



410694S-2026

武陟一村食品有限公司企业标准

Q/WYS 0008S-2026

烘焙食品馅料配料预拌粉

2026-03-27 发布

2026-03-27 实施

武陟一村食品有限公司 发布

前 言

本标准的附录 A 为规范性附录。

本标准由武陟一村食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：李厚强、刘瑞卿。

H N

Q B

焙烤食品馅料配料预拌粉

1 范围

本标准规定了焙烤食品馅料配料预拌粉的术语定义、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以糯米粉、食用小麦淀粉、食用玉米淀粉、木薯淀粉、食用马铃薯淀粉、小麦粉、大米粉、红薯淀粉、预糊化淀粉、白砂糖、海藻糖、低聚果糖、聚葡萄糖、低聚麦芽糖、低聚异麦芽糖、木糖、葡萄糖、麦芽糖粉、蜂蜜、乳糖、果糖、伊代欣糖中的一种或多种为主要原料，添加或不添加谷物粉、杂粮粉、薯类、豆制品、谷朊粉、豌豆淀粉、魔芋粉、全麦粉、玉米粉、大豆蛋白粉、植脂末、乳粉、乳清粉、乳清蛋白粉、干酪、芝士粉、抹茶粉、茶粉、可可粉、干海苔、果蔬粉（芒果粉、菠萝粉、榴莲粉、草莓粉、苹果粉、紫薯粉、番茄粉、胡萝卜粉、菠菜粉、南瓜粉）、蛋及蛋制品、食用盐、坚果及其籽类、奇亚籽、巧克力及巧克力制品、山梨糖醇、麦芽糖醇、三氯蔗糖、阿斯巴甜（含苯丙氨酸）、木糖醇、异麦芽酮糖、磷酸酯双淀粉、醋酸酯淀粉、羟丙基淀粉、羟丙基二淀粉磷酸酯、乙酰化双淀粉己二酸酯、氧化淀粉、氧化羟丙基淀粉、羧甲基纤维素钠、羟丙基甲基纤维素、可溶性大豆多糖、辛烯基琥珀酸淀粉钠、蔗糖脂肪酸酯、双乙酰酒石酸单双甘油酯、单，双甘油脂肪酸酯、聚甘油脂肪酸酯、乳酸脂肪酸甘油酯、磷脂、酶解大豆磷脂、改性大豆磷脂、碳酸氢钠、碳酸钠、碳酸钾、碳酸钙、焦磷酸二氢二钠、焦磷酸钠、磷酸二氢钙、磷酸三钙、六偏磷酸钠、三聚磷酸钠、磷酸二氢钠、磷酸氢二钠、酒石酸氢钾、葡萄糖酸- δ -内酯、酪蛋白酸钠、柠檬酸、柠檬酸钠、DL-苹果酸、乳酸、乳酸钠、微晶纤维素、海藻酸钠、 α -淀粉酶（来源于黑曲霉 *Aspergillus niger*）、蛋白酶（来源于解淀粉芽孢杆菌 *Bacillus amyloliquefaciens*）、木聚糖酶（来源于黑曲霉 *Aspergillus niger*）、葡糖氧化酶（来源于黑曲霉 *Aspergillus niger*）、脂肪酶（来源于黑曲霉 *Aspergillus niger*）、麦芽糖淀粉酶（来源于枯草芽孢杆菌 *Bacillus subtilis*）、乳糖酶（来源于黑曲霉 *Aspergillus niger*）、纤维素酶（来源于黑曲霉 *Aspergillus niger*）、木瓜蛋白酶（来源于木瓜 *Carica papaya*）、果胶酶（来源于米曲霉 *Aspergillus oryzae*）、果胶、卡拉胶、黄原胶、刺槐豆胶、琼脂、瓜尔胶、结冷胶、明胶、氯化钾、阿拉伯胶、聚丙烯酸钠、麦芽糊精、固体饮料、维生素C、香兰素、乙基香兰素、乙基麦芽酚、山梨酸钾、 ϵ -聚赖氨酸中的一种或几种辅料，经混合、包装加工而成的用于生产焙烤食品馅料的配料。

2 术语和定义

2.1 焙烤食品馅料配料预拌粉

由淀粉、糖类、变性淀粉、谷物粉、杂粮粉、豆类、薯类等为主要原料，添加或不添加食品添加剂、风味配料、酶制剂等，经物理混合制成，用于焙烤食品馅料调制的粉状预混产品。

3 要求

3.1 原辅料要求

3.1.1 糯米粉应符合 LS/T 3240 的规定。

3.1.2 食用小麦淀粉应符合 GB/T 8883 和 GB 31637 的规定。

- 3.1.3 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 3.1.4 木薯淀粉应符合 GB/T 29343 和 GB 31637 的规定。
- 3.1.5 食用马铃薯淀粉应符合 GB/T 8884 和 GB 31637 的规定。
- 3.1.6 小麦粉应符合 GB/T 1355 的规定。
- 3.1.7 大米粉应符合附录A的规定。
- 3.1.8 红薯淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 3.1.9 预糊化淀粉应符合GB/T 38573的规定。
- 3.1.10 白砂糖应符合GB/T 317和GB 13104的规定。
- 3.1.11 海藻糖应符合GB/T 23529的规定。
- 3.1.12 低聚果糖应符合GB/T 23528.2的规定。
- 3.1.13 聚葡萄糖应符合GB 25541的规定。
- 3.1.14 低聚麦芽糖应符合GB/T 20881的规定。
- 3.1.15 低聚异麦芽糖应符合GB/T 20881的规定。
- 3.1.16 木糖应符合GB/T 23532的规定。
- 3.1.17 葡萄糖应符合GB/T 20880和GB 15203的规定。
- 3.1.18 麦芽糖粉应符合GB/T 20883和GB 15203的规定。
- 3.1.19 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。
- 3.1.20 乳糖应符合 GB 25595 的规定。
- 3.1.21 果糖应符合 GB/T 26762 的规定。
- 3.1.22 伊代欣糖应符合 QB/T 3916 的规定。
- 3.1.23 谷物粉应符合 GB 2715 的规定。
- 3.1.24 杂粮粉应符合 GB 2715 的规定。
- 3.1.25 薯类应符合 GB 2715 的规定。
- 3.1.26 豆制品应符合 GB 2712 的规定。
- 3.1.27 谷朊粉应符合GB/T 21924的规定。
- 3.1.28 豌豆淀粉应符合GB/T 38572的规定。
- 3.1.29 魔芋粉应符合NY/T 494的规定。
- 3.1.30 全麦粉应符合LS/T 3244的规定。
- 3.1.31 玉米粉应符合GB/T 10463的规定。
- 3.1.32 大豆蛋白粉应符合GB/T 22493的规定。
- 3.1.33 植脂末应符合QB/T 4791的规定。
- 3.1.34 乳粉应符合GB 19644的规定。

- 3.1.35 乳清粉应符合GB 11674的规定。
- 3.1.36 乳清蛋白粉应符合GB 11674的规定。
- 3.1.37 干酪应符合GB 5420的规定。
- 3.1.38 芝士粉应符合GB 5420的规定。
- 3.1.39 抹茶粉应符合GB/T 34778的规定。
- 3.1.40 茶粉应符合NY/T 2672的规定。
- 3.1.41 干海苔应符合GB/T 23596 的规定。
- 3.1.42 可可粉应符合GB/T 20706的规定。
- 3.1.43 果蔬粉（芒果粉、菠萝粉、榴莲粉、草莓粉、苹果粉、紫薯粉、番茄粉、胡萝卜粉、菠菜粉、南瓜粉）应符合NY/T 1884的规定。
- 3.1.44 蛋及蛋制品应符合GB 2749的规定。
- 3.1.45 食用盐应符合GB/T 5461和GB 2721的规定。
- 3.1.46 坚果及其籽类应符合 GB 19300 的要求。
- 3.1.47 奇亚籽应符合《关于批准塔格糖等 6 种新食品原料的公告（2014 年第 10 号）》的要求。
- 3.1.48 巧克力及巧克力制品应符合 GB 9678.2 的要求。
- 3.1.49 山梨糖醇应符合 GB 1886.187 的规定。
- 3.1.50 麦芽糖醇应符合 GB 28307 的规定。
- 3.1.51 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 3.1.52 阿斯巴甜（含苯丙氨酸）应符合 GB 1886.37 的规定。
- 3.1.53 木糖醇应符合GB 1886.234的规定。
- 3.1.54 异麦芽酮糖应符合GB 1886.182的规定。
- 3.1.55 磷酸酯双淀粉应符合GB 29926的规定。
- 3.1.56 醋酸酯淀粉应符合GB 29925的规定。
- 3.1.57 羟丙基淀粉应符合GB 29930的规定。
- 3.1.58 羟丙基二淀粉磷酸酯应符合GB 29931的规定。
- 3.1.59 乙酰化双淀粉己二酸酯应符合 GB 29932 的规定。
- 3.1.60 氧化淀粉钠应符合GB 29927的规定。
- 3.1.61 氧化羟丙基淀粉钠应符合GB 29933的规定。
- 3.1.62 羧甲基纤维素钠应符合GB 1886.232的规定。
- 3.1.63 羟丙基甲基纤维素应符合GB 1886.109的规定。
- 3.1.64 可溶性大豆多糖应符合GB 1886.322的规定。
- 3.1.65 辛烯基琥珀酸淀粉钠应符合GB 28303的规定。

- 3.1.66 蔗糖脂肪酸酯应符合GB 1886.27的规定。
- 3.1.67 双乙酰酒石酸单双甘油酯应符合GB 25539的规定。
- 3.1.68 单, 双甘油脂肪酸酯应符合GB 1886.65的规定。
- 3.1.69 聚甘油脂肪酸酯应符合GB 1886.178的规定。
- 3.1.70 乳酸脂肪酸甘油酯应符合GB 1886.93的规定。
- 3.1.71 磷脂应符合GB 1886.358的规定。
- 3.1.72 酶解大豆磷脂应符合 GB 30607 的要求。
- 3.1.73 改性大豆磷脂应符合GB 1886.238的规定。
- 3.1.74 碳酸氢钠应符合GB 1886.2的规定。
- 3.1.75 碳酸钠应符合GB 1886.1的规定。
- 3.1.76 碳酸钾应符合 GB 25588 的要求。
- 3.1.77 碳酸钙应符合GB 1886.214的规定。
- 3.1.78 焦磷酸二氢二钠应符合GB 1886.328的规定。
- 3.1.79 焦磷酸钠应符合GB 1886.339的规定。
- 3.1.80 磷酸二氢钙应符合GB 1886.333的规定。
- 3.1.81 磷酸三钙应符合GB 1886.332的规定。
- 3.1.82 六偏磷酸钠应符合GB 1886.4的规定。
- 3.1.83 三聚磷酸钠应符合GB 1886.335的规定。
- 3.1.84 磷酸二氢钠应符合GB 1886.336的规定。
- 3.1.85 磷酸氢二钠应符合GB 1886.329的规定。
- 3.1.86 酒石酸氢钾应符合GB 25556的规定。
- 3.1.87 葡萄糖酸- δ -内酯应符合GB 7657的规定。
- 3.1.88 酪蛋白酸钠应符合GB 1886.212的规定。
- 3.1.89 柠檬酸应符合GB 1886.235的规定。
- 3.1.90 柠檬酸钠应符合GB 1886.25的规定。
- 3.1.91 DL-苹果酸应符合GB 25544的规定。
- 3.1.92 乳酸应符合 GB 1886.173 的要求。
- 3.1.93 乳酸钠应符合 GB 25537 的要求。
- 3.1.94 微晶纤维素应符合GB 1886.103的规定。
- 3.1.95 海藻酸钠应符合GB 1886.243的规定。
- 3.1.96 α -淀粉酶(来源于黑曲霉*Aspergillus niger*)应符合GB 1886.174的规定。
- 3.1.97 蛋白酶(来源于解淀粉芽孢杆菌*Bacillus amyloliquefaciens*)应符合GB/T 23527的规定。

- 3.1.98 木聚糖酶（来源于黑曲霉*Aspergillus niger*）应符合QB/T 4483的规定。
- 3.1.99 葡糖氧化酶（来源于黑曲霉*Aspergillus niger*）应符合GB 1886.174的规定。
- 3.1.100 脂肪酶（来源于黑曲霉*Aspergillus niger*）应符合GB/T 23535的规定。
- 3.1.101 麦芽糖淀粉酶（来源于枯草芽孢杆菌*Bacillus subtilis*）应符合GB 1886.174的规定。
- 3.1.102 乳糖酶（来源于黑曲霉*Aspergillus niger*）应符合GB 1886.174的规定。
- 3.1.103 纤维素酶（来源于黑曲霉*Aspergillus niger*）应符合QB/T 2583的规定。
- 3.1.104 木瓜蛋白酶（来源于木瓜*Caricap apaya*）应符合T/CCCMHPIE 1.18的规定。
- 3.1.105 果胶酶（来源于米曲霉*Aspergillus oryzae*）应符合GB 1886.174的规定。
- 3.1.106 果胶应符合GB 25533的规定。
- 3.1.107 卡拉胶应符合GB 1886.169的规定。
- 3.1.108 黄原胶应符合GB 1886.31的规定。
- 3.1.109 刺槐豆胶应符合GB 29945的规定。
- 3.1.110 琼脂应符合GB 1886.239的规定。
- 3.1.111 瓜尔胶应符合GB 28403的规定。
- 3.1.112 结冷胶应符合GB 25535的规定。
- 3.1.113 明胶应符合GB 6783的规定。
- 3.1.114 氯化钾应符合GB 25585的规定。
- 3.1.115 阿拉伯胶应符合GB 29949的规定。
- 3.1.116 聚丙烯酸钠应符合GB 29948的规定。
- 3.1.117 麦芽糊精应符合GB/T 20884和GB 15203的规定。
- 4.1.118 固体饮料应符合GB/T 29602的规定。
- 3.1.119 维生素C应符合GB 14754的规定。
- 3.1.120 香兰素应符合GB 1886.16的规定。
- 3.1.121 乙基香兰素应符合GB 1886.283的规定。
- 3.1.122 乙基麦芽酚应符合GB 1886.208的规定。
- 3.1.123 山梨酸钾应符合GB 1886.39的要求。
- 3.1.124 ϵ -聚赖氨酸应符合GB 1886.362的要求。

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	试验方法
性 状	粉末状，结构松散、无结块	从样品中取出 50g，将内容物倒入洁净白瓷

色 泽	具有本品特有的颜色	盘中，在室内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，并检查有无外来杂质物。
气 味	具有本品特有的气味	
滋 味	具有本品特有的滋味	
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	≤ 20.0	GB 5009.3
灰分, g/100g	≤ 8.0	GB 5009.4
磷酸盐(以 PO_4^{3-} 计) ^a , g/kg	≤ 15.0	GB 5009.256
总砷(以 As 计) ^b , mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
无机砷(以 As 计) ^c , mg/kg	≤ 0.2	GB 5009.11
铅*(以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.18	GB 5009.12
镉(以 Cd 计), mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.15
铬(以 Cr 计), mg/kg	≤ 1.0	GB 5009.123
总汞(以 Hg 计), mg/kg	≤ 0.02	GB 5009.17
苯并(a)芘 ^d , μg/kg	≤ 2.0	GB 5009.27
黄曲霉毒素 B ₁ , μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.22
脱氧雪腐镰刀菌烯醇 ^e , μg/kg	≤ 1000	GB 5009.111
赭曲霉毒素 A, μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.96
玉米赤霉烯酮 ^f , μg/kg	≤ 60	GB 5009.209
三氯蔗糖 ^g , g/kg	≤ 0.25	GB 5009.298
阿斯巴甜 ^h , g/kg	≤ 1.0	GB 5009.263
山梨酸钾(以山梨酸计) ⁱ , g/kg	≤ 1.0	GB 5009.28

注* 该指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

a 仅适用于添加磷酸盐的产品。

b 仅适用于以小麦淀粉或食用玉米淀粉或小麦粉为主要原料的产品。

c 仅适用于以糯米粉或大米粉为主要原料的产品。

d 仅适用于以大米粉或小麦粉为主要原料的产品。

e 仅适用于以小麦粉为主要原料的产品。

f 仅适用于以小麦粉为主要原料的产品。

g 仅适用于添加三氯蔗糖的产品。

h 仅适用于添加阿斯巴甜的产品。

i 仅适用于添加山梨酸钾的产品。

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 的规定。

3.5 生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 14881 的有关规定。

3.6 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。

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。型式检验按国家相关规定执行。

附录 A 大米粉质量规格标准

表 1 大米粉质量规格标准

项 目	指 标	检验方法
水分, %	≤ 14.0	GB 5009.3
灰分 (以干基计), %	≤ 0.6	GB 5009.4
细度 (150 μm 或 100 目通过率)	≥ 98.5	GB/T 22427.5
白度 (457nm 蓝光反射率)	≥ 86.0	GB/T 22427.6
斑点, 个/cm ²	≤ 6.0	GB/T 22427.4
磁性金属物, g/kg	≤ 0.003	GB/T 5509
含砂量, %	≤ 0.02	GB/T 5508
黄曲霉毒素 B ₁ , μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.22
总砷 (以 As 计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.2	GB 5009.12
镉 (以 Cd 计), mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.15
总汞 (以 Hg 计), mg/kg	≤ 0.02	GB 5009.17

QB

编制说明

本标准适用于以糯米粉、食用小麦淀粉、食用玉米淀粉、木薯淀粉、食用马铃薯淀粉、小麦粉、大米粉、红薯淀粉、预糊化淀粉、白砂糖、海藻糖、低聚果糖、聚葡萄糖、低聚麦芽糖、低聚异麦芽糖、木糖、葡萄糖、麦芽糖粉、蜂蜜、乳糖、果糖、伊代欣糖中的一种或多种为主要原料，添加或不添加谷物粉、杂粮粉、薯类、豆制品、谷朊粉、豌豆淀粉、魔芋粉、全麦粉、玉米粉、大豆蛋白粉、植脂末、乳粉、乳清粉、乳清蛋白粉、干酪、芝士粉、抹茶粉、茶粉、可可粉、干海苔、果蔬粉（芒果粉、菠萝粉、榴莲粉、草莓粉、苹果粉、紫薯粉、番茄粉、胡萝卜粉、菠菜粉、南瓜粉）、蛋及蛋制品、食用盐、坚果及其籽类、奇亚籽、巧克力及巧克力制品、山梨糖醇、麦芽糖醇、三氯蔗糖、阿斯巴甜（含苯丙氨酸）、木糖醇、异麦芽酮糖、磷酸酯双淀粉、醋酸酯淀粉、羟丙基淀粉、羟丙基二淀粉磷酸酯、乙酰化双淀粉己二酸酯、氧化淀粉、氧化羟丙基淀粉、羧甲基纤维素钠、羟丙基甲基纤维素、可溶性大豆多糖、辛烯基琥珀酸淀粉钠、蔗糖脂肪酸酯、双乙酰酒石酸单双甘油酯、单，双甘油脂肪酸酯、聚甘油脂肪酸酯、乳酸脂肪酸甘油酯、磷脂、酶解大豆磷脂、改性大豆磷脂、碳酸氢钠、碳酸钠、碳酸钾、碳酸钙、焦磷酸二氢二钠、焦磷酸钠、磷酸二氢钙、磷酸三钙、六偏磷酸钠、三聚磷酸钠、磷酸二氢钠、磷酸氢二钠、酒石酸氢钾、葡萄糖酸- δ -内酯、酪蛋白酸钠、柠檬酸、柠檬酸钠、DL-苹果酸、乳酸、乳酸钠、微晶纤维素、海藻酸钠、 α -淀粉酶（来源于黑曲霉 *Aspergillus niger*）、蛋白酶（来源于解淀粉芽孢杆菌 *Bacillus amyloliquefaciens*）、木聚糖酶（来源于黑曲霉 *Aspergillus niger*）、葡糖氧化酶（来源于黑曲霉 *Aspergillus niger*）、脂肪酶（来源于黑曲霉 *Aspergillus niger*）、麦芽糖淀粉酶（来源于枯草芽孢杆菌 *Bacillus subtilis*）、乳糖酶（来源于黑曲霉 *Aspergillus niger*）、纤维素酶（来源于黑曲霉 *Aspergillus niger*）、木瓜蛋白酶（来源于木瓜 *Carica papaya*）、果胶酶（来源于米曲霉 *Aspergillus oryzae*）、果胶、卡拉胶、黄原胶、刺槐豆胶、琼脂、瓜尔胶、结冷胶、明胶、氯化钾、阿拉伯胶、聚丙烯酸钠、麦芽糊精、固体饮料、维生素C、香兰素、乙基香兰素、乙基麦芽酚、山梨酸钾、 ϵ -聚赖氨酸中的一种或几种辅料，经混合、包装加工而成的用于生产焙烤食品馅料的配料。

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。

武陟一村食品有限公司