



412814S-2018



郑州金恒实业有限公司企业标准

Q/ZJS 0007S-2018

---

# 烘焙专用配料粉

2018-09-10 发布

2018-09-10 实施

---

郑州金恒实业有限公司 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》编写。

本标准由郑州金恒实业有限公司提出并起草。

本标准起草人：李广州、张德强。

本标准自发布实施日起代替 Q/ZJS 0003S-2015。

H N

Q B

# 烘焙专用配料粉

## 1 范围

本标准规定了烘焙专用配料粉的要求、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以麦芽糊精、植脂末（葡萄糖浆、精炼大豆油、酪蛋白酸钠、双甘油脂肪酸钠、磷酸氢二钾、二氧化硅）、乳粉为主要原料，加入奶味香精、乙基麦芽酚，经过配料、搅拌混合、过筛、称量包装而成的用于面包、糕点、饼干的非即食烘焙专用配料粉。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

2.1.1 麦芽糊精应符合 GB/T 20884 和 GB 15203 的规定。

2.1.2 植脂末应符合 QB/T 4791 的规定。

2.1.3 乳粉应符合 GB 19644 的规定

2.1.4 奶味香精应符合 GB 30616 的规定。

2.1.5 乙基麦芽酚符合 GB 1886.208 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	取适量被测样品置于一洁净的白色瓷盘中，在自然光下用肉眼观察其色泽、性状、检查有无杂质。闻其气味，用温开水漱口，冲调后品其滋味
色 泽	乳黄色	
气 味、滋 味	具有本品固有的滋味和气味、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
水分, g/100g	≤ 6.0	GB 5009.3
脂肪, g/100g	≥ 3.0	GB 5009.6
蛋白质, g/100g	≥ 1.0	GB 5009.5

铅*（以Pb计），mg/kg	≤	0.4	GB 5009.12
总砷（以As计），mg/kg	≤	0.5	GB 5009.11
* 铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762。			

#### 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。

#### 2.5 生产加工过程卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

#### 2.6 其他要求

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，食品添加剂的使用应符合 GB 2760 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、蛋白质、脂肪的检验。型式检验按国家有关规定执行。

## 编制说明

本标准适用于以麦芽糊精、植脂末（葡萄糖浆、精炼大豆油、酪蛋白酸钠、双甘油脂肪酸钠、磷酸氢二钾、二氧化硅）、乳粉为主要原料，加入奶味香精、乙基麦芽酚，经过配料、搅拌混合、过筛、称量包装而成的用于面包、糕点、饼干的非即食烘焙专用配料粉。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》的有关规定制定本企业标准，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。

H H N

郑州金恒实业有限公司

Q B