



410818S-2019



新乡良润全谷物食品有限公司企业标准

Q/XLR 0016S-2019

糕点预拌粉

2019-04-18 发布

2019-04-18 实施

新乡良润全谷物食品有限公司 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》的规定编写。

本标准由新乡良润全谷物食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：王莹。

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、贮存和保质期。

本标准适用于以小麦粉、水磨白糯米粉、食用玉米淀粉、食用小麦淀粉、食用葡萄糖、谷朊粉、马铃薯雪花全粉中的其中一种或几种为主要原料，添加或不添加木薯淀粉、食用小麦淀粉、食用玉米淀粉、粘米粉、食用马铃薯淀粉、小麦粉、精幼砂糖、白砂糖、白糖粉、乳粉、藜麦米、魔芋粉、食品添加剂[羟丙基淀粉、醋酸酯淀粉、羟丙基二淀粉磷酸酯、乙酰化二淀粉磷酸酯、卡拉胶、刺槐豆胶、氯化钾、红曲米（粉）、海藻酸钠、柠檬酸、羧甲基纤维素钠]、植脂末[葡萄糖浆、植物油（大豆油）、酪蛋白酸钠、单、双硬脂酸甘油酯、硬脂酰乳酸钠、磷酸二氢钾、二氧化硅]、食品用香精（乳化香精）、食用盐、姜粉、熟制杏核和杏仁、食用椰干（椰蓉）、香辛料（白胡椒粉、黑胡椒粉、洋葱粉）、甜椒、果蔬粉（南瓜粉、紫薯粉、菠菜粉、火龙果粉、芒果粉、草莓粉、红枣粉、菠萝粉、榴莲粉、苹果粉、番茄粉、胡萝卜粉、香芋粉、蓝莓粉）、绿茶粉、可可粉、仙草粉、复配食品添加剂（聚甘油脂肪酸酯、单、双甘油脂肪酸酯、碳酸钾、碳酸钠、六偏磷酸钠）、复配膨松剂（碳酸氢钠、焦磷酸二氢二钠、酒石酸氢钾、磷酸二氢钾、碳酸钙、单、双甘油脂肪酸酯、食用玉米淀粉）、乳清蛋白粉中的多种辅料，经配料、混合、包装而成的糕点预拌粉。

2 分类

2.1 糕点预拌粉（小麦粉类）

以小麦粉为主要原料，添加或不添加木薯淀粉、精幼砂糖、白砂糖、食用小麦淀粉、食用玉米淀粉、白糖粉、乳粉、藜麦米、粘米粉、食品添加剂[羟丙基淀粉、羟丙基二淀粉磷酸酯、乙酰化二淀粉磷酸酯、红曲米（粉）、海藻酸钠、柠檬酸、羧甲基纤维素钠]、植脂末[葡萄糖浆、植物油（大豆油）、酪蛋白酸钠、单、双硬脂酸甘油酯、硬脂酰乳酸钠、磷酸二氢钾、二氧化硅]、食品用香精（乳化香精）、食用盐、姜粉、绿茶粉、可可粉、熟制杏核和杏仁、食用椰干（椰蓉）、香辛料（白胡椒粉、黑胡椒粉、洋葱粉）、甜椒、番茄粉、复配食品添加剂（聚甘油脂肪酸酯、单、双甘油脂肪酸酯、碳酸钾、碳酸钠、六偏磷酸钠）、复配膨松剂（碳酸氢钠、焦磷酸二氢二钠、酒石酸氢钾）、乳清蛋白粉中的多种辅料，经配料、混合、包装而成的糕点预拌粉。

2.2 糕点预拌粉（糯米粉类）：

以水磨白糯米粉为主要原料，添加或不添加粘米粉、白砂糖、乳粉、食用玉米淀粉、食用小麦淀粉、白糖粉、食品添加剂[醋酸酯淀粉、羟丙基二淀粉磷酸酯、乙酰化二淀粉磷酸酯、红曲米（粉）]、植脂末[葡萄糖浆、植物油（大豆油）、酪蛋白酸钠、单、双硬脂酸甘油酯、硬脂酰乳酸钠、磷酸二氢钾、二氧化硅]、复配膨松剂（碳酸氢钠、焦磷酸二氢二钠、酒石酸氢钾）、绿茶粉、可可粉中的多种辅料，经配料、混合、包装而成的糕点预拌粉。

2.3 糕点预拌粉（玉米淀粉类）：

以食用玉米淀粉为主要原料，添加或不添加乳粉、白砂糖、食用盐、食品添加剂[乙酰化二淀粉磷酸酯、红曲米（粉）]、复配膨松剂（碳酸氢钠、焦磷酸二氢二钠、酒石酸氢钾）、绿茶粉、可可粉中的多种辅料，经配料、混合、包装而成的糕点预拌粉。

2.4 糕点预拌粉（小麦淀粉类）：

以食用小麦淀粉为主要原料，添加或不添加食品添加剂[羟丙基二淀粉磷酸酯、红曲米（粉）]、绿茶粉、可可粉中的多种辅料，经配料、混合、包装而成的糕点预拌粉。

2.5 糕点预拌粉（糖类）：

以食用葡萄糖为主要原料，添加或不添加魔芋粉、食用马铃薯淀粉、木薯淀粉、食品添加剂[卡拉胶、刺槐豆胶、红曲米（粉）、氯化钾]、仙草粉、食品用香精（乳化香精）中的多种辅料，经配料、混合、包装而成的糕点预拌粉。

2.6 糕点预拌粉（粮食谷物类）：

以谷朊粉或马铃薯雪花全粉为主要原料，添加或不添加小麦粉、白糖粉、乳粉、食用盐中的多种辅料，经配料、混合、包装而成的糕点预拌粉。

3 要求

3.1 原辅料要求

- 3.1.1 小麦粉应符合 GB/T 1355 和 GB 2715 的规定。
- 3.1.2 白砂糖应符合 GB/T317 和 GB 13104 的规定。
- 3.1.3 红曲米（粉）应符合 GB1886.19 的规定。
- 3.1.4 复配食品添加剂应符合 GB26687 的规定。
- 3.1.5 复配膨松剂应符合 GB 1886.245 的规定。
- 3.1.6 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T5461 的规定。
- 3.1.7 食用小麦淀粉应符合 GB/T 8883 和 GB 31637 的规定。
- 3.1.8 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 3.1.9 木薯淀粉应符合 GB/T 29343 和 GB 31637 的规定。
- 3.1.10 乳粉应符合 GB 19644 的规定。
- 3.1.11 可可粉应符合 GB/T 20706 的规定。
- 3.1.12 醋酸酯淀粉应符合 GB 29925 的规定。
- 3.1.13 乙酰化二淀粉磷酸酯应符合 GB 29929 的规定。
- 3.1.14 羟丙基淀粉应符合 GB 29930 的规定。
- 3.1.15 羟丙基二淀粉磷酸酯应符合 GB 29931 的规定。
- 3.1.16 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。
- 3.1.17 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。
- 3.1.18 卡拉胶应符合 GB 1886.169 的规定。
- 3.1.19 氯化钾应符合 GB25585 的规定。
- 3.1.20 香辛料（白胡椒粉、黑胡椒粉、洋葱粉）应符合 GB/T 15691 和 GB/T 12729.1 的规定。
- 3.1.21 姜粉应符合 GB/T 30383 的规定。
- 3.1.22 食品用香精（乳化香精）应符合 GB 30616 的规定。
- 3.1.23 甜椒应符合 GB /T 26431 的规定。
- 3.1.24 碳酸氢钠应符合 GB1886.2 的规定。
- 3.1.25 焦磷酸二氢二钠应符合 GB 25567 的规定。
- 3.1.26 酒石酸氢钾应符合 GB25556 的规定。
- 3.1.27 乳清蛋白粉应符合 GB11674 的规定。
- 3.1.28 海藻酸钠应符合 GB1886.243 的规定。
- 3.1.29 海藻酸丙二醇酯应符合 GB1886.226 的规定。
- 3.1.30 柠檬酸应符合 GB1886.235 的规定。

- 3.1.31 刺槐豆胶应符合 GB29945 的规定。
- 3.1.32 焦糖色应符合 GB1886.64 的规定。
- 3.1.33 葡萄糖浆应符合 GB/T 20885 和 GB 15203 的规定。
- 3.1.34 植物油（大豆油）应符合 GB 2716 的规定。
- 3.1.35 酪蛋白酸钠应符合 GB 1886.212 的规定。
- 3.1.36 单、双硬脂酸甘油酯应符合 GB1986 的规定。
- 3.1.37 硬脂酰乳酸钠应符合 GB 1886.92 的规定。
- 3.1.38 磷酸二氢钾应符合 GB 25560 的规定。
- 3.1.39 二氧化硅应符合 GB 25576 的规定。
- 3.1.40 藜麦米应符合 LS/T 3245 的规定。
- 3.1.41 食用椰干应符合 NY/T 786 的规定。
- 3.1.42 魔芋粉应符合 NY/T 494 的规定。
- 3.1.43 精幼砂糖应符合 QB/T 4564 和 GB13104 的规定。
- 3.1.44 白糖粉应符合 QB/T 4565 和 GB13104 的规定。
- 3.1.45 植脂末应符合 QB/T 4791 的规定。
- 3.1.46 马铃薯雪花全粉应符合 SB/T 10752 的规定。
- 3.1.47 熟制杏核和杏仁应符合 SB/T 10617 的规定。
- 3.1.48 绿茶粉应符合 DB32/T 751 的规定。
- 3.1.49 水磨白糯米粉应符合 DBS41/007 的规定。
- 3.1.50 粘米粉应符合 GB2715 的规定。
- 3.1.51 聚甘油脂肪酸酯应符合 GB1886.178 的规定。
- 3.1.52 单、双甘油脂肪酸酯应符合 GB1886.65 的规定。
- 3.1.53 食用马铃薯淀粉应符合 GB/T 8884 和 GB 31637 的规定。
- 3.1.54 碳酸钾应符合 GB 25588 的规定。
- 3.1.55 碳酸钠应符合 GB 1886.1 的规定。
- 3.1.56 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。
- 3.1.57 谷朊粉应符合 GB/T 21924 的规定。
- 3.1.58 果蔬粉（南瓜粉、紫薯粉、菠菜粉、火龙果粉、芒果粉、草莓粉、红枣粉、菠萝粉、榴莲粉、苹果粉、胡萝卜粉、香芋粉、蓝莓粉、番茄粉）应符合 NY/T 1884 的规定。
- 3.1.59 碳酸钙应符合 GB 1886.214 的规定。
- 3.1.60 仙草粉应清洁、卫生、无霉变，并符合 GB 2762 和 GB 2763 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、含有少量结晶体及颗粒状	取100g样品，放在洁净卫生白瓷盘中均匀的摊平，在散射光线下仔细观察样品的性状、色泽；嗅其气味，然后以温水漱口，品尝其滋味，并检查有无外来杂质。
色泽	具有该产品应有的色泽	
气味	具有该产品应有的气味，无异味	
滋味	具有该产品特有的滋味，品尝无砂质味	
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		≤ 13.5	GB 5009.3
*铅 (以Pb计), mg/kg	糕点预拌粉 (小麦粉类)、糕点预拌粉 (糯米粉类)、糕点预拌粉 (小麦淀粉类)、糕点预拌粉 (糖类)	≤ 0.15	GB 5009.12
	糕点预拌粉 (玉米淀粉类)	≤ 0.40	
	糕点预拌粉 (粮食谷物类)	≤ 0.45	
总砷 (以As计), mg/kg	糕点预拌粉 (小麦粉类)、糕点预拌粉 (小麦淀粉类)、糕点预拌粉 (糖类)、糕点预拌粉 (玉米淀粉类)	≤ 0.5	GB 5009.11
无机砷 (以As计), mg/kg	糕点预拌粉 (糯米粉类)	≤ 0.2	
总砷 (以As计), mg/kg	糕点预拌粉 (粮食谷物类)	≤ 0.3	
总汞 (以Hg计), mg/kg	糕点预拌粉 (小麦粉类)、糕点预拌粉 (糯米粉类)、糕点预拌粉 (小麦淀粉类)、糕点预拌粉 (糖类)、糕点预拌粉 (玉米淀粉类)	≤ 0.02	GB 5009.17
*铅的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 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

3.6 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 GB2761 的规定, 污染物限量应符合 GB2762 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。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

糕点预拌粉适用于以小麦粉、水磨白糯米粉、食用玉米淀粉、食用小麦淀粉、食用葡萄糖、谷朊粉、马铃薯雪花全粉中的其中一种或几种为主要原料，添加或不添加木薯淀粉、食用小麦淀粉、食用玉米淀粉、粘米粉、食用马铃薯淀粉、小麦粉、精幼砂糖、白砂糖、白糖粉、乳粉、藜麦米、魔芋粉、食品添加剂[羟丙基淀粉、醋酸酯淀粉、羟丙基二淀粉磷酸酯、乙酰化二淀粉磷酸酯、卡拉胶、刺槐豆胶、氯化钾、红曲米（粉）、海藻酸钠、柠檬酸、羧甲基纤维素钠]、植脂末[葡萄糖浆、植物油（大豆油）、酪蛋白酸钠、单、双硬脂酸甘油酯、硬脂酰乳酸钠、磷酸二氢钾、二氧化硅]、食品用香精（乳化香精）、食用盐、姜粉、熟制杏核和杏仁、食用椰干（椰蓉）、香辛料（白胡椒粉、黑胡椒粉、洋葱粉）、甜椒、果蔬粉（南瓜粉、紫薯粉、菠菜粉、火龙果粉、芒果粉、草莓粉、红枣粉、菠萝粉、榴莲粉、苹果粉、番茄粉、胡萝卜粉、香芋粉、蓝莓粉）、绿茶粉、可可粉、仙草粉、复配食品添加剂（聚甘油脂肪酸酯、单、双甘油脂肪酸酯、碳酸钾、碳酸钠、六偏磷酸钠）、复配膨松剂（碳酸氢钠、焦磷酸二氢二钠、酒石酸氢钾、磷酸二氢钾、碳酸钙、单、双甘油脂肪酸酯、食用玉米淀粉）、乳清蛋白粉中的多种辅料，经配料、混合、包装而成。

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，特制订本企业标准，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。

新乡良润全谷物食品有限公司

QB