



412831S-2018



豫粮集团濮阳专用面粉有限公司企业标准

Q/PYL 0006S-2018

蛋糕粉

2018-09-13 发布

2018-09-13 实施

豫粮集团濮阳专用面粉有限公司 发布

前 言

本企业标准按 GB/T1.1《标准化工作导则第 1 部分：标准的结构和编写》的规则要求编写。

本标准由豫粮集团濮阳专用面粉有限公司提出。

本标准起草单位：豫粮集团濮阳专用面粉有限公司。

本标准主要起草人：张天赐，孟庆凤，史华蕾。

本标准适用于豫粮集团濮阳专用面粉有限公司。

本标准自发布实施日起替代 Q/PYL 0006S-2018（410083S-2018）。

H N

Q B

蛋糕粉

1 范围

本标准规定了蛋糕粉的要求，以及检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等要求。

本标准适用于以低筋小麦粉为主要原料，依据产品品种不同，添加（或不添加）食用小麦淀粉、食用玉米淀粉，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*)]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 食用小麦淀粉应符合 GB/T 8883 和 GB 31637 的规定。

2.1.3 食用玉米淀粉应符合 GB 31637 和 GB/T 8885 的规定。

2.1.4 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。

2.1.5 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和色泽；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	该产品应有的气味，无异味	

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	≤ 14.0	GB 5009.3
灰分， %（以干基计）	≤ 0.70	GB 5009.4
粗细度	全部通过CB36号筛，CB42号筛留存不超10%	GB/T 5507
蛋白质， g/100g（以干基计）	≤ 10.0	GB 5009.5

湿面筋含量, % (以湿基计)	≤	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	≤	0.2	GB 5009.12
总砷* (以As计), mg/kg	≤	0.3	GB 5009.11
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
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
* 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 其他要求

应符合 GB 2760、GB 2761、GB 2762、GB 2763 的规定。

3 检验

出厂检验项目包括感官要求、净含量及允许短缺量、水分、灰分的检验。型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

本标准适用于以低筋小麦粉为主要原料，依据产品品种不同，添加（或不添加）食用小麦淀粉、食用玉米淀粉，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*)]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，参照 GB/T 8608《低筋小麦粉》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，以及检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等要求。本标准中总砷指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

豫粮集团濮阳专用面粉有限公司

Q B