



412744 S-2025



河南鼎元食品科技有限公司企业标准

Q/HDY 0002S-2025

烘焙食品预拌粉

2025-09-18 发布

2025-09-18 实施

河南鼎元食品科技有限公司 发布

前 言

本标准由河南鼎元食品科技有限公司提出。

本标准起草单位：河南鼎元食品科技有限公司。

本标准主要起草人：杨起恒。

HN

QB

烘焙食品预拌粉

1 范围

本标准规定了烘焙食品预拌粉的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以小麦粉或米粉为主要原料，选择性添加小麦淀粉、木薯淀粉、马铃薯淀粉、豌豆淀粉、玉米淀粉、紫薯粉、红薯淀粉、米粉、玉米粉、马铃薯雪花全粉、全脂大豆粉、大豆蛋白粉、魔芋粉、食用葡萄糖、白砂糖、红糖、食用盐、乳粉、谷朊粉、乳清蛋白粉、海藻糖、麦芽糊精、植脂末（植物油、果葡糖浆、麦芽糊精、单，双甘油脂肪酸酯、酪蛋白酸钠）、酵母、复配膨松剂 1(焦磷酸二氢二钠、酒石酸氢钾、碳酸氢钠、磷酸二氢钙、碳酸钙、单，双甘油脂肪酸酯、食用玉米淀粉)、食品添加剂〔黄原胶、瓜尔胶、琼脂、羟丙基淀粉、羟丙基二淀粉磷酸酯、磷酸酯双淀粉、氧化淀粉、氧化羟丙基淀粉、酸处理淀粉、乙酰化二淀粉磷酸酯、乙酰化双淀粉己二酸酯、辛烯基琥珀酸淀粉钠、醋酸酯淀粉、羧甲基纤维素钠、聚丙烯酸钠、海藻酸钠、明胶、羟丙基甲基纤维素、微晶纤维素、碳酸氢钠、磷酸二氢钠、焦磷酸二氢二钠、磷酸二氢钙、磷酸三钙、酪蛋白酸钠、葡萄糖酸- δ -内酯、木聚糖酶 Xylanase (来源黑曲霉 *Aspergillus niger*)、谷氨酰胺转氨酶 Glut amine Transaminase [来源茂原链轮丝菌(又名茂源链霉菌) *Streptomyces mobaraensis*]、纤维素酶 Cellulase (来源黑曲霉 *Aspergillus niger*)、葡糖氧化酶 Glucose oxidase (来源黑曲霉 *Aspergillus niger*)、脂肪酶 Lipase(来源黑曲霉 *Aspergillus niger*)、 α -淀粉酶 Alpha-amylase(来源米曲霉 *Aspergillus oryzae*)、抗坏血酸（抗氧化剂）、三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、焦磷酸钠、卡拉胶、刺槐豆胶、果胶、聚葡萄糖、乙基麦芽酚、D-异抗坏血酸钠、柠檬酸、柠檬酸钠、牛奶香精中的一种或几种）、乳化剂（蔗糖脂肪酸酯、单，双甘油脂肪酸酯、聚甘油脂肪酸酯、磷脂中的一种或几种）、果蔬粉（南瓜粉、紫薯粉、菠菜粉、山药粉、土豆粉、芹菜粉、甘蓝粉、红薯粉、西兰花粉、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、草莓粉中的一种或几种）中的一种或几种，按一定比例经称量配料、物理混合、包装制成的非即食类食品加工用烘焙食品预拌粉。

根据原料不同分为：面包预拌粉、蛋糕预拌粉、糕点预拌粉、蛋卷预拌粉、蛋筒预拌粉、蛋挞预拌粉、饼干预拌粉。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 食用小麦淀粉应符合GB/T 8883和GB 31637的规定。
- 2.1.2 小麦粉应符合GB/T 1355的规定。
- 2.1.3 食用木薯淀粉应符合GB/T 29343和GB 31637的规定。
- 2.1.4 食用马铃薯淀粉应符合GB/T 8884和GB 31637的规定。

- 2.1.5 豌豆淀粉应符合GB 31637的规定。
- 2.1.6 食用玉米淀粉应符合GB/T 8885和GB 31637的规定。
- 2.1.7 米粉应符合GB 2715的规定。
- 2.1.8 玉米粉应符合GB/T 10463的规定。
- 2.1.9 红薯淀粉、紫薯粉应符合GB 31637的规定。
- 2.1.10 马铃薯雪花全粉应符合SB/T 10752的规定。
- 2.1.11 乳粉应符合GB 19644的规定。
- 2.1.12 麦芽糊精应符合GB/T 20884和GB 15203的规定。
- 2.1.13 植脂末应符合QB/T 4791的规定。
- 2.1.14 乳清蛋白粉应符合GB 11674 的规定。
- 2.1.15 全脂大豆粉应符合T/CGCC 27的规定。
- 2.1.16 果蔬粉应符合NY/T 1884的规定。
- 2.1.17 白砂糖应符合GB/T 317和GB 13104的规定。
- 2.1.18 红糖应符合QB/T4561、GB/T 35885和GB 13104的规定。
- 2.1.19 食用葡萄糖应符合GB/T 20880和GB 15203的规定。
- 2.1.20 大豆蛋白粉应符合GB 20371和GB/T 22493的规定。
- 2.1.21 谷朊粉应符合GB/T 21924的规定。
- 2.1.22 黄原胶应符合GB 1886.41的规定。
- 2.1.23 瓜尔胶应符合GB 28403的规定。
- 2.1.24 氧化淀粉应符合GB 29927的规定。
- 2.1.25 氧化羟丙基淀粉应符合GB 29933的规定。
- 2.1.26 羟丙基二淀粉磷酸酯应符合GB 29931的规定。
- 2.1.27 磷酸酯双淀粉应符合GB 29926的规定。
- 2.1.28 酸处理淀粉应符合GB 29928的规定。
- 2.1.29 乙酰化二淀粉磷酸酯应符合GB 29929的规定。
- 2.1.30 乙酰化双淀粉己二酸酯应符合GB 29932的规定。
- 2.1.31 辛烯基琥珀酸淀粉钠应符合GB 28303的规定。
- 2.1.32 醋酸酯淀粉应符合GB 29925的规定。
- 2.1.33 羧甲基纤维素钠应符合GB 1886.232的规定。
- 2.1.34 聚丙烯酸钠应符合GB 29948的规定。
- 2.1.35 海藻酸钠(又名褐藻酸钠)应符合GB 1886.243的规定。
- 2.1.36 明胶应符合GB 6783的规定。

- 2.1.37 羟丙基甲基纤维素应符合GB 1886.109的规定。
- 2.1.38 微晶纤维素应符合GB 1886.103的规定。
- 2.1.39 魔芋粉应符合NY/T 494的规定。
- 2.1.40 碳酸氢钠应符合GB 1886.2的规定。
- 2.1.41 磷酸二氢钠应符合GB 25564的规定。
- 2.1.42 复配膨松剂应符合GB 1886.245的规定。
- 2.1.43 磷酸三钙应符合GB25558的规定。
- 2.1.44 酪蛋白酸钠应符合GB 1886.212的规定。
- 2.1.45 硬脂酰乳酸钠应符合GB 1886.92的规定。
- 2.1.46 葡萄糖酸- δ -内酯应符合GB 7657的规定。
- 2.1.47 木聚糖酶 Xylanase (来源黑曲霉 *Aspergillus niger*)、谷氨酰胺转氨酶 Glutamine Transaminase [来源茂原链轮丝菌(又名茂源链霉菌) *Streptomyces mobaraensis*]、纤维素酶 Cellulase (来源黑曲霉 *Aspergillus niger*)、葡糖氧化酶 Glucose oxidase (来源黑曲霉 *Aspergillus niger*)、脂肪酶 Lipase (来源黑曲霉 *Aspergillus niger*)、 α -淀粉酶 Alpha-amylase (来源米曲霉 *Aspergillus oryzae*) 应符合GB 1886.174的规定。
- 2.1.48 蔗糖脂肪酸酯应符合GB 1886.27的规定。
- 2.1.49 食用盐应符合GB 2721和GB/T 5461的规定。
- 2.1.50 D-异抗坏血酸钠应符合GB 1886.28的规定。
- 2.1.51 单, 双甘油脂肪酸酯应符合GB 1986的规定。
- 2.1.52 三聚磷酸钠应符合GB 25566的规定。
- 2.1.53 六偏磷酸钠应符合GB 1886.4的规定。
- 2.1.54 焦磷酸钠应符合GB 25557的规定。
- 2.1.55 焦磷酸二氢二钠应符合GB 25567的规定。
- 2.1.56 磷酸二氢钙应符合GB 25559的规定。
- 2.1.57 柠檬酸应符合GB 1886.235的规定。
- 2.1.58 柠檬酸钠应符合GB 1886.25的规定。
- 2.1.59 卡拉胶应符合GB 1886.169的规定。
- 2.1.60 槐豆胶(刺槐豆胶)应符合GB 29945的规定。
- 2.1.61 聚葡萄糖应符合GB 25541的规定。
- 2.1.62 聚甘油脂肪酸酯应符合GB 1886.178的规定。
- 2.1.63 乙基麦芽酚应符合GB 1886.208的规定。
- 2.1.64 海藻糖应符合GB/T 23529的规定。

- 2.1.65 海藻酸丙二醇酯应符合GB 1886.226的规定。
- 2.1.66 琼脂应符合GB 1886.239的规定。
- 2.1.67 抗坏血酸应符合GB 14754的规定。
- 2.1.68 果胶应符合GB 25533的规定。
- 2.1.69 磷脂应符合GB28401的规定。
- 2.1.70 羟丙基淀粉应符合GB29930的规定。
- 2.1.71 牛奶香精应符合GB30616的规定。
- 2.1.72 酵母应符合GB31639的规定。
- 2.1.73 磷酸化二淀粉磷酸酯应符合GB 29935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，无结块	从样品中取出100g，倒入一洁净白色瓷盘中，在自然光下用肉眼观察色泽、性状及有无外来杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
色泽	色泽均匀，具有产品应有的色泽	
气味、滋味	具有该品种应有的气味、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
氯化物(以Cl ⁻ 计)/(%)	≤ 4.2	GB 5009.44
总砷 ^b (以As计)/(mg/kg)	≤ 0.5	GB 5009.11
无机砷 ^a (以As计)/(mg/kg)	≤ 0.2	GB 5009.11
*铅(以Pb计)/(mg/kg)	≤ 0.15	GB 5009.12
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)	≤ 2.0	GB 5009.27
脱氧雪腐镰刀菌烯醇/(μg/kg)	≤ 1000.0	GB 5009.111
玉米赤霉烯酮/(μg/kg)	≤ 60.0	GB 5009.209

黄曲霉毒素 B ₁ /(μ g/kg)	\leq	5.0	GB 5009.22
磷酸盐(以磷酸根计)/(g/kg)(仅限添加该食品添加剂的产品)	\leq	15.0	GB 5009.256
展青霉素/(μ g/kg)(仅限添加苹果粉的产品)	\leq	20	GB 5009.185
注:*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。			
a 仅限以米粉为主要原料的产品。			
b 仅限以米粉为主要原料之外的产品。			

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 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.6 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。

3 检验

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

QB

编制说明

本标准适用于以小麦粉或米粉为主要原料，选择性添加小麦淀粉、木薯淀粉、马铃薯淀粉、豌豆淀粉、玉米淀粉、紫薯粉、红薯淀粉、米粉、玉米粉、马铃薯雪花全粉、全脂大豆粉、大豆蛋白粉、魔芋粉、食用葡萄糖、白砂糖、红糖、食用盐、乳粉、谷朊粉、乳清蛋白粉、海藻糖、麦芽糊精、植脂末（植物油、果葡糖浆、麦芽糊精、单，双甘油脂肪酸酯、酪蛋白酸钠）、酵母、复配膨松剂 1(焦磷酸二氢二钠、酒石酸氢钾、碳酸氢钠、磷酸二氢钙、碳酸钙、单，双甘油脂肪酸酯、食用玉米淀粉)、食品添加剂〔黄原胶、瓜尔胶、琼脂、羟丙基淀粉、羟丙基二淀粉磷酸酯、磷酸酯双淀粉、氧化淀粉、氧化羟丙基淀粉、酸处理淀粉、乙酰化二淀粉磷酸酯、乙酰化双淀粉己二酸酯、辛烯基琥珀酸淀粉钠、醋酸酯淀粉、羧甲基纤维素钠、聚丙烯酸钠、海藻酸钠、明胶、羟丙基甲基纤维素、微晶纤维素、碳酸氢钠、磷酸二氢钠、焦磷酸二氢二钠、磷酸二氢钙、磷酸三钙、酪蛋白酸钠、葡萄糖酸- δ -内酯、木聚糖酶 Xylanase (来源黑曲霉 *Aspergillus niger*)、谷氨酰胺转氨酶 Glut amine Transaminase [来源茂原链轮丝菌(又名茂源链霉菌) *Streptomyces mobaraensis*]、纤维素酶 Cellulase (来源黑曲霉 *Aspergillus niger*)、葡糖氧化酶 Glucose oxidase (来源黑曲霉 *Aspergillus niger*)、脂肪酶 Lipase(来源黑曲霉 *Aspergillus niger*)、 α -淀粉酶 Alpha-amylase(来源米曲霉 *Aspergillus oryzae*)、抗坏血酸（抗氧化剂）、三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、焦磷酸钠、卡拉胶、刺槐豆胶、果胶、聚葡萄糖、乙基麦芽酚、D-异抗坏血酸钠、柠檬酸、柠檬酸钠、牛奶香精中的一种或几种）、乳化剂（蔗糖脂肪酸酯、单，双甘油脂肪酸酯、聚甘油脂肪酸酯、磷脂中的一种或几种）、果蔬粉（南瓜粉、紫薯粉、菠菜粉、山药粉、土豆粉、芹菜粉、甘蓝粉、红薯粉、西兰花粉、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、草莓粉中的一种或几种）中的一种或几种，按一定比例经称量配料、物理混合、包装制成的非即食类食品加工用烘焙食品预拌粉。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，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。