的气味，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	

3.3 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	≤ 14.5	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	≤ 0.15	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
总汞 (以 Hg 计), mg/kg	≤ 0.02	GB 5009.17
苯并 (a) 芘, μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.27
黄曲霉毒素 B ₁ , μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.22
磷酸盐, g/kg	≤ 5.0	GB 5009.256
注: *铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762。		

3.4 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。

3.5 食品生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

3.6 其他要求

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 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。

4 检验

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

编制说明

糕点预拌粉是以大米粉或小麦粉为主要原料，加入木薯淀粉、魔芋粉、白砂糖或红糖，食品添加剂（碳酸氢钠、磷酸二氢钠、焦磷酸二氢二钠、磷酸二氢钙、碳酸钙、单、双硬脂酸甘油酯、羧甲基纤维素钠、卡拉胶、刺槐豆角、黄原胶、瓜尔胶），经混合、包装加工而成的糕点预拌粉。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提供依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762。

河南容大食品科技有限公司