



410493S-2019



武陟一村食品有限公司企业标准

Q/WYS 0002S-2019

烘焙预拌粉

2019-02-20 发布

2019-02-20 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

烘焙预拌粉

1 范围

本标准规定了烘焙预拌粉的分类、要求，以及检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以糯米粉、小麦淀粉、食用玉米淀粉、木薯淀粉、马铃薯淀粉、小麦粉、大米粉、玉米粉、荞麦粉、黄豆粉、黑豆粉、红豆粉、高粱粉、大麦粉、黑米粉、红薯淀粉中的一种或几种为主要原料，加入磷酸酯双淀粉、酪蛋白酸钠、磷酸氢二钾、焦磷酸二氢二钠、磷酸二氢钙、碳酸氢钠、碳酸钾、碳酸钠、碳酸钙、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、乙酰化单、双甘油脂肪酸酯、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、硬脂酰乳酸钠、植脂末（葡萄糖浆、植物油、酪蛋白酸钠、单，双甘油脂肪酸酯、磷酸氢二钾、二氧化硅）、奶粉、无水奶油、魔芋粉、抹茶粉、可可粉、红曲米、果蔬粉（芒果粉、红枣粉、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、香芋粉、蓝莓粉）、全麦粉、谷朊粉、蛋黄粉、鸡蛋白粉、乳粉、芝士粉、干酪粉、乳清粉、乳清蛋白粉、白砂糖、食用盐、葡萄糖、麦芽糖粉、山梨糖醇、木糖醇、蒸馏单硬脂酸甘油酯、乙酰磺胺酸钾、天门冬酰苯丙氨酸甲酯、柠檬酸、柠檬酸钠、DL-苹果酸、微晶纤维素、羧甲基纤维素钠、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、明胶、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烘焙产品生产制作的非即食食品原料或配料。

2 分类

根据所用原料及用途不同，产品可分为水晶糕点预拌粉、面包预拌粉、蛋糕预拌粉、饼干预拌粉、饼皮预拌粉、焙烤食品馅料预拌粉、糕点预拌粉、其他烘焙预拌粉。

2.1 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、红枣粉、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、香芋粉、蓝莓粉）、单，双甘油脂肪酸酯、DL-苹果酸、琼脂、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。

2.2 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、红枣粉、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、香芋粉、蓝莓粉）、全麦粉、谷朊粉、奶粉、魔芋粉、乳粉、芝士粉、干酪粉、乳清粉、乳清蛋白粉、山梨糖醇、木糖醇、蒸馏单硬脂酸甘油酯、乙酰磺胺酸钾、天门冬酰苯丙氨酸甲酯、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。

2.3 蛋糕预拌粉

以小麦粉、食用玉米淀粉、木薯淀粉、马铃薯淀粉中的一种或几种为主要原料，加入白砂糖、海藻糖、葡萄糖、麦芽糖粉、植脂末（葡萄糖浆、植物油、酪蛋白酸钠、单，双甘油脂肪酸酯、磷酸氢二钾、二氧化硅）、奶粉、魔芋粉、抹茶粉、可可粉、果蔬粉（芒果粉、红枣粉、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、香芋粉、蓝莓粉）、全麦粉、谷朊粉、酪蛋白酸钠、碳酸氢钠、碳酸钾、碳酸钠、焦磷酸二氢二钠、磷酸二氢钙、碳酸钙、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、乙酰化单，双甘油脂肪酸酯、蔗糖脂肪酸酯、山梨糖醇、木糖醇、蒸馏单硬脂酸甘油酯、乙酰磺胺酸钾、天门冬酰苯丙氨酸甲酯、羧甲基纤维素钠、黄原胶、卡拉胶、明胶、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蛋糕生产制作的食品原料或配料。

2.4 饼干预拌粉

以小麦粉、糯米粉、食用玉米淀粉、大米粉中的一种或几种为主要原料，加入果蔬粉（芒果粉、红枣粉、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、香芋粉、蓝莓粉）、可可粉、乳粉、全麦粉、谷朊粉、山梨糖醇、木糖醇、蒸馏单硬脂酸甘油酯、乙酰磺胺酸钾、天门冬酰苯丙氨酸甲酯、酪蛋白酸钠、磷酸氢二钾、碳酸氢钠、碳酸钾、碳酸钠、焦磷酸二氢二钠、磷酸二氢钙、碳酸钙中的一种或几种辅料，经混合、包装等工艺制成，在饼干中预拌使用的非即食产品。

2.5 饼皮预拌粉

以小麦粉、糯米粉、小麦淀粉、食用玉米淀粉、木薯淀粉、马铃薯淀粉、大米粉、红薯淀粉中的一种或几种为主要原料，加入白砂糖、海藻糖、葡萄糖、麦芽糖粉、山梨糖醇、木糖醇、蒸馏单硬脂酸甘油酯、乙酰磺胺酸钾、天门冬酰苯丙氨酸甲酯、蛋黄粉、抹茶粉、可可粉、红曲米、果蔬粉（芒果粉、红枣粉、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、香芋粉、蓝莓粉）、植脂末（葡萄糖浆、植物油、酪蛋白酸钠、单，双甘油脂肪酸酯、磷酸氢二钾、二氧化硅）、奶粉、全麦粉、谷朊粉、魔芋粉、乳粉、干酪粉、乳清粉、酪蛋白酸钠、磷酸氢二钾、碳酸氢钠、碳酸钾、碳酸钠、焦磷酸二氢二钠、磷酸二氢钙、碳酸钙、磷酸酯双淀粉、醋酸酯淀粉、羟丙基淀粉、硬脂

酰乳酸钠、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、琼脂、明胶、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。

2.6 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、红枣粉、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、香芋粉、蓝莓粉）、奶粉、乳粉、干酪粉、乳清粉、乳清蛋白粉、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、山梨糖醇、木糖醇、蒸馏单硬脂酸甘油酯、乙酰磺胺酸钾、天门冬酰苯丙氨酸甲酯、黄原胶、卡拉胶、海藻酸钠、羧甲基纤维素钠、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。

2.7 糕点预拌粉

以糯米粉、小麦淀粉、食用玉米淀粉、木薯淀粉、马铃薯淀粉、小麦粉、大米粉、玉米粉、荞麦粉、黄豆粉、黑豆粉、红豆粉、高粱粉、大麦粉、黑米粉、红薯淀粉中的一种或几种为主要原料，加入磷酸酯双淀粉、酪蛋白酸钠、磷酸氢二钾、碳酸氢钠、碳酸钾、碳酸钠、焦磷酸二氢二钠、磷酸二氢钙、碳酸钙、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、乙酰化单，双甘油脂肪酸酯、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、植脂末（葡萄糖浆、植物油、酪蛋白酸钠、单，双甘油脂肪酸酯、磷酸氢二钾、二氧化硅）、奶粉、魔芋粉、抹茶粉、可可粉、红曲米、果蔬粉（芒果粉、红枣粉、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、香芋粉、蓝莓粉）、全麦粉、谷朊粉、蛋黄粉、鸡蛋白粉、乳粉、芝士粉、干酪粉、乳清粉、乳清蛋白粉、白砂糖、食用盐、葡萄糖、麦芽糖粉、山梨糖醇、木糖醇、蒸馏单硬脂酸甘油酯、乙酰磺胺酸钾、天门冬酰苯丙氨酸甲酯、柠檬酸、柠檬酸钠、DL-苹果酸、微晶纤维素、羧甲基纤维素钠、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、明胶、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。

2.8 其他烘焙预拌粉

以白砂糖或葡萄糖为主要原料，加入麦芽糊精、无水奶油、乳粉、乳清粉、乳清蛋白粉、植脂末（葡萄糖浆、植物油、酪蛋白酸钠、单，双甘油脂肪酸酯、磷酸氢二钾、二氧化硅）、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、香芋粉、蓝莓粉）、可可粉、食用盐、乙酰化单，双甘油脂肪酸酯、果胶、黄原胶、磷酸酯双淀粉、酪蛋白酸钠、磷酸二氢钾、磷酸氢二钾、木糖醇、蒸馏单硬脂酸甘油酯、乙酰磺胺酸钾、天门冬酰苯丙氨酸甲酯中的一种或几种辅料，经混合、包装加工而成的用于其他烘焙产品生产制作的非即食食品原料或配料。

3 要求

3.1 原辅料要求

- 3.1.1 糯米粉应符合 LS/T 3240 的规定。
- 3.1.2 小麦粉应符合 GB/T 1355 的规定。
- 3.1.3 小麦淀粉应符合 GB/T 8883 和 GB 31637 的规定。
- 3.1.4 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 3.1.5 木薯淀粉应符合 GB/T 29343 和 GB 31637 的规定。
- 3.1.6 马铃薯淀粉应符合 GB/T 8884 和 GB 31637 的规定。
- 3.1.7 红薯淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 3.1.8 大米粉应符合附录A的规定。
- 3.1.9 玉米粉应符合 GB/T 10463 的规定。
- 3.1.10 荞麦粉应符合 GB/T 35028 的规定。
- 3.1.11 大麦粉应符合 NY/T 891 的规定。
- 3.1.12 磷酸酯双淀粉应符合GB 29926的规定。
- 3.1.13 酪蛋白酸钠应符合GB 1886.212的规定。
- 3.1.14 磷酸氢二钾应符合GB 25561的规定。
- 3.1.15 焦磷酸二氢二钠应符合GB 25567的规定。
- 3.1.16 磷酸二氢钙应符合GB 25559的规定。
- 3.1.17 碳酸氢钠应符合GB 1886.2的规定。
- 3.1.18 碳酸钾应符合GB 25588的规定。
- 3.1.19 碳酸钠应符合GB 1886.1的规定。
- 3.1.20 碳酸钙应符合GB 1886.214的规定。
- 3.1.21 醋酸酯淀粉应符合GB 29925的规定。
- 3.1.22 羟丙基淀粉应符合GB 29930的规定。
- 3.1.23 羟丙基二淀粉磷酸酯应符合GB 29931的规定。
- 3.1.24 乙酰化双淀粉己二酸酯应符合GB 29932的规定。
- 3.1.25 乙酰化单、双甘油脂肪酸酯应符合GB 1886.80的规定。
- 3.1.26 辛烯基琥珀酸淀粉钠应符合GB 28303的规定。
- 3.1.27 单，双甘油脂肪酸酯应符合GB 1886.65的规定。
- 3.1.28 蔗糖脂肪酸酯应符合GB 1886.27的规定。
- 3.1.29 聚甘油脂肪酸酯应符合GB 1886.178的规定。
- 3.1.30 硬脂酰乳酸钠应符合GB 1886.92的规定。
- 3.1.31 植脂末应符合QB/T 4791的规定。

- 3.1.32 奶粉应符合GB 19644的规定。
- 3.1.33 无水奶油应符合GB 19646的规定。
- 3.1.34 魔芋粉应符合NY/T 494的规定。
- 3.1.35 抹茶粉应符合GB/T 34778的规定。
- 3.1.36 可可粉应符合GB/T 20706的规定。
- 3.1.37 红曲米应符合GB 1886.19的规定。
- 3.1.38 果蔬粉（芒果粉、红枣粉、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、香芋粉、蓝莓粉）应符合NY/T 1884的规定。
- 3.1.39 全麦粉应符合LS/T 3244的规定。
- 3.1.40 谷朊粉应符合GB/T 21924的规定。
- 3.1.41 蛋黄粉应符合GB 2749的规定。
- 3.1.42 鸡蛋白粉应符合GB 2749的规定。
- 3.1.43 乳粉应符合GB 19644的规定。
- 3.1.44 芝士粉应符合GB 19644的规定。
- 3.1.45 干酪粉应符合GB 19644的规定。
- 3.1.46 乳清粉应符合GB 11674的规定。
- 3.1.47 乳清蛋白粉应符合GB 11674的规定。
- 3.1.48 白砂糖应符合GB/T 317和GB 13104的规定。
- 3.1.49 食用盐应符合GB/T 5461和GB 2721的规定。
- 3.1.50 葡萄糖应符合GB/T 20880和GB 15203的规定。
- 3.1.51 麦芽糖粉应符合GB/T 20883和GB 15203的规定。
- 3.1.52 山梨糖醇应符合GB 1886.187的规定。
- 3.1.53 木糖醇应符合GB 1886.234的规定。
- 3.1.54 蒸馏单硬脂酸甘油酯应符合GB 15612的规定。
- 3.1.55 乙酰磺胺酸钾应符合GB 25540的规定。
- 3.1.56 天门冬酰苯丙氨酸甲酯（含苯丙氨酸）应符合GB 1886.69的规定。
- 3.1.57 柠檬酸应符合GB 1886.235的规定。
- 3.1.58 柠檬酸钠应符合GB 1886.25的规定。
- 3.1.59 DL-苹果酸应符合GB 25544的规定。
- 3.1.60 微晶纤维素应符合GB 1886.103的规定。
- 3.1.61 羧甲基纤维素钠应符合GB 1886.232的规定。
- 3.1.62 海藻酸钠应符合GB 1886.243的规定。
- 3.1.63 α -淀粉酶应符合GB 1886.174的规定。

- 3.1.64 海藻糖应符合GB/T 23529的规定。
- 3.1.65 蛋白酶应符合GB/T 23527的规定。
- 3.1.66 果胶应符合GB 25533的规定。
- 3.1.67 卡拉胶应符合GB 1886.169的规定。
- 3.1.68 黄原胶应符合GB 1886.41的规定。
- 3.1.69 刺槐豆胶应符合GB 29945的规定。
- 3.1.70 琼脂应符合GB 1886.239的规定。
- 3.1.71 瓜尔胶应符合GB 28403的规定。
- 3.1.72 结冷胶应符合GB 25535的规定。
- 3.1.73 明胶应符合GB 6783的规定。
- 3.1.74 麦芽糊精应符合GB/T 20884和GB 15203的规定。
- 3.1.75 黄豆粉、黑豆粉、红豆粉、高粱粉、黑米粉应符合GB 2715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 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	

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	≤ 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
乙酰磺胺酸钾, g/kg	≤ 0.3	GB/T 5009.140
天门冬酰苯丙氨酸甲酯, g/kg	≤ 1.0	GB 5009.263

注* 该指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

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 的规定。

3.5 生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 14881 的有关规定。

3.6 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。

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。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

烘焙预拌粉是以糯米粉、小麦淀粉、食用玉米淀粉、木薯淀粉、马铃薯淀粉、小麦粉、大米粉、玉米粉、荞麦粉、黄豆粉、黑豆粉、红豆粉、高粱粉、大麦粉、黑米粉、红薯淀粉中的一种或几种为主要原料，加入磷酸酯双淀粉、酪蛋白酸钠、磷酸氢二钾、焦磷酸二氢二钠、磷酸二氢钙、碳酸氢钠、碳酸钾、碳酸钠、碳酸钙、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、乙酰化单、双甘油脂肪酸酯、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、硬脂酰乳酸钠、植脂末（葡萄糖浆、植物油、酪蛋白酸钠、单，双甘油脂肪酸酯、磷酸氢二钾、二氧化硅）、奶粉、无水奶油、魔芋粉、抹茶粉、可可粉、红曲米、果蔬粉（芒果粉、红枣粉、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、香芋粉、蓝莓粉）、全麦粉、谷朊粉、蛋黄粉、鸡蛋白粉、乳粉、芝士粉、干酪粉、乳清粉、乳清蛋白粉、白砂糖、食用盐、葡萄糖、麦芽糖粉、山梨糖醇、木糖醇、蒸馏单硬脂酸甘油酯、乙酰磺胺酸钾、天门冬酰苯丙氨酸甲酯、柠檬酸、柠檬酸钠、DL-苹果酸、微晶纤维素、羧甲基纤维素钠、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、明胶、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烘焙产品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。

本标准中乙酰磺胺酸钾、天门冬酰苯丙氨酸甲酯指标制定依据：乙酰磺胺酸钾、天门冬酰苯丙氨酸甲酯单体经 200 倍稀释后使用（即 1kg 单体加 200kg 其他配料），稀释后乙酰磺胺酸钾、天门冬酰苯丙氨酸甲酯含量为 5g/kg，生产预拌粉时实际添加量 \leq 30%，即预拌粉成品中乙酰磺胺酸钾、天门冬酰苯丙氨酸甲酯含量为 $5 \times 0.3 = 0.15$ g/kg，低于 GB2760 中最大使用量，参照 GB2760 中对应类别最大使用量，制定指标为乙酰磺胺酸钾 \leq 0.3g/kg，天门冬酰苯丙氨酸甲酯 \leq 1.0g/kg。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。