



410832S-2019



河南德惠源生物技术有限公司企业标准

Q/HDS 0005S-2019

烘焙酱料预拌粉

2019-04-18 发布

2019-04-18 实施

河南德惠源生物技术有限公司 发布

前 言

本企业标准按 GB/T 1.1《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写》的规则要求编写。

本标准由河南德惠源生物技术有限公司提出并起草。

本标准起草单位：河南德惠源生物技术有限公司。

本标准起草人：杨德良。

H N

Q B

烘焙酱料预拌粉

1 范围

本标准规定了烘焙酱料预拌粉的要求、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等要求。

本标准适用于以食用葡萄糖为主要原料，依据风味添加乳制品（乳粉、乳清粉、乳清蛋白粉、干酪）、白砂糖、食用盐、可可粉、芝士粉、燕麦粉、蛋黄粉、椰子粉、酸奶粉、抹茶粉、脱水蔬菜粉（菠菜粉、葱粉、番茄粉、香菜粉）、红枣粉、香蕉粉、草莓粉、芒果粉、牛油果粉中的一种或多种，添加：单、双甘油脂肪酸酯、羟丙基二淀粉磷酸酯、酪蛋白酸钠、羧甲基纤维素钠、黄原胶、瓜尔胶、双乙酰酒石酸单双甘油酯，经调配、混合、包装加工而成的烘焙酱料预拌粉。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 白砂糖应符合GB/T 317和GB 13104的规定。
- 2.1.2 食用葡萄糖应符合GB/T 20880和GB 15203的规定。
- 2.1.3 抹茶粉应符合NY/T 2672的规定。
- 2.1.4 乳制品（乳粉、乳清粉、乳清蛋白粉、干酪）应符合NY/T 657的规定。
- 2.1.5 食用盐应符合GB/T 5461和GB 2721的规定。
- 2.1.6 单、双甘油脂肪酸酯应符合GB 1886.65的规定。
- 2.1.7 羟丙基二淀粉磷酸酯应符合GB 29931的规定。
- 2.1.8 黄原胶应符合GB 1886.41的规定。
- 2.1.9 瓜尔胶应符合GB 28403的规定。
- 2.1.10 可可粉应符合GB/T 20706的规定。
- 2.1.11 芝士粉应符合GB/T 29602的规定。
- 2.1.12 燕麦粉应符合NY/T 892的规定。
- 2.1.13 蛋黄粉应符合GB 2749的规定。
- 2.1.14 椰子粉应符合DB46/T 69的规定。
- 2.1.15 酸奶粉应符合GB/T 29602的规定。
- 2.1.16 脱水蔬菜粉、红枣粉、香蕉粉、草莓粉、芒果粉、牛油果粉应符合NY/T 1884的规定。
- 2.1.17 酪蛋白酸钠应符合GB 1886.212的规定。
- 2.1.18 羧甲基纤维素钠应符合GB 1886.232的规定。
- 2.1.19 双乙酰酒石酸单双甘油酯应符合GB 25539的规定。

2.1.20 生产用水应符合 GB 5749 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	取适量样品置于白色瓷盘中，在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。
色 泽	具有产品应有的正常色泽	
气 味	具有产品应有的气味、无异味	
滋 味	具有产品应有的滋味、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/(%)	≤ 14.5	GB 5009.3
灰分(以干基计)/(%)	≤ 10.0	GB 5009.4
黄曲霉毒素 B ₁ /(μg/kg)	≤ 5.0	GB 5009.22
*铅(以 Pb 计)/(mg/kg)	≤ 0.4	GB 5009.12
总砷(以 As 计)/(mg/kg)	≤ 0.5	GB 5009.11

注：*铅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 的规定。

2.5 生产过程中的卫生要求

生产加工过程的卫生要求应符合 GB 14881 的规定。

2.6 其他要求

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定；污染物限量应符合 GB 2762 的规定；真菌毒素限量应符合 GB 2761 的规定；农药残留限量应符合 GB 2763 的规定。

3 检验

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

编制说明

本标准适用于以食用葡萄糖为主要原料，依据风味添加乳制品（乳粉、乳清粉、乳清蛋白粉、干酪）、白砂糖、食用盐、可可粉、芝士粉、燕麦粉、蛋黄粉、椰子粉、酸奶粉、抹茶粉、脱水蔬菜粉（菠菜粉、葱粉、番茄粉、香菜粉、红枣粉、香蕉粉）、草莓粉、芒果粉、牛油果粉中的一种或多种，添加：单、双甘油脂肪酸酯、羟丙基二淀粉磷酸酯、酪蛋白酸钠、羧甲基纤维素钠、黄原胶、瓜尔胶、双乙酰酒石酸单双甘油酯，经调配、混合、包装加工而成的烘焙酱料预拌粉。

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》的有关规定，参照相关国标、行标的要求制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南德惠源生物技术有限公司

QB