



410662S-2026

河南红蒙食品有限公司企业标准

Q/HHM 0006S-2026

烘焙食品预拌粉

2026-03-27 发布

2026-03-27 实施

河南红蒙食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南红蒙食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：龚国理。

H N

Q B

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、全麦粉、黑小麦粉、荞麦粉、燕麦粉、莜麦粉、藜麦粉、青稞粉、黑裸麦粉、糙米粉、大米粉、小米粉、黑米粉、高粱粉、糯米粉、玉米粉、粘米粉、大豆粉、薏米粉、绿豆粉、黑豆粉、红小豆粉、豌豆粉、土豆粉、大豆蛋白粉、大豆膳食纤维粉、谷朊粉、食用小麦麸皮、食用小麦麸、小麦胚(胚片、胚粉)、食用淀粉(小麦淀粉、玉米淀粉、大米淀粉、木薯淀粉、马铃薯淀粉、甘薯淀粉、荸荠淀粉、绿豆淀粉、豌豆淀粉、山药淀粉、红薯淀粉、紫薯淀粉、蚕豆淀粉、蕨根淀粉、葛根淀粉、芋头淀粉、莲子淀粉中的一种或几种)中的一种或几种为主要原料,添加果蔬粉【石榴、番石榴(芭乐)、哈密瓜、青梅、酸梅、金桔、沙棘、提子、香蕉、杏、苹果、西瓜、甜瓜、木瓜、青瓜、刺梨、山楂、柠檬、猕猴桃(奇异果)、杨桃、菠萝、凤梨、椰浆粉、覆盆子、草莓、蓝莓、树莓、蔓越莓、羽衣甘蓝、紫衣甘蓝、葡萄、黑加仑、橙、芒果、桃、桔子、青桔、荔枝、柚子、西柚、百香果、青柠、李子、桂圆(龙眼)、红枣、杨梅、山竹、无花果、火龙果、樱桃、红毛丹、枸杞、枇杷、西梅、黑莓、榴莲、椰子、人参果、牛油果、莲雾、菠萝蜜、番荔枝、桑葚、橄榄、马蹄、芋头、香芋、红甜菜、芹菜、黄瓜、番茄、土豆、胡萝卜、莲藕、青萝卜、萝卜、玉米、姜中的一种或几种】、坚果及籽类粉(核桃仁、花生仁、腰果仁、扁桃仁、松子仁、葵花籽仁、夏威夷果仁、碧根果仁、杏仁、南瓜子、莲子、开心果、榛子仁、奇亚籽、板栗仁、巴旦木、黑芝麻、白芝麻中的一种或几种)、大麦苗粉、植物蛋白粉(大豆、豌豆、蚕豆、花生中的一种或几种)、食用油脂制品(黄油粉、奶油粉、粉末油脂中的一种或几种)、芝士粉、再制干酪、食用菌粉(香菇、猴头菇、草菇、黑木耳、银耳、茶树菇、姬松茸、羊肚菌中的一种或几种)、全蛋粉、鸡蛋清粉、蛋黄粉、食用盐、白砂糖、白砂糖粉、食用葡萄糖、低聚异麦芽糖、低聚果糖、果葡糖浆、麦芽糖、麦芽糊精、抗性糊精、海藻糖、乳糖、糖霜、赤藓糖醇、山梨糖醇、可可粉、速溶咖啡粉、茶粉(红茶、绿茶、乌龙茶、普洱茶、抹茶、白茶、茉莉花茶中的一种或几种)、香辛料粉【洋葱、大葱、小葱、韭葱、蒜、高良姜、豆蔻、香豆蔻、草果、砂仁、茴香、土茴香、圆叶当归、细叶芹、芹菜、辣根、龙蒿、黑芥籽、辣椒、葛缕子、桂皮、肉桂、阴香、大清桂、芫荽、桔茗(孜然)、胡麻、黑芥籽、姜黄、香茅、小豆蔻、小茴香、甘草、八角、山奈、木姜子、月桂叶、肉豆蔻、甜罗勒、欧芹、荳蔻、黑胡椒、白胡椒、芝麻、白欧芥、丁香、花椒中的一种或几种】、食用酵母、乳粉、酸奶粉、乳清粉、乳清蛋白粉、魔芋粉、预糊化淀粉、植脂末【葡萄糖浆、精炼植物油、酪蛋白(含牛奶蛋白)、食品添加剂(单, 双甘油脂肪酸酯、硬脂酰乳酸钠、磷酸氢二钾、柠檬酸钠、二氧化硅)】、含乳食品基料粉(固体饮料)、奶油风味粉(固体饮料)、复配膨松剂(焦磷酸二氢二钠、碳酸氢钠、磷酸二氢钙、碳酸钙、柠檬酸、淀粉)、复配膨松剂(碳酸氢钠、玉米淀粉、葡萄糖酸- δ -内酯、单, 双甘油脂肪酸酯、DL-苹果酸、焦磷酸二氢二钠、磷酸二氢钠、木聚糖酶、 α -淀粉酶)、 β -阿朴-8'-胡萝卜素醛、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、双乙酰酒石酸单双甘油酯、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、氧化淀粉、氧化羟丙基淀粉、单，双甘油脂肪酸酯、蔗糖脂肪酸酯、聚甘油脂肪酸酯、磷脂、碳酸氢钠、碳酸钠、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、聚葡萄糖、改性大豆磷脂、木糖醇、柠檬酸、柠檬酸钠、DL-苹果酸、微晶纤维素、海藻酸钠、 α -淀粉酶（来源于黑曲 *Aspergillusniger*）、蛋白酶（来源于解淀粉芽孢杆菌 *Bacillusamyloliquefaciens*）、木聚糖酶（来源于黑曲霉 *Aspergillusniger*）、葡糖氧化酶（来源于黑曲霉 *Aspergillusniger*）、脂肪酶（来源于黑曲霉 *Aspergillusniger*）、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 *Aspergillusniger*）、纤维素酶（来源于黑曲霉 *Aspergillusniger*）、木瓜蛋白酶（来源于木瓜 *Caricapapaya*）、果胶酶（来源于米曲霉 *Aspergillus oryzae*）、 β -胡萝卜素、栀子蓝、番茄红素、姜黄、葡萄皮红、胭脂虫红、胭脂树橙、叶黄素、叶绿素铜、甜菜红、天然胡萝卜素、高粱红、柑橘黄、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、乳酸脂肪酸甘油酯、阿拉伯胶、聚丙烯酸钠、维生素 C（抗氧化剂）、香兰素、乙基香兰素、乙基麦芽酚、食品用香精中的一种或几种为辅料，经粉碎或不粉碎、配料、混合、包装加工而成的非即食烘焙食品预拌粉。

根据原料和用途不同分为：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 小麦粉应符合 GB/T 1355 和 GB 2715 的规定。

2.1.2 全麦粉应符合 LS/T 3244 和 GB 2715 的规定。

2.1.3 荞麦粉应符合 GB/T 35028 和 GB 2715 的规定。

2.1.4 玉米粉应符合 GB/T 10463 的规定。

2.1.5 黑小麦粉、燕麦粉、莜麦粉、藜麦粉、青稞粉、黑裸麦粉、糙米粉、大米粉、小米粉、黑米粉、高粱粉、糯米粉、粘米粉、大豆粉、薏米粉、绿豆粉、黑豆粉、红小豆粉、豌豆粉应符合 GB 2715 的规定。

2.1.6 白砂糖、白砂糖粉应符合 GB/T 1355 和 GB 13104 的规定。

2.1.7 食用淀粉（小麦淀粉、玉米淀粉、大米淀粉、木薯淀粉、马铃薯淀粉、甘薯淀粉、荸荠淀粉、绿豆淀粉、豌豆淀粉、山药淀粉、红薯淀粉、紫薯淀粉、蚕豆淀粉、蕨根淀粉、葛根淀粉、芋头淀粉、莲子淀粉）应符合 GB 31637 的规定。

2.1.8 果蔬粉【石榴、番石榴（芭乐）、哈密瓜、青梅、酸梅、金桔、沙棘、提子、香蕉、杏、苹果、西瓜、甜瓜、木瓜、青瓜、刺梨、山楂、柠檬、猕猴桃（奇异果）、杨桃、菠萝、凤梨、椰浆粉、覆盆子、草莓、蓝莓、树莓、蔓越莓、羽衣甘蓝、紫衣甘蓝、葡萄、黑加仑、橙、芒果、桃、桔子、青桔、荔枝、柚子、西柚、百香果、青柠、李子、桂圆（龙眼）、红枣、杨梅、山竹、无花果、火龙果、樱桃、红毛丹、枸杞、枇杷、西梅、黑莓、榴莲、椰子、人参果、牛油果、莲雾、菠萝蜜、番荔枝、桑葚、橄榄、马蹄、芋头、香芋、红甜菜、芹菜、黄瓜、番茄、土豆、胡萝卜、莲藕、青萝卜、萝卜、玉米、姜中的一种或几种】应符合 GH/T 1456 的规定。

2.1.9 大豆蛋白粉应符合 GB/T 22493 的规定。

2.1.10 小麦胚（胚片、胚粉）应符合 LS/T 3210 的规定。

2.1.11 谷朊粉应符合 GB/T 21924 的规定。

2.1.12 食用小麦麸皮应符合 NY/T 3218 的规定。

2.1.13 大豆膳食纤维粉应符合 GB/T 22494 的规定。

- 2.1.14 谷朊粉应符合 GB/T 21924 的规定。
- 2.1.15 坚果及籽类粉（核桃仁、花生仁、腰果仁、扁桃仁、松子仁、葵花籽仁、夏威夷果仁、碧根果仁、杏仁、南瓜子、莲子、开心果、榛子仁、奇亚籽、板栗仁、巴旦木、黑芝麻、白芝麻）应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.16 食用油脂制品（黄油粉、奶油粉、粉末油脂）应符合 GB 15196 的规定。
- 2.1.17 食用菌粉（香菇、猴头菇、草菇、黑木耳、银耳、茶树菇、姬松茸、羊肚菌）应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.18 香辛料粉【洋葱、大葱、小葱、韭葱、蒜、高良姜、豆蔻、香豆蔻、草果、砂仁、蒔萝、土茴香、圆叶当归、细叶芹、芹菜、辣根、龙蒿、黑芥籽、辣椒、葛缕子、桂皮、肉桂、阴香、大清桂、芫荽、枯茗（孜然）、胡麻、黑芥籽、姜黄、香茅、小豆蔻、小茴香、甘草、八角、山奈、木姜子、月桂叶、肉豆蔻、甜罗勒、欧芹、荳蔻、黑胡椒、白胡椒、芝麻、白欧芥、丁香、花椒】应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.19 全蛋粉、鸡蛋清粉、蛋黄粉应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.20 乳粉应符合 GB 19644 的规定。
- 2.1.21 植脂末应符合 QB/T 29602 的规定。
- 2.1.22 含乳食品基料粉（固体饮料）、奶油风味粉（固体饮料）应符合 GB/T 29602 的规定。
- 2.1.23 黑小麦粉、燕麦粉、莜麦粉、藜麦粉、青稞粉、黑裸麦粉、糙米粉、大米粉、小米粉、黑米粉、高粱粉、糯米粉、粘米粉、大豆粉、薏米粉、绿豆粉、黑豆粉、红小豆粉、豌豆粉应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.24 乳糖应符合 GB 25595 的规定。
- 2.1.25 糖霜应符合 QB/T 4092 的规定。
- 2.1.26 赤藓糖醇应符合 GB 26404 的规定。
- 2.1.27 山梨糖醇应符合 GB 1886.187 的规定。
- 2.1.28 茶粉（红茶、绿茶、乌龙茶、普洱茶、抹茶、白茶、茉莉花茶）应符合 QB/T 4067 的规定。
- 2.1.29 可可粉应符合 GB/T 20706 的规定。
- 2.1.30 速溶咖啡粉应符合 NY/T 605 的规定。
- 2.1.31 低聚果糖应符合 GB/T 23528.2 的规定。
- 2.1.32 乳清粉和乳清蛋白粉应符合 GB 11674 的规定。
- 2.1.33 魔芋粉应符合 NY/T 494 的规定。
- 2.1.34 预糊化淀粉应符合 GB/T 38573 的规定。
- 2.1.35 β -阿朴-8'-胡萝卜素醛应符合 GB 31620 的规定。
- 2.1.36 磷酸酯双淀粉应符合 GB 29926 的规定。
- 2.1.37 醋酸酯淀粉应符合 GB 29925 的规定。
- 2.1.38 羟丙基淀粉应符合 GB 29930 的规定。
- 2.1.39 羟丙基二淀粉磷酸酯应符合 GB 29931 的规定。
- 2.1.40 乙酰化双淀粉己二酸酯应符合 GB 29932 的规定。
- 2.1.41 双乙酰酒石酸单双甘油酯应符合 GB 25539 的规定。
- 2.1.42 羟丙基甲基纤维素应符合 GB 1886.109 的规定。
- 2.1.43 辛烯基琥珀酸淀粉钠应符合 GB 1886.370 的规定。
- 2.1.44 氧化淀粉应符合 GB 29927 的规定。

- 2.1.45 氧化羟丙基淀粉应符合 GB 29933 的规定。
- 2.1.46 单，双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.65 的规定。
- 2.1.47 聚甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.178 的规定。
- 2.1.48 磷脂应符合 GB1886.358 的规定。
- 2.1.49 碳酸钠应符合 GB 1886.1 的规定。
- 2.1.50 聚葡萄糖应符合 GB 1886.385 的规定。
- 2.1.51 食用酵母应符合 GB 31639 的规定。
- 2.1.52 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.53 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.54 磷酸二氢钠应符合 GB 1886.336 的规定。
- 2.1.55 磷酸氢二钠应符合 GB 1886.329 的规定。
- 2.1.56 三聚磷酸钠应符合GB 1886.335的规定。
- 2.1.57 焦磷酸钠应符合 GB 1886.339 的规定。
- 2.1.58 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。
- 2.1.59 焦磷酸二氢二钠应符合 GB 1886.328 的规定。
- 2.1.60 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。
- 2.1.61 酒石酸氢钾应符合 GB 25556 的规定。
- 2.1.62 植物蛋白粉应符合 GB 20371 的规定。
- 2.1.63 磷酸二氢钙应符合 GB 1886.333 的规定。
- 2.1.64 磷酸三钙应符合 GB 1886.332 的规定。
- 2.1.65 碳酸钙应符合 GB 1886.214 的规定。
- 2.1.66 维生素 C 应符合 GB 14754 的规定。
- 2.1.67 蔗糖脂肪酸酯应符合 GB 1886.27 的规定。
- 2.1.68 α -淀粉酶应符合 GB 1886.174的规定。
- 2.1.69 葡萄糖酸- δ -内酯应符合 GB 7657 的规定。
- 2.1.70 乳酸脂肪酸甘油酯应符合 GB 1886.93 的规定。
- 2.1.71 酪蛋白酸钠应符合 GB 1886.212 的规定。
- 2.1.72 改性大豆磷脂应符合 GB 1886.238 的规定。
- 2.1.73 卡拉胶应符合 GB 1886.169 的规定。
- 2.1.74 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.75 瓜尔胶应符合 GB 28403 的规定。
- 2.1.76 结冷胶应符合 GB 25535 的规定。
- 2.1.77 刺槐豆胶应符合 GB 29945 的规定。
- 2.1.78 微晶纤维素应符合 GB 1886.103 的规定。
- 2.1.79 木糖醇应符合 GB 1886.234 的规定。
- 2.1.80 DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。

- 2.1.81 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。
- 2.1.82 海藻酸钠应符合 GB 1886.243 的规定。
- 2.1.83 可溶性大豆多糖应符合 LS/T 3301 和GB 1886.322的规定。
- 2.1.84 栀子蓝应符合 GB 28311 的规定。
- 2.1.85 β -胡萝卜素应符合GB 1886.366 的规定。
- 2.1.86 番茄红素应符合 GB 1886.78 的规定。
- 2.1.87 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.88 柠檬酸钠 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.89 蛋白酶应符合 GB/T 23527.1 和GB 1886.174的规定。
- 2.1.90 木聚糖酶（来源于黑曲霉 *Aspergillusniger*）应符合 QB/T 4483 和GB 1886.174的规定。
- 2.1.91 葡糖氧化酶（来源于黑曲霉 *Aspergillusniger*）应符合 GB 1886.174 的规定。
- 2.1.92 脂肪酶（来源于黑曲霉 *Aspergillusniger*）应符合 GB/T 23535和GB 1886.174的规定。
- 2.1.93 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。
- 2.1.94 乳糖酶（来源于黑曲霉 *Aspergillusniger*）应符合 GB 1886.174 的规定。
- 2.1.95 纤维素酶（来源于黑曲霉 *Aspergillusniger*）应符合 QB/T 2583 和GB 1886.174的规定。
- 2.1.96 木瓜蛋白酶（来源于木瓜 *Caricapapaya*）应符合 GB/T 23527.1和GB 1886.174的规定。
- 2.1.97 果胶酶（来源于米曲霉 *Aspergillus oryzae*）应符合 GB 1886.174 的规定。
- 2.1.98 姜黄应符合 GB 1886.60 的规定。
- 2.1.99 胭脂虫红应符合 GB 1886.315 的规定。
- 2.1.100 胭脂树橙应符合 GB 1886.316 的规定。
- 2.1.101 叶黄素应符合 GB 1886.382 的规定。
- 2.1.102 叶绿素铜应符合 GB 1886.361 的规定。
- 2.1.103 甜菜红应符合 GB 1886.111 的规定。
- 2.1.104 天然胡萝卜素应符合 GB 31624 的规定。
- 2.1.105 高粱红应符合 GB 1886.32 的规定。
- 2.1.106 柑橘黄应符合 GB 1886.346 的规定。
- 2.1.107 果胶应符合 GB 25533 的规定。
- 2.1.108 琼脂应符合 GB 1886.239 的规定。
- 2.1.109 明胶应符合 GB 6783 的规定。
- 2.1.110 氯化钾应符合 GB 25585 的规定。
- 2.1.111 乳酸脂肪酸甘油酯应符合 GB 1886.93 的规定。
- 2.1.112 阿拉伯胶应符合 GB 29949 的规定。
- 2.1.113 羟丙基甲基纤维素应符合 GB 1886.109 的规定。
- 2.1.114 聚丙烯酸钠应符合 GB 29948 的规定。
- 2.1.115 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.116 低聚异麦芽糖应符合 GB/T 20881 的规定。

- 2.1.117 香兰素应符合 GB 1886.16 的规定。
- 2.1.118 乙基香兰素应符合 GB 1886.283 的规定。
- 2.1.119 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.120 麦芽糊精应符合 GB/T 20882.6 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.121 复配膨松剂应符合 GB 1886.245 的规定。
- 2.1.122 芝士粉、再制干酪应符合 GB 25192 的规定。
- 2.1.123 大麦苗粉应符合 QB/T 5586 的规定。
- 2.1.124 食用小麦麸应符合 GB/T 42225 的规定。
- 2.1.125 酸奶粉应符合 GB/T 29602 的规定。
- 2.1.126 果葡糖浆应符合 GB/T 20882.4 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.127 麦芽糖应符合 GB/T 20882.5 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.128 抗性糊精应符合 QB/T 5947 的规定。
- 2.1.129 海藻糖应符合 GB/T 23529 的规定。
- 2.1.130 葡萄皮红应符合 GB 28313 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、颗粒状或粉末中带颗粒状，无结块	取样品一份，置一洁净白瓷盘中，自然光下用肉眼观察色泽及性状，并检查有无外来杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
色 泽	具有产品特有的色泽	
气、滋味	具有产品特有的气、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, g/100g	≤ 18.0	GB 5009.3
*铅(以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.18	GB 5009.12
总砷(以 As 计), mg/kg	≤ 0.5 (除以糙米粉、大米粉为主料之外的产品)	GB 5009.11
无机砷 ^b (以 As 计), mg/kg	≤ 0.35 (以糙米粉为主料的产品)	GB 5009.11
	≤ 0.2 (以大米粉为主料的产品)	
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
脱氧雪腐镰刀菌烯醇，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，μg/kg	≤	60	GB 5009.209
β-胡萝卜素 ^a ，g/kg	≤	1.0	GB 5009.83
总磷酸盐 ^a （以 PO ₄ ³⁻ 计），g/kg	≤	15.0	GB 5009.256
黄曲霉毒素B ₁ ，μg/kg	≤	5.0	GB 5009.22
β-阿朴-8'-胡萝卜素醛 ^a ，g/kg	≤	0.015	GB 5009.292
胭脂虫红 ^a （以胭脂红酸计），g/kg	≤	0.6	GB 5009.288
胭脂树橙 ^a ，g/kg	≤	0.6	GB 5009.287
叶黄素 ^a ，g/kg	≤	0.15	GB 5009.248

注：1、*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

2、a 仅适用于添加该种食品添加剂的产品检测。

3、b可先测定总砷，当总砷含量不超过无机砷限量值时，可判定符合限量要求而不必测定无机砷；否则，需测定无机砷含量再作判定。

同一功能的食品添加剂（相同色泽着色剂）在混合使用时，各自用量占 GB 2760 规定的最大使用量的比例之和不应超过 1。

2.4 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。

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。型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

本标准适用于以小麦粉、全麦粉、黑小麦粉、荞麦粉、燕麦粉、苡麦粉、藜麦粉、青稞粉、黑裸麦粉、糙米粉、大米粉、小米粉、黑米粉、高粱粉、糯米粉、玉米粉、粘米粉、大豆粉、薏米粉、绿豆粉、黑豆粉、红小豆粉、豌豆粉、土豆粉、大豆蛋白粉、大豆膳食纤维粉、谷朊粉、食用小麦麸皮、食用小麦麸、小麦胚(胚片、胚粉)、食用淀粉(小麦淀粉、玉米淀粉、大米淀粉、木薯淀粉、马铃薯淀粉、甘薯淀粉、荸荠淀粉、绿豆淀粉、豌豆淀粉、山药淀粉、红薯淀粉、紫薯淀粉、蚕豆淀粉、蕨根淀粉、葛根淀粉、芋头淀粉、莲子淀粉中的一种或几种)中的一种或几种为主要原料,添加果蔬粉【石榴、番石榴(芭乐)、哈密瓜、青梅、酸梅、金桔、沙棘、提子、香蕉、杏、苹果、西瓜、甜瓜、木瓜、青瓜、刺梨、山楂、柠檬、猕猴桃(奇异果)、杨桃、菠萝、凤梨、椰浆粉、覆盆子、草莓、蓝莓、树莓、蔓越莓、羽衣甘蓝、紫衣甘蓝、葡萄、黑加仑、橙、芒果、桃、桔子、青桔、荔枝、柚子、西柚、百香果、青柠、李子、桂圆(龙眼)、红枣、杨梅、山竹、无花果、火龙果、樱桃、红毛丹、枸杞、枇杷、西梅、黑莓、榴莲、椰子、人参果、牛油果、莲雾、菠萝蜜、番荔枝、桑葚、橄榄、马蹄、芋头、香芋、红甜菜、芹菜、黄瓜、番茄、土豆、胡萝卜、莲藕、青萝卜、萝卜、玉米、姜中的一种或几种】、坚果及籽类粉(核桃仁、花生仁、腰果仁、扁桃仁、松子仁、葵花籽仁、夏威夷果仁、碧根果仁、杏仁、南瓜子、莲子、开心果、榛子仁、奇亚籽、板栗仁、巴旦木、黑芝麻、白芝麻中的一种或几种)、大麦苗粉、植物蛋白粉(大豆、豌豆、蚕豆、花生中的一种或几种)、食用油脂制品(黄油粉、奶油粉、粉末油脂中的一种或几种)、芝士粉、再制干酪、食用菌粉(香菇、猴头菇、草菇、黑木耳、银耳、茶树菇、姬松茸、羊肚菌中的一种或几种)、全蛋粉、鸡蛋清粉、蛋黄粉、食用盐、白砂糖、白砂糖粉、食用葡萄糖、低聚异麦芽糖、低聚果糖、果葡糖浆、麦芽糖、麦芽糊精、抗性糊精、海藻糖、乳糖、糖霜、赤藓糖醇、山梨糖醇、可可粉、速溶咖啡粉、茶粉(红茶、绿茶、乌龙茶、普洱茶、抹茶、白茶、茉莉花茶中的一种或几种)、香辛料粉【洋葱、大葱、小葱、韭葱、蒜、高良姜、豆蔻、香豆蔻、草果、砂仁、苜蓿、土茴香、圆叶当归、细叶芹、芹菜、辣根、龙蒿、黑芥籽、辣椒、葛缕子、桂皮、肉桂、阴香、大清桂、芫荽、桔茗(孜然)、胡麻、黑芥籽、姜黄、香茅、小豆蔻、小茴香、甘草、八角、山奈、木姜子、月桂叶、肉豆蔻、甜罗勒、欧芹、荳蔻、黑胡椒、白胡椒、芝麻、白欧芥、丁香、花椒中的一种或几种】、食用酵母、乳粉、酸奶粉、乳清粉、乳清蛋白粉、魔芋粉、预糊化淀粉、植脂末【葡萄糖浆、精炼植物油、酪蛋白(含牛奶蛋白)、食品添加剂(单,双甘油脂肪酸酯、硬脂酰乳酸钠、磷酸氢二钾、柠檬酸钠、二氧化硅)】、含乳食品基料粉(固体饮料)、奶油风味粉(固体饮料)、复配膨松剂(焦磷酸二氢二钠、碳酸氢钠、磷酸二氢钙、碳酸钙、柠檬酸、淀粉)、复配膨松剂(碳酸氢钠、玉米淀粉、葡萄糖酸- δ -内酯、单,双甘油脂肪酸酯、DL-苹果酸、焦磷酸二氢二钠、磷酸二氢钠、木聚糖酶、 α -淀粉酶)、 β -阿朴-8'-胡萝卜素醛、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、双乙酰酒石酸单双甘油酯、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、氧化淀粉、氧化羟丙基淀粉、单，双甘油脂肪酸酯、蔗糖脂肪酸酯、聚甘油脂肪酸酯、磷脂、碳酸氢钠、碳酸钠、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、聚葡萄糖、改性大豆磷脂、木糖醇、柠檬酸、柠檬酸钠、DL-苹果酸、微晶纤维素、海藻酸钠、 α -淀粉酶（来源于黑曲 *Aspergillusniger*）、蛋白酶（来源于解淀粉芽孢杆菌 *Bacillusamyloliquefaciens*）、木聚糖酶（来源于黑曲霉 *Aspergillusniger*）、葡糖氧化酶（来源于黑曲霉 *Aspergillusniger*）、脂肪酶（来源于黑曲霉 *Aspergillusniger*）、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 *Aspergillusniger*）、纤维素酶（来源于黑曲霉 *Aspergillusniger*）、木瓜蛋白酶（来源于木瓜 *Caricapapaya*）、果胶酶（来源于米曲霉 *Aspergillus oryzae*）、 β -胡萝卜素、栀子蓝、番茄红素、姜黄、葡萄皮红、胭脂虫红、胭脂树橙、叶黄素、叶绿素铜、甜菜红、天然胡萝卜素、高粱红、柑橘黄、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、乳酸脂肪酸甘油酯、阿拉伯胶、聚丙烯酸钠、维生素 C（抗氧化剂）、香兰素、乙基香兰素、乙基麦芽酚、食品用香精中的一种或几种为辅料，经粉碎或不粉碎、配料、混合、包装加工而成的非即食烘焙食品预拌粉。

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提供依据。

其中铅指标严于食品安全国家标准GB 2762 的规定。

河南红蒙食品有限公司