



410559S-2026



新郑市富民面业有限公司企业标准

Q/FMMY 0004S-2026

# 糕点预拌粉

2026-03-17 发布

2026-03-17 实施

新郑市富民面业有限公司 发布

## 前 言

本标准由新郑市富民面业有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：冯栋涛。

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、检验规则等要求。

本标准适用于以全麦粉、黑全麦粉、褐全麦粉、小麦粉中的一种或几种为主要原料，添加谷物粉（小麦粉、玉米粉、玉米糝、黑麦粉、褐麦粉、全麦粉、黑全麦粉中的一种或几种）、米粉（粘米粉、糯米粉、红米粉、紫米粉、大米粉、黑米粉、糙米粉、籼米粉、红线米粉中的一种或几种）、杂粮粉（甜荞粉、苦荞粉、青稞粉、燕麦粉、高粱粉、苡麦粉、薏仁粉、黍米粉、小米粉、稷米粉、藜麦粉、裸麦粉中的一种或几种）、果蔬粉（南瓜粉、紫薯粉、菠菜粉、胡萝卜粉、番茄粉、火龙果粉、芒果粉、草莓粉、菠萝粉、榴莲粉、苹果粉、香芋粉、蓝莓粉、红枣粉、甜菜粉中的一种或几种）、豆类粉（豌豆粉、大豆粉、绿豆粉、红豆粉、黑豆粉、芸豆粉、蚕豆粉中的一种或几种）、食用小麦麸皮（粉）、小麦胚芽（粉）、食用小麦淀粉、食用玉米淀粉、食用马铃薯淀粉、木薯淀粉、荞麦米、芝麻、南瓜籽仁、葵花籽仁、燕麦片、亚麻籽（粉）、黑芝麻粉、鹰嘴豆粉、紫苏籽、大豆碎、果蔬纤维（苹果纤维、柑橘纤维、马铃薯纤维中的一种或几种）、鹰嘴豆纤维、大豆纤维、食用豌豆纤维、粮谷纤维（燕麦纤维、小麦纤维、玉米纤维中的一种或几种）中的一种或几种，按一定比例经配料、混合、包装而成的糕点预拌粉。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

2.1.1 全麦粉（全麦粉、黑全麦粉、褐全麦粉）应符合 LS/T 3244 的规定。

2.1.2 小麦粉、黑麦粉、褐麦粉应符合 GB/T 1355 和 GB 2715 的规定。

2.1.3 玉米粉应符合 GB/T 10463 的规定。

2.1.4 玉米糝应符合 GB/T 22496 的规定。

2.1.5 粘米粉、食用发酵小麦粉、鹰嘴豆粉、豌豆粉、大豆粉、绿豆粉、红豆粉、黑豆粉、芸豆粉、蚕豆粉、麦芽粉、糙米粉、籼米粉、红线米粉、红米粉、紫米粉、大米粉、黍米粉、稷米粉、黑米粉、裸麦粉、青稞粉、薏米仁粉、藜麦粉、荞麦米、麦芽粉、小米粉、黑芝麻粉应符合 GB2715 的规定。

2.1.6 糯米粉符合 LS/T 3240 的规定。

2.1.7 甜荞粉、苦荞粉应符合 GB/T 35028 的规定。

2.1.8 燕麦粉、燕麦片应符合 NY/T 892 的规定。

2.1.9 苡麦粉应符合 GB/T 13360 的规定。

2.1.10 高粱粉应符合 DB37/T 1401 的规定。

2.1.11 果蔬粉（南瓜粉、紫薯粉、菠菜粉、胡萝卜粉、番茄粉、火龙果粉、芒果粉、草莓粉、菠萝粉、榴莲粉、苹果粉、香芋粉、蓝莓粉、红枣粉、甜菜粉）应符合 NY/T 1884 的规定。

2.1.12 食用小麦麸皮（粉）应符合 NY/T 3218 的规定。

2.1.13 小麦胚芽（粉）应符合 LS/T 3210 的规定。

2.1.14 食用马铃薯淀粉应符合 GB/T8884 和 GB 31637 的规定。

2.1.15 木薯淀粉应符合 GB/T 29343 和 GB 31637 的规定。

2.1.16 果蔬纤维（苹果纤维、柑橘纤维、马铃薯纤维）、鹰嘴豆纤维、大豆纤维、食用豌豆纤维应符合 QB/T 5027 的规定。

2.1.17 粮谷纤维（燕麦纤维、小麦纤维、玉米纤维）应符合 QB/T 5028 的规定。

## 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
色泽	具有该品应有的色泽	分取 20g-50g 样品，放在洁净卫生玻璃盘中均匀的摊平，在散射光线下仔细观察样品的性状、色泽；放在手掌中用吹哈气的方法嗅其气味或采用沸水烫面粉的方法提高样品温度后立即嗅其气味，品其滋味，肉眼观察是否有外来异物。
性状	粉末状或带有少许颗粒	
气、滋味	具有本品特有的滋味气味，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, g/100g	≤ 14.0	GB 5009.3
*铅（以Pb计）, mg/kg	≤ 0.18	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
六六六, mg/kg	≤ 0.05	GB/T 5009.19
滴滴涕, mg/kg	≤ 0.05	GB/T 5009.19
黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> , μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.22
赭曲霉毒素 A, μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.96
脱氧雪腐镰刀菌烯醇, μg/kg	≤ 1000	GB 5009.111
玉米赤霉烯酮, μg/kg	≤ 60	GB 5009.209

注：\*指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

## 2.5 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。

## 2.6 其他要求

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、水分、净含量及允许短缺量。型式检验按国家相关规定执行。

---

H N

Q B

## 编制说明

本标准适用于以全麦粉、黑全麦粉、褐全麦粉、小麦粉中的一种或几种为主要原料，添加谷物粉（小麦粉、玉米粉、玉米糝、黑麦粉、褐麦粉、全麦粉、黑全麦粉中的一种或几种）、米粉（粘米粉、糯米粉、红米粉、紫米粉、大米粉、黑米粉、糙米粉、籼米粉、红线米粉中的一种或几种）、杂粮粉（甜荞粉、苦荞粉、青稞粉、燕麦粉、高粱粉、苡麦粉、薏仁粉、黍米粉、小米粉、稷米粉、藜麦粉、裸麦粉中的一种或几种）、果蔬粉（南瓜粉、紫薯粉、菠菜粉、胡萝卜粉、番茄粉、火龙果粉、芒果粉、草莓粉、菠萝粉、榴莲粉、苹果粉、香芋粉、蓝莓粉、红枣粉、甜菜粉中的一种或几种）、豆类粉（豌豆粉、大豆粉、绿豆粉、红豆粉、黑豆粉、芸豆粉、蚕豆粉中的一种或几种）、食用小麦麸皮（粉）、小麦胚芽（粉）、食用小麦淀粉、食用玉米淀粉、食用马铃薯淀粉、木薯淀粉、荞麦米、芝麻、南瓜籽仁、葵花籽仁、燕麦片、亚麻籽（粉）、黑芝麻粉、鹰嘴豆粉、紫苏籽、大豆碎、果蔬纤维（苹果纤维、柑橘纤维、马铃薯纤维中的一种或几种）、鹰嘴豆纤维、大豆纤维、食用豌豆纤维、粮谷纤维（燕麦纤维、小麦纤维、玉米纤维中的一种或几种）中的一种或几种，按一定比例经配料、混合、包装而成的糕点预拌粉。

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。

新郑市富民面业有限公司

QB