



410819S-2019



新乡良润全谷物食品有限公司企业标准

Q/XLR 0017S-2019

# 杂粮预拌粉

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》的要求。

本标准的附录 A 为规范性附录。

本标准由新乡良润全谷物食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：王莹。

H N

Q B

# 杂粮预拌粉

## 1 范围

本标准规定了杂粮预拌粉的术语定义、分类、要求、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存、保质期等。

本标准适用于以小麦粉为主要原料，根据产品品种的不同，添加不同的辅料，按一定比例经配料、混合、包装加工而成的杂粮面包预拌粉、杂粮糕点预拌粉、杂粮面制品预拌粉。

杂粮预拌粉适用于以小麦粉为主要原料，根据产品品种的不同，添加（或不添加）大米粉、黑米粉、荞麦粉、莜麦粉、玉米粉、小米粉、燕麦粉、青稞粉、藜麦米、薏米仁粉、绿豆粉、红豆粉、大豆粉、黑豆粉、高粱粉、全麦粉、黑麦粉、食用小麦麸皮、乳酸菌（菌种：植物乳杆菌或发酵乳杆菌）、食用发酵小麦粉、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）、谷朊粉、白砂糖、食用盐、食品加工用酵母、食用小麦淀粉、食用玉米淀粉、食用马铃薯淀粉、木薯淀粉、黑胡椒、辣椒粉、肉桂粉、洋葱粉、乳粉、大豆蛋白粉、羟丙基二淀粉磷酸酯、黄原胶、柠檬酸、食用葡萄糖、麦芽糖、麦芽酚、麦芽糊精、小麦胚、葵花籽仁、燕麦片、芝麻、南瓜籽仁、可可粉、植脂末[葡萄糖浆、精炼植物油（大豆油）、酪蛋白酸钠、磷酸二氢钾、二氧化硅]、食品添加剂{维生素C、酶制剂[ $\alpha$ -淀粉酶 Alpha-amylase（来源黑曲霉 *Aspergillus niger*）、脂肪酶 Lipase（来源黑曲霉 *Aspergillus niger*）]、乳化剂[硬脂酰乳酸钠（SSL）、硬脂酰乳酸钙（CSL）]}、复配食品添加剂（聚甘油脂肪酸酯、单、双甘油脂肪酸酯）、复配膨松剂（碳酸氢钠、焦磷酸二氢二钠、酒石酸氢钾）、食品用香精（乳化香精）中的多种辅料，按一定比例经配料、混合、包装而成的杂粮预拌粉。

## 2 术语定义

### 杂粮面制品预拌粉

以小麦粉为主要原料，按配方比例添加不同的辅料，配制而成适用于杂粮发酵类面制品预拌粉及杂粮生湿类面制品预拌粉。

## 3 分类

### 3.1 杂粮预拌粉

产品根据原料不同分为以下三类：

#### 3.1.1 杂粮面包预拌粉：

以小麦粉为主要原料，根据产品品种的不同，添加（或不添加）大米粉、黑米粉、荞麦粉、莜麦粉、玉米粉、小米粉、燕麦粉、青稞粉、藜麦米、薏米仁粉、绿豆粉、红豆粉、大豆粉、黑豆粉、高粱粉、全麦粉、黑麦粉、食用小麦麸皮、乳酸菌（菌种：植物乳杆菌或发酵乳杆菌）、食用发酵小麦粉、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）、谷朊粉、白砂糖、食用盐、食品加工用酵母、黑胡椒、辣椒粉、肉桂粉、洋葱粉、乳粉、大豆蛋白粉、羟丙基二淀粉磷酸酯、食用葡萄糖、麦芽糖、麦芽糊精、小麦胚、葵花籽仁、燕麦片、芝麻、南瓜籽仁、可可粉、植脂末[葡萄糖浆、精炼植物油（大豆油）、酪蛋白酸钠、磷酸二氢钾、二氧化硅]、食品添加剂{维生素C、酶制剂[ $\alpha$ -淀粉酶 Alpha-amylase（来源黑曲霉 *Aspergillus niger*）、脂肪酶 Lipase（来源黑曲霉 *Aspergillus niger*）]、乳化剂[硬脂酰乳酸钠（SSL）、

硬脂酰乳酸钙 (CSL) ]}、复配食品添加剂 (聚甘油脂肪酸酯、单, 双甘油脂肪酸酯)、复配膨松剂 (碳酸氢钠、焦磷酸二氢二钠、酒石酸氢钾)、食品用香精 (乳化香精) 中的多种辅料, 按一定比例经配料、混合、包装而成, 适用于面包类的原料。

### 3.1.2 杂粮糕点预拌粉:

以小麦粉为主要原料, 根据产品品种的不同, 添加 (或不添加) 大米粉、黑米粉、荞麦粉、苡麦粉、玉米粉、小米粉、燕麦粉、青稞粉、藜麦米、薏米仁粉、绿豆粉、红豆粉、大豆粉、全麦粉、黑麦粉、食用小麦麸皮、乳酸菌 (菌种: 植物乳杆菌或发酵乳杆菌)、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)、白砂糖、食用盐、食品加工用酵母、食用小麦淀粉、食用玉米淀粉、食用马铃薯淀粉、木薯淀粉、黑胡椒、辣椒粉、肉桂粉、洋葱粉、乳粉、大豆蛋白粉、羟丙基二淀粉磷酸酯、黄原胶、柠檬酸、食用葡萄糖、麦芽糖、麦芽酚、麦芽糊精、小麦胚、葵花籽仁、燕麦片、芝麻、南瓜籽仁、可可粉、植脂末 [葡萄糖浆、精炼植物油 (大豆油)、酪蛋白酸钠、磷酸二氢钾、二氧化硅]、酶制剂 [α-淀粉酶 Alpha-amylase (来源黑曲霉 *Aspergillus niger*)、脂肪酶 Lipase (来源黑曲霉 *Aspergillus niger*)]、乳化剂 [硬脂酰乳酸钠 (SSL)、硬脂酰乳酸钙 (CSL)]、复配食品添加剂 (聚甘油脂肪酸酯、单, 双甘油脂肪酸酯)、复配膨松剂 (碳酸氢钠、焦磷酸二氢二钠、酒石酸氢钾)、食品用香精 (乳化香精) 中的多种辅料, 按一定比例经配料、混合、包装而成, 适用于蛋糕、糕点、饼干类的原料。

### 3.1.3 杂粮面制品预拌粉:

以小麦粉为主要原料, 根据产品品种的不同, 添加 (或不添加) 大米粉、黑米粉、荞麦粉、苡麦粉、玉米粉、小米粉、燕麦粉、青稞粉、藜麦米、薏米仁粉、绿豆粉、红豆粉、大豆粉、黑豆粉、高粱粉、全麦粉、黑麦粉、食用小麦麸皮、乳酸菌 (菌种: 植物乳杆菌或发酵乳杆菌)、食用发酵小麦粉、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)、谷朊粉、白砂糖、食用盐、食品加工用酵母、食用小麦淀粉、食用玉米淀粉、食用马铃薯淀粉、木薯淀粉、黑胡椒、辣椒粉、肉桂粉、洋葱粉、乳粉、大豆蛋白粉、黄原胶、食用葡萄糖、小麦胚、葵花籽仁、燕麦片、芝麻、南瓜籽仁、可可粉、食品添加剂 {维生素 C、酶制剂 [α-淀粉酶 Alpha-amylase (来源黑曲霉 *Aspergillus niger*)、脂肪酶 Lipase (来源黑曲霉 *Aspergillus niger*)]、乳化剂 [硬脂酰乳酸钠 (SSL)、硬脂酰乳酸钙 (CSL)]}、复配膨松剂 (焦磷酸二氢二钠、酒石酸氢钾) 中的多种辅料, 按一定比例经配料、混合、包装而成, 适用于发酵馒头、生湿面条的原料。

## 4 要求

### 4.1 原辅料要求

- 4.1.1 小麦粉、黑麦粉应符合 GB/T 1355 和 GB 2715 的规定。
- 4.1.2 白砂糖应符合 GB/T317 和 GB 13104 的规定。
- 4.1.3 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 4.1.4 全麦粉应符合 LS/T 3244 的规定。
- 4.1.5 小麦胚应符合 LS/T 3210 的规定。
- 4.1.6 荞麦粉应符合 GB/T35028 的规定。
- 4.1.7 玉米粉应符合 GB/T10463 的规定。
- 4.1.8 苡麦粉应符合 GB/T13360 的规定。
- 4.1.9 大米粉、黑米粉、小米粉、青稞粉、薏米仁粉、绿豆粉、红豆粉、大豆粉、黑豆粉、高粱粉应符合 GB2715 的规定。

- 4.1.10 藜麦米应符合 GB 2715 和 LS/T 3245 的规定。
- 4.1.11 芝麻应符合 GB/T11761 和 GB 19300 的规定。
- 4.1.12 谷朊粉应符合 GB/T 21924 的规定。
- 4.1.13 食品加工用酵母应符合 GB 31639 的规定。
- 4.1.14 食用小麦淀粉应符合 GB/T 8883 和 GB 31637 的规定。
- 4.1.15 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 4.1.16 食用马铃薯淀粉应符合 GB/T8884 和 GB 31637 的规定。
- 4.1.17 木薯淀粉应符合 GB/T 29343 和 GB 31637 的规定。
- 4.1.18 乳粉应符合 GB 19644 的规定。
- 4.1.19 大豆蛋白粉应符合 GB/T 22493 的规定。
- 4.1.20 羟丙基二淀粉磷酸酯应符合 GB 29931 的规定。
- 4.1.21 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 4.1.22 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 4.1.23 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。
- 4.1.24 麦芽糖应符合 GB/T 20883 和 GB 15203 的规定。
- 4.1.25 麦芽糊精应符合 GB/T 20884 和 GB 15203 的规定。
- 4.1.26 麦芽酚应符合 GB 1886.282 的规定。
- 4.1.27 葵花籽仁应符合 GB/T 11764 和 GB 19300 的规定。
- 4.1.28 燕麦片及燕麦粉应符合 NY/T 892 的规定。
- 4.1.29 南瓜籽仁应符合 SB/T 10554 和 GB 19300 的规定。
- 4.1.30 可可粉应符合 GB/T 20706 的规定。
- 4.1.31 复配膨松剂应符合 GB 1886.245 的规定。
- 4.1.32 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。
- 4.1.33 酒石酸氢钾应符合 GB 25556 的规定。
- 4.1.34 焦磷酸二氢二钠应符合 GB 25567 的规定。
- 4.1.35 植脂末应符合 QB/T 4791 的规定。
- 4.1.36 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 4.1.37 维生素 C 应符合 GB 14754 的规定。
- 4.1.38 硬脂酰乳酸钠应符合 GB 1886.92 的规定。
- 4.1.39 硬脂酰乳酸钙应符合 GB 1886.179 的规定。
- 4.1.40 脂肪酶应符合 GB/T 23535 和 GB1886.174 的规定。
- 4.1.41  $\alpha$ -淀粉酶应符合 GB/T 24401 和 GB1886.174 的规定。
- 4.1.42 复配食品添加剂应符合 GB 26687 的规定。
- 4.1.43 食用发酵小麦粉应符合 Q/ZL 0001S, 附录 A 的规定。
- 4.1.44 乳酸菌应符合 QB/T 4575 的规定。
- 4.1.45 黑胡椒应符合 GB/T 7901 的规定。
- 4.1.46 辣椒粉应符合 GB/T23183 的规定。
- 4.1.47 肉桂粉、洋葱粉应符合 GB/T15691 的规定。
- 4.1.48 食用小麦麸皮应符合 NY/T 3218 的规定。
- 4.1.49 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）应符合 NY/T 1884 的规定。

## 4.2 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	粉状并含有少量颗粒	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、滋味	具有该产品应有的气味，无异味	
杂质	无肉眼可见外来杂质	

#### 4.3 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
*铅(以Pb计), mg/kg	≤ 0.15	GB 5009.12
总砷(以As计), mg/kg	≤ 0.50	GB 5009.11
总汞(以Hg计), mg/kg	≤ 0.02	GB 5009.17
镉(以Cd计), mg/kg	≤ 0.10	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 <sub>1</sub> , μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.22
*铅的指标严于食品安全国家标准GB 2762。		

#### 4.4 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。

#### 4.5 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

#### 4.6 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。

#### 5 检验

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



**Q/ZL**

# 广东省食品安全企业标准

Q/ZL 0001S-2017

## 食用发酵小麦粉

2017-02-18 发布

2017-06-16 实施

珠海兆立食品科技有限公司 发布

Q/ZL 0001S-2017

## 前 言

本标准按 GB/T 1.1-2009《标准化工作导则 第1部分 标准的结构和编写》的规定编写。本标准根据产品的特点及实际情况，参考有关标准而制定，作为企业组织生产和食品安全监督检验依据。

本标准由肇庆市兆龙生物科技有限公司提出并负责起草；

本标准由肇庆市兆龙生物科技有限公司归口；

本标准起草单位：珠海兆立食品科技有限公司；

本标准主要起草人：朱兆基、黄立新、黄海泉、杨梓棠；

本标准于 2017 年 2 月 16 日首次发布。

## 食用发酵小麦粉

### 1 范围

本标准规定了食用发酵小麦粉技术要求、检验方法、检验规则、标志、标签、及包装、运输、贮存和保质期。

本标准适用于由小麦粉、水和酵母为原料，经混合、发酵、干燥和粉碎等主要工艺加工而成的食用发酵小麦粉。

### 2 规范性引用文件

下列文件对于本标准的应用是必不可少的，凡是注日期的引用文件，仅注日期的版本适用于本文件。凡是不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修订单）适用于本文件。

GB/T 191	包装储运图标志
GB 1355	小麦粉
GB 2760	食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
GB 2761	食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量
GB 2762	食品安全国家标准 食品中污染物限量
GB 5009.3	食品安全国家标准 食品中水分的测定
GB 5009.4	食品安全国家标准 食品中灰分的测定
GB 5009.12	食品安全国家标准 食品中铅的测定
GB 5009.22	食品安全国家标准 食品中黄曲霉毒素 B 族和 G 族的测定
GB/T 5507	粮油检验 粉类粗细度测定
GB/T 5517	粮油检验 粮食及制品酸度测定
GB 5749	生活饮用水卫生标准
GB 7718	食品安全国家标准 预包装食品标签通则
GB 9683	复合食品包装袋卫生标准
GB 13122	面粉厂卫生规范
GB 14881	食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
GB/T 20936	食品加工用酵母
GB 28050	食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
JJF1070	定量包装商品净含量计量检测规则

国家质量监督检验检疫总局令 第 75 号《定量包装商品计量监督定理办法》

### 3 技术要求

#### 3.1 原料要求

3.1.1 小麦粉应符合 GB 1355、GB 2761、GB 2762、GB 2763 的要求。

Q/ZL 0001S-2017

3.1.2 酵母应符合 GB/T 20886、GB 2762、GB 2763 的规定。

3.1.3 水应符合 GB 5749、GB 2762、GB 2763 的规定。

### 3.2 感官要求

应符合表 1 规定

表 1 感官要求

项 目	要求	检验方法
色泽	淡黄色	将样品倒入透明玻璃皿中，自然光下，用肉眼观察其色泽外观，嗅其气味，品其滋味。
气味和滋味	具有本产品特有的气味，无异味	
性状	粉末状	
杂质	无肉眼可见杂质	

### 3.3 理化指标

应符合表 2 规定

表 2 理化指标

项 目	指 标
水分, %	≤ 13.5
酸度, mL/10g	2~5
灰分(以干物计), %	≤ 0.7
粗细度(100目筛), %	≥ 95
黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> , μg/kg	≤ 5.0
铅(以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.1

### 3.4 食品添加剂

3.4.1 食品添加剂的质量应符合相应的标准和有关规定。

3.4.2 食品添加剂的品种和使用量应符合 GB 2760 的要求。

### 3.5 净含量及允许负偏差要求

定量包装产品符合国家质量监督检验检疫总局令第75号《定量包装商品计量监督定理办法》。

### 4 生产加工过程的卫生要求

生产加工过程的卫生要求应符合 GB 13122 和 GB 14881 的要求。

### 5 试验方法

Q/ZL 0001S-2017

### 5.1 感官要求

将样品倒到透明玻璃皿中，自然光下，用肉眼观察其色泽外观，嗅其气味，品其滋味，外观及香味均符合表 1 规定。

### 5.2 理化指标

#### 5.2.1 水分的测定

按 GB 5009.3 的规定执行。

#### 5.2.2 酸度的测定

按 GB/T 5517 规定的方法测定。

#### 5.2.3 灰分的测定

按 GB/T 5009.4 的规定执行。

#### 5.2.4 粗细度的测定

按 GB/T 5507 规定的方法测定。

#### 5.2.5 黄曲霉毒素 B<sub>1</sub> 的测定

按 GB 5009.22 规定的方法测定。

#### 5.2.6 铅的测定

按 GB 5009.12 规定的方法测定。

### 5.3 净含量

按 JJF 1070 规定执行。

## 6 检验规则

### 6.1 组批

由同一批原料、同一班次、同一条生产线生产的包装完好的同一品种、相同规格的产品为一批。

### 6.2 抽样

抽样以随机抽样的方法在企业成品仓库内抽取，所抽样品应是同一批次的产品。每批抽样不少于 100g，批数不少于 10 份，分成 2 份，1 份为检验用，1 份备查。

### 6.3 检验分类

产品分为原料入库检验、出厂检验和型式检验。

#### 6.3.1 原料入库检验

所有原辅材料须经企业检验部门验收合格后，方可用于生产。

#### 6.3.2 出厂检验

每批产品经生产企业检验部门按照本标准进行出厂检验，检验合格并签发产品合格证后方可出厂。产品出厂检验项目为感官要求、净含量、水分、酸度、灰分、粗细度和标签。

#### 6.3.3 型式检验

6.3.3.1 型式检验每半年进行一次，有下列情况之一时应进行型式检验：

- a) 新产品投产时;
- b) 主要原料产地或供货商发生变化时;
- c) 更换主要设备时;
- d) 产品停产三个月以上恢复生产时;
- e) 出厂检验结果与上次型式检验结果差异较大时;
- f) 食品安全监督机构提出要求时。

#### 6.3.3.2 型式检验项目

应包括本标准3.2~3.5和标签。

#### 6.3.4 判定规则

6.3.4.1 检验结果全部项目符合本标准规定时, 判该批产品为合格品。

6.3.4.2 检验结果中若有一项或一项以上项目不符合本标准规定时, 判该批产品为不合格品。

6.3.4.3 微生物指标中有一项不符合本标准时, 判定该批产品为不合格品, 不得复检。除微生物指标外, 其他项目检验结果不符合本标准要求时, 可以在原批次产品中对不合格项进行加倍抽样复检, 以复检结果为准。

### 7 标签、标志、包装、运输、贮存、保质期

#### 7.1 标签、标志

标签应符合 GB 7718 的规定要求。外包装储运图示标明产品名称、执行标准、生产日期、保质期、包装规格、重量以及箱体尺寸, 并标有“防潮”等标识的运输标志且符合 GB/T 191 规定; 营养标签应符合 GB 28050 要求。

#### 7.2 包装

产品采用袋装或纸箱包装, 内装用塑料袋包装, 规格有 5 kg×4 小袋/箱和 25kg/袋, 或根据客户要求要求进行包装, 内附有产品合格证。塑料袋应符合 GB 9683 的规定。

#### 7.3 运输

本产品运输过程中应有遮盖物, 防止雨淋、受潮、挤压, 严禁与有毒有害物质混运。转运过程中, 严禁使用铁钩类拖拉外包装物。

#### 7.4 贮存

本产品应贮存于阴凉、干燥、通风的仓库中, 防止受热或阳光曝晒, 严禁与有毒有害物质混贮, 且与地面和墙壁的距离应大于 20cm。在符合本标准条件下, 本产品贮存期为 18 个月, 逾期重新检验是否符合本标准要求, 确定是否使用。

#### 7.5 保质期

本品在标准规定的条件下, 自生产之日起, 包装完整未经启封的产品保质期 18 个月。

## 编制说明

本标准适用于以小麦粉为主要原料，根据产品品种的不同，添加不同的辅料，按一定比例经配料、混合、包装加工而成的杂粮面包预拌粉、杂粮糕点预拌粉、杂粮面制品预拌粉。

杂粮预拌粉适用于以小麦粉为主要原料，根据产品品种的不同，添加（或不添加）大米粉、黑米粉、荞麦粉、莜麦粉、玉米粉、小米粉、燕麦粉、青稞粉、藜麦米、薏米仁粉、绿豆粉、红豆粉、大豆粉、黑豆粉、高粱粉、全麦粉、黑麦粉、食用小麦麸皮、乳酸菌（菌种：植物乳杆菌或发酵乳杆菌）、食用发酵小麦粉、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）、谷朊粉、白砂糖、食用盐、食品加工用酵母、食用小麦淀粉、食用玉米淀粉、食用马铃薯淀粉、木薯淀粉、黑胡椒、辣椒粉、肉桂粉、洋葱粉、乳粉、大豆蛋白粉、羟丙基二淀粉磷酸酯、黄原胶、柠檬酸、食用葡萄糖、麦芽糖、麦芽酚、麦芽糊精、小麦胚、葵花籽仁、燕麦片、芝麻、南瓜籽仁、可可粉、植脂末[葡萄糖浆、精炼植物油（大豆油）、酪蛋白酸钠、磷酸二氢钾、二氧化硅]、食品添加剂{维生素 C、酶制剂[ $\alpha$ -淀粉酶 Alpha-amylase（来源黑曲霉 *Aspergillus niger*）、脂肪酶 Lipase（来源黑曲霉 *Aspergillus niger*）]、乳化剂[硬脂酰乳酸钠（SSL）、硬脂酰乳酸钙（CSL）]}、复配食品添加剂（聚甘油脂肪酸酯、单、双甘油脂肪酸酯）、复配膨松剂（碳酸氢钠、焦磷酸二氢二钠、酒石酸氢钾）、食品用香精（乳化香精）中的多种辅料，按一定比例经配料、混合、包装而成的杂粮预拌粉。

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》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

