



410782S-2026



河南泰利杰生物科技有限公司企业标准

Q/HTSK 0013S-2026

糕点预拌粉

2026-04-08 发布

2026-04-08 实施

河南泰利杰生物科技有限公司 发布

前 言

本标准由河南泰利杰生物科技有限公司提出。

本标准起草单位：河南泰利杰生物科技有限公司。

本标准主要起草人：郭方杰、郭泽宇、钱新艳、牛俊莉、武晓敏。

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、要求以及检验方法、检验规则等。

本标准适用于以小麦粉、全麦粉、黑麦粉、全黑麦粉、食用小麦淀粉、食用玉米淀粉、食用大米淀粉、食用木薯淀粉、食用马铃薯淀粉、食用红薯淀粉、食用豌豆淀粉、马铃薯全粉、绿豆淀粉、大米粉、糯米粉中的一种或多种为主要原料，添加或不添加聚葡萄糖（可溶性膳食纤维）、速溶膳食纤维（聚葡萄糖、低聚果糖、低聚异麦芽糖）、谷朊粉、苦荞粉、豌豆纤维粉、桑叶高纤粉（固体饮料）、黑糖粉、肉桂粉、凉粉草粉（固体饮料）、银耳粉、百合粉、杏仁粉、白芸豆粉、生姜粉、核桃粉、速溶茉莉花茶粉、黑豆浆粉、腰果粉、葛根粉、黑藜麦粉、虾皮粉、淮山药粉、低聚果糖、栗子粉、白芝麻粉、黄芪粉、速溶豆粉、乳清蛋白粉、黄豆粉（粒）、凉草粉（仙草）、木薯粉、红薯粉、水解胶原蛋白、白砂糖、全糖粉、糖霜、麦芽糖、粘米粉、黑米粉、荞麦粉、黑荞麦粉、黑苦荞粉、黑青稞粉、黑麦粉、大麦粉、小米粉、燕麦粉、玉米粉、大豆粉、绿豆粉、苡麦粉、青稞粉、褐麦粉、大黄米粉、豌豆粉、紫薯粉、地瓜粉、芋头粉、薏（米）仁粉、藜麦粉、白扁豆粉、麦芽粉、小麦胚芽粉、熟大米粉、速溶咖啡粉、咖啡粉、红豆粉、红米粉、红糖、枸杞粉、花生粉、鸡肉粉、猴头菇粉、陈皮粉、黑豆粉、黑枸杞粉、红枸杞粉、黑桑葚粉、藕粉、木鱼精粉、燕麦片、奇亚籽、奇亚籽粉、鹰嘴豆粉、黄油粉、食用酵母、芝麻仁（碎）、黑芝麻（粉、碎）、食用小麦麸皮、大豆蛋白粉、大豆分离蛋白、海藻糖、麦芽糊精、大豆磷脂、食用盐、谷氨酸钠（味精）、淡竹叶粉、山药粉、茯苓粉、莲子粉、芡实粉、酱油粉、起酥油（精炼植物油、单，双甘油脂肪酸酯、丙二醇脂肪酸酯、山梨醇酐单油酸酯、维生素E中的几种）、植物油（大豆油、葵花籽油、椰子油中的一种或两种）、食用葡萄糖（粉）、乳糖、酸奶粉、金桔丁、可可粉、全蛋粉、蛋黄粉、鸡蛋白粉、抹茶粉、乳粉、调制乳粉、全脂乳粉、脱脂乳粉、乳清粉、芝士粉、干酪（粉）、炼乳风味乳粉、炼乳粉、鱼粉、墨鱼汁粉（墨鱼汁酱、麦芽糊精、阿拉伯胶、食用盐、香辛料）、烘焙专用乳味粉[麦芽糊精、植脂末、乳粉、大豆蛋白粉、食用香精]、牛肉粉调味料、海鲜调味料、奶油粉、菊粉、椰浆粉、栀子粉（栀子、麦芽糊精）、重瓣红玫瑰粉、圆苞车前子壳粉、魔芋粉、干海苔、鸡粉调味料、酵母抽提物、植脂末（白砂糖、葡萄糖浆、氢化植物油、精炼植物油中的几种为原料，添加乳粉、单，双甘油脂肪酸酯、硬脂酰乳酸钠、磷酸氢二钾、二氧化硅、食用盐、三聚磷酸钠、大豆分离蛋白、酪蛋白、酪蛋白酸钠、双乙酰酒石酸单双甘油酯、乙酰化单，双甘油脂肪酸酯、乳清粉、胭脂树橙、六偏磷酸钠、柠檬酸钠、 β -胡萝卜素、食品用香精中的几种）、果蔬粒、草菇粒、香菇粒、固态复合调味料（外购）、果蔬粉、坚果及籽类制品（熟）（葵花籽、花生碎、核桃仁、扁桃仁、杏仁、紫苏籽、亚麻籽中的一种或几种）、巴旦木、香辛料（肉豆蔻、草果、砂仁、蒔萝、辣椒、八角、小茴香、圆叶当归、桂皮、芫荽、香芋、甘草、山奈、薄荷、甘牛至、荳蔻、胡椒、丁香、栀子、姜黄、百里香、孜然、花椒、葱、蒜、姜、洋葱中的几种）、赤砂糖、红枣粒、茶粉（绿茶粉、红茶粉、黄茶粉、乌龙茶粉、白茶粉、黑茶粉中的一种或几种）、槐米粉、低聚异麦芽糖、果蔬纤维、抗性糊精、食品添加剂【山梨糖醇、甲基纤维素、氧化淀粉、酸处理淀粉、特丁基对苯二酚、磷酸二氢钠、柠檬酸、磷酸氢钙、DL-苹果酸、抗坏血酸（维生素C）、

柠檬酸钠、乙酰化单、双甘油脂肪酸酯、单，双甘油脂肪酸酯、羧甲基纤维素钠、酪蛋白酸钠、乙酰化双淀粉己二酸酯、醋酸酯淀粉、磷酸酯双淀粉、羟丙基淀粉、三聚磷酸钠、碳酸钙、赤藓糖醇、甜菊糖苷、三氯蔗糖、乙酰磺胺酸钾、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（又名阿斯巴甜）、黄原胶、瓜尔胶、丙酸钙、磷脂、海藻酸钠、羟丙基二淀粉磷酸酯、氧化羟丙基淀粉、焦磷酸二氢二钠、碳酸氢钠、碳酸氢铵、硬脂酰乳酸钠、硬脂酰乳酸钙、磷酸氢二钠、香兰素、5'-肌苷酸二钠、5'-鸟苷酸二钠、栀子蓝、聚甘油脂肪酸酯、乳酸脂肪酸甘油酯、聚氧乙烯(20)山梨醇酐单油酸酯(吐温 80)、酒石酸氢钾、葡萄糖酸- δ -内酯、磷酸二氢钙、5'-呈味核苷酸二钠、复配增稠剂(羟丙基淀粉、羟丙基二淀粉磷酸酯、乙酰化双淀粉己二酸酯、白砂糖、谷朊粉)、复配膨松剂(焦磷酸二氢二钠、碳酸氢钠、磷酸氢钙、磷酸二氢钙、碳酸钙中的几种，加入或不加入酒石酸氢钾、微晶纤维素、木聚糖酶、食用葡萄糖、食用淀粉中的一种或几种)、复配添加剂(硫酸钙、抗坏血酸、 α -淀粉酶、淀粉葡糖苷酶、葡糖氧化酶、半纤维素酶、脂肪酶、麦芽糖淀粉酶、磷脂、玉米粉、植物油、大麦粉)、复配乳化剂(焦磷酸二氢二钠、单、双甘油脂肪酸酯、酒石酸氢钾、硬脂酰乳酸钠、淀粉、麦芽糊精、乳糖)、碳酸钾、碳酸钠、六偏磷酸钠、乙酰化二淀粉磷酸酯、柠檬酸脂肪酸甘油酯、聚丙烯酸钠、聚氧乙烯(20)山梨醇酐单油酸酯(吐温 80)、 α -环状糊精、 γ -环状糊精、卡拉胶、蔗糖脂肪酸酯、双乙酰酒石酸单双甘油酯、海藻酸丙二醇酯、 α -淀粉酶、木糖醇、罗汉果甜苷、丙二醇脂肪酸酯、焦磷酸四钾、焦磷酸钠、单，双甘油脂肪酸酯、复配乳化酶制剂(单，双甘油脂肪酸酯、硫酸钙、维生素 C、木聚糖酶、 α -淀粉酶、麦芽糖淀粉酶、磷酸三钙、葡糖氧化酶、食用玉米淀粉)、槐豆胶(刺槐豆胶)、辛烯基琥珀酸淀粉钠、酶解大豆磷脂、氯化钾、天然胡萝卜素、蛋白酶、果胶酶、复配酶制剂(木聚糖酶、 α -淀粉酶、脂肪酶、葡糖氧化酶、食用玉米淀粉)中的一种或几种】、麦芽四糖水解酶、麦芽糖醇、红曲红、胭脂虫红、 β -胡萝卜素、姜黄、栀子黄、植物炭黑、叶绿素铜钠盐、胭脂树橙、叶黄素、可溶性大豆多糖、明胶、果胶、微晶纤维素、乳糖醇、磷酸三钠、复配着色剂(胭脂虫红、甜菜红、栀子黄、玉米淀粉)、复配酸度调节着色剂(胭脂虫红、柠檬酸)、食品用香精中的几种，经配料、混合、包装而成的用于糕点制作加工的预拌粉。

根据用途不同可分为：糕点预拌粉、面包预拌粉、蛋糕预拌粉、饼干预拌粉、中式点心预拌粉。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 小麦粉、黑麦粉应符合 GB/T 1355 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.2 全麦粉、全黑麦粉应符合 LS/T 3244 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.3 食用小麦淀粉应符合 GB/T 8883 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.4 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.5 食用木薯淀粉应符合 GB/T 29343 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.6 食用马铃薯淀粉、食用红薯淀粉、马铃薯全粉、绿豆淀粉、食用豌豆淀粉、食用大米淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.7 大米粉、糯米粉、苦荞粉、粘米粉、黑米粉、荞麦粉、大麦粉、小米粉、燕麦粉、紫薯粉、地瓜粉、大

豆粉、玉米粉、绿豆粉、苡麦粉、青稞粉、褐麦粉、大黄米粉、豌豆粉、芋头粉、薏（米）仁粉、藜麦粉、白扁豆粉、麦芽粉、小麦胚芽粉、红豆粉、红米粉、黑豆粉、白芸豆粉、黑藜麦粉、黑豆浆粉、黄豆粉（粒）、黑荞麦粉、黑苦荞粉、黑青稞粉应符合GB 2715 的规定。

2.1.8 聚葡萄糖（可溶性膳食纤维）应符合本企业标准Q/HTSK 0002S 的规定。

2.1.9 速溶膳食纤维粉应符合 GB/T 29602 的规定。

2.1.10 谷朊粉应符合GB/T 21924 的规定。

2.1.11 熟大米粉、燕麦片应符合GB 19640 的规定。

2.1.12 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

2.1.13 全糖粉应符合 QB/T 4565 的规定。

2.1.14 糖霜应符合 QB/T 4092 的规定。

2.1.15 麦芽糖应符合 GB/T 20882.5 和 GB 15203 的规定。

2.1.16 食用酵母应符合 GB 31639 的规定。

2.1.17 芝麻仁（碎）、黑芝麻（粉、碎）、鹰嘴豆粉、核桃粉、白芝麻粉、腰果粉、栗子粉、奇亚籽粉应符合 GB 19300 的规定。

2.1.18 食用小麦麸皮应符合 NY/T 3218 的规定。

2.1.19 大豆蛋白粉、大豆分离蛋白应符合 GB 20371 的规定。

2.1.20 海藻糖应符合 GB/T 20882.7 的规定。

2.1.21 麦芽糊精应符合 GB/T 20882.6 和 GB 15203 的规定。

2.1.22 大豆磷脂应符合 LS/T 3219 的规定。

2.1.23 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

2.1.24 谷氨酸钠(味精)应符合 GB 2720 的规定。

2.1.25 起酥油应符合 GB/T 38069 的规定。

2.1.26 植物油应符合 GB 2716 的规定。

2.1.27 食用葡萄糖应符合 GB/T 20882.1 和 GB 15203 的规定。

2.1.28 乳糖应符合 GB 25595 的规定。

2.1.29 可可粉应符合 GB/T 20706 的规定。

2.1.30 全蛋粉、鸡蛋白粉、蛋黄粉应符合 GB 2749 的规定。

2.1.31 酱油粉、固态复合调味料应符合 GB 31644 的规定。

2.1.32 山药粉、茯苓粉、莲子粉、芡实粉、肉桂粉、百合粉、杏仁粉、淮山药粉、黄芪粉、淡竹叶粉应符合《中华人民共和国药典》2025 年版一部的规定。

2.1.33 抹茶粉应符合GB/T 34778 的规定。

2.1.34 乳粉、调制乳粉、全脂乳粉、脱脂乳粉、酸奶粉应符合GB 19644 的规定。

- 2.1.35 芝士粉、干酪应符合GB 5420 的规定。
- 2.1.36 鱼粉、墨鱼汁粉应符合GB 10136 的规定。
- 2.1.37 炼乳风味乳粉、炼乳粉、烘焙专用乳味粉、奶油粉、椰浆粉（椰浆、麦芽糊精、酪蛋白酸钠）、栀子粉（栀子、麦芽糊精）、重瓣红玫瑰粉、圆苞车前子壳粉、速溶咖啡粉、咖啡粉、枸杞粉、陈皮粉、黑枸杞粉、红枸杞粉、黑桑葚粉、桑叶高纤粉（固体饮料）、凉粉草粉（固体饮料）应符合GB/T 29602 的规定。
- 2.1.38 菊粉应符合GB/T 41377 的规定。
- 2.1.39 魔芋粉应符合NY/T 494 的规定。
- 2.1.40 干海苔应符合GB/T 23596 和GB 19643 的规定。
- 2.1.41 牛肉粉调味料应符合SB/T 10513 的规定。
- 2.1.42 鸡粉调味料应符合SB/T 10415 的规定。
- 2.1.43 海鲜调味料应符合GB 10136 的规定。
- 2.1.44 酵母抽提物应符合GB/T 20886.2 的规定。
- 2.1.45 植脂末应符合QB/T 4791 的规定。
- 2.1.46 果蔬粉应符合NY/T 1884 的规定。
- 2.1.47 葵花籽、花生碎、核桃仁、扁桃仁、杏仁、紫苏籽、亚麻籽、花生粉、奇亚籽应符合GB 19300 的规定。
- 2.1.48 巴旦木应符合GB/T 30761 的规定。
- 2.1.49 香辛料、生姜粉应符合GB/T 15691 的规定。
- 2.1.50 柠檬酸应符合GB 1886.235 的规定。
- 2.1.51 DL-苹果酸应符合GB 25544 的规定。
- 2.1.52 抗坏血酸应符合GB 14754 的规定。
- 2.1.53 柠檬酸钠应符合GB 1886.25 的规定。
- 2.1.54 乙酰化单、双甘油脂肪酸酯应符合GB 1886.80 的规定。
- 2.1.55 单、双甘油脂肪酸酯应符合GB 1886.65 的规定。
- 2.1.56 羧甲基纤维素钠应符合GB 1886.232 的规定。
- 2.1.57 酪蛋白酸钠应符合GB 1886.212 的规定。
- 2.1.58 乙酰化双淀粉己二酸酯应符合GB 29932 的规定。
- 2.1.59 醋酸酯淀粉应符合GB 29925 的规定。
- 2.1.60 磷酸酯双淀粉应符合GB 29926 的规定。
- 2.1.61 羟丙基淀粉应符合GB 29930 的规定。
- 2.1.62 三聚磷酸钠应符合GB 1886.335 的规定。
- 2.1.63 碳酸钙应符合GB 1886.214 的规定。

- 2.1.64 赤藓糖醇应符合 GB 26404 的规定。
- 2.1.65 甜菊糖苷应符合 GB 1886.355 的规定。
- 2.1.66 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.67 乙酰磺胺酸钾应符合 GB 25540 的规定。
- 2.1.68 天门冬酰苯丙氨酸甲酯（又名阿斯巴甜）应符合 GB 1886.47 的规定。
- 2.1.69 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.70 瓜尔胶应符合 GB 28403 的规定。
- 2.1.71 丙酸钙应符合 GB 1886.356 的规定。
- 2.1.72 磷脂应符合 GB 1886.358 的规定。
- 2.1.73 海藻酸钠应符合 GB 1886.243 的规定。
- 2.1.74 羟丙基二淀粉磷酸酯应符合 GB 29931 的规定。
- 2.1.75 氧化羟丙基淀粉应符合 GB 29933 的规定。
- 2.1.76 焦磷酸二氢二钠应符合 GB 1886.328 的规定。
- 2.1.77 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。
- 2.1.78 碳酸氢铵应符合 GB 1888 的规定。
- 2.1.79 硬脂酸乳酸钠应符合 GB 1886.92 的规定。
- 2.1.80 聚甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.178 的规定。
- 2.1.81 乳酸脂肪酸甘油酯应符合 GB 1886.93 的规定。
- 2.1.82 酒石酸氢钾应符合 GB 25556 的规定。
- 2.1.83 葡萄糖酸- δ -内酯应符合 GB 7657 的规定。
- 2.1.84 磷酸二氢钙应符合 GB 1886.333 的规定。
- 2.1.85 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.86 复配膨松剂、复配增稠剂、复配添加剂、复配乳化剂、复配着色剂、复配酸度调节着色剂、复配乳
化酶制剂、复配酶制剂应符合 GB 26687 的规定。
- 2.1.87 碳酸钾应符合 GB 25588 的规定。
- 2.1.88 碳酸钠应符合 GB 1886.1 的规定。
- 2.1.89 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。
- 2.1.90 乙酰化二淀粉磷酸酯应符合 GB 29929 的规定。
- 2.1.91 柠檬酸脂肪酸甘油酯应符合 GB 29951 的规定。
- 2.1.92 聚丙烯酸钠应符合 GB 29948 的规定。
- 2.1.93 聚氧乙烯(20)山梨醇酐单油酸酯(吐温 80)应符合 GB 25554 的规定。
- 2.1.94 α -环状糊精应符合 GB 1886.351 的规定。

- 2.1.95 γ -环状糊精应符合 GB 1886.353 的规定。
- 2.1.96 卡拉胶应符合 GB 1886.169 的规定。
- 2.1.97 蔗糖脂肪酸酯应符合 GB 1886.27 的规定。
- 2.1.98 双乙酰酒石酸单双甘油酯应符合 GB 25539 的规定。
- 2.1.99 海藻酸丙二醇酯应符合 GB 1886.226 的规定。
- 2.1.100 α -淀粉酶应符合 GB 1886.174 的规定。
- 2.1.101 木糖醇应符合 GB 1886.234 的规定。
- 2.1.102 罗汉果甜苷应符合 GB 1886.77 的规定。
- 2.1.103 丙二醇脂肪酸酯应符合 GB 1886.236 的规定。
- 2.1.104 焦磷酸四钾应符合 GB 1886.340 的规定。
- 2.1.105 焦磷酸钠应符合 GB 1886.339 的规定。
- 2.1.106 单、双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.65 的规定。
- 2.1.107 红曲红应符合 GB 1886.181 的规定。
- 2.1.108 胭脂虫红应符合 GB 1886.315 的规定。
- 2.1.109 β -胡萝卜素应符合 GB 1886.366 的规定。
- 2.1.110 姜黄应符合 GB 1886.60 的规定。
- 2.1.111 栀子黄应符合 GB 7912 的规定。
- 2.1.112 植物炭黑应符合 GB 1886.384 的规定。
- 2.1.113 叶绿素铜钠盐应符合 GB 26406 的规定。
- 2.1.114 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.115 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.116 乳清粉应符合 GB 11674 的规定。
- 2.1.117 磷酸氢钙应符合 GB 1886.3 的规定。
- 2.1.118 红枣粒应符合 GB 16325 的规定。
- 2.1.119 赤砂糖应符合 GB/T 35884 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.120 金桔丁应符合 GB 14884 的规定。
- 2.1.121 茶粉应符合 NY/T 2672 的规定。
- 2.1.122 硬脂酰乳酸钙应符合 GB 1886.179 的规定。
- 2.1.123 磷酸氢二钠应符合 GB 1886.329 的规定。
- 2.1.124 香兰素应符合 GB 1886.16 的规定。
- 2.1.125 5'-肌苷酸二钠应符合 GB 1886.97 的规定。
- 2.1.126 5'-鸟苷酸二钠应符合 GB 1886.170 的规定。

- 2.1.127 栀子蓝应符合 GB 28311 的规定。
- 2.1.128 麦芽糖醇应符合 GB 28307 的规定。
- 2.1.129 黄油粉应符合 GB 15196 的规定。
- 2.1.130 鸡肉粉应符合 GB 2726 的规定。
- 2.1.131 槐米粉应符合 GB/T 29602 的规定。
- 2.1.132 低聚异麦芽糖应符合 GB/T 23528.4 的规定。
- 2.1.133 果蔬纤维应符合 QB/T 5027 的规定。
- 2.1.134 抗性糊精应符合 QB/T 5947 的规定。
- 2.1.135 特丁基对苯二酚应符合 GB 26403 的规定。
- 2.1.136 磷酸二氢钠应符合 GB 1886.336 的规定。
- 2.1.137 胭脂树橙应符合 GB 1886.316 的规定。
- 2.1.138 叶黄素应符合 GB 1886.382 的规定。
- 2.1.139 可溶性大豆多糖应符合 GB 1886.322 的规定。
- 2.1.140 明胶应符合 GB 6783 的规定。
- 2.1.141 果胶应符合 GB 25533 的规定。
- 2.1.142 微晶纤维素应符合 GB 1886.103 的规定。
- 2.1.143 乳糖醇应符合 GB 1886.98 的规定。
- 2.1.144 磷酸三钠应符合 GB 1886.338 的规定。
- 2.1.145 麦芽四糖水解酶应符合 GB 1886.174 的规定。
- 2.1.146 红糖应符合 GB 13104 的规定。
- 2.1.147 猴头菇粉、草菇粒、香菇粒、银耳粉应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.148 藕粉应符合 GB/T 25733 的规定。
- 2.1.149 木鱼精粉应符合 GB 10133 的规定。
- 2.1.150 氧化淀粉应符合 GB 29927 的规定。
- 2.1.151 酸处理淀粉应符合 GB 29928 的规定。
- 2.1.152 甲基纤维素应符合 GB 1886.256 的规定。
- 2.1.153 果蔬粒应清洁卫生、无污染，并符合 GB 2762、GB 2763 的规定。
- 2.1.154 豌豆纤维粉应符合 QB/T 5028 的规定。
- 2.1.155 黑糖粉应符合 QB/T 4567 的规定。
- 2.1.156 速溶茉莉花茶粉应符合 QB/T 4067 的规定。
- 2.1.157 葛根粉应符合 GB/T 30637 的规定。
- 2.1.158 虾皮粉应符合 GB 10136 的规定。

- 2.1.159 低聚果糖应符合 GB/T 23528.2 的规定。
- 2.1.160 速溶豆粉应符合 GB/T 18738 的规定。
- 2.1.161 乳清蛋白粉应符合 GB 11674 的规定。
- 2.1.162 凉草粉（仙草）、木薯粉、红薯粉应符合 NY/T 2984 的规定。
- 2.1.163 水解胶原蛋白应符合 QB 2732 的规定。
- 2.1.164 槐豆胶（刺槐豆胶）应符合 GB 29945 的规定。
- 2.1.165 辛烯基琥珀酸淀粉钠应符合 GB 1886.370 的规定。
- 2.1.166 酶解大豆磷脂应符合 GB 30607 的规定。
- 2.1.167 氯化钾应符合 GB 25585 的规定。
- 2.1.168 天然胡萝卜素应符合 GB 31624 的规定。
- 2.1.169 蛋白酶、果胶酶应符合 GB 1886.174 的规定。
- 2.1.170 山梨糖醇应符合 GB 1886.187 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	粉末或颗粒状	取样品适量，置于白色洁净瓷盘中，自然光下，用肉眼观察其性状、色泽、杂质，嗅其气味，品其滋味
色泽	具有产品应有的色泽	
气、滋味	具有产品应有的气、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	≤ 16.0	GB 5009.3
*铅（以Pb计），mg/kg	≤ 0.18	GB 5009.12
总砷（以As计），mg/kg	≤ 0.5（以小麦粉、全麦粉、黑麦粉、全黑麦粉为主料产品）	GB 5009.11
无机砷（以As计），mg/kg	≤ 0.2（以糯米粉、大米粉为主料的产品）	
丙酸钙 ^a （以丙酸计），g/kg	≤ 2.5	GB 5009.120
天门冬酰苯丙氨酸甲酯 ^a （阿斯巴甜），g/kg	≤ 1.7	GB 5009.263
三氯蔗糖 ^a ，g/kg	≤ 0.25	GB 5009.298

乙酰磺胺酸钾 ^a , g/kg		0.30	GB 5009.140
叶绿素铜钠盐 ^a , g/kg	≤	0.5	GB 5009.260
栀子黄 ^a , g/kg	≤	0.9	GB 5009.149
β-胡萝卜素 ^a , g/kg	≤	1.0	GB 5009.83
磷酸盐 ^a (以 PO ₄ ³⁻ 计), g/kg	≤	15	GB 5009.256
红曲红 ^a , g/kg	≤	0.9	GB 5009.150
甜菊糖苷 ^a (以甜菊醇当量计), g/kg	≤	0.33	SN/T 3854
胭脂树橙 ^a , g/kg	≤	0.6	GB 5009.287
胭脂虫红 (以胭脂红酸计) ^a , g/kg	≤	0.6	GB 5009.288
叶黄素 ^a , g/kg	≤	0.15	GB 5009.248
特丁基对苯二酚 ^a (以油脂中的含量计), g/kg	≤	0.2	GB 5009.32
黄曲霉毒素B ₁ , μg/kg	≤	5.0 (以小麦粉、全麦粉、黑麦粉、全黑 麦粉为主料产品) 10 (大米粉、糯米粉为主料产品)	GB 5009.22
注: *指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定; a 仅适用于添加该食品添加剂的产品的检测; 同一功能的食品添加剂 (相同色泽着色剂、防腐剂) 在混合使用时, 各自用量占 GB 2760 规定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

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; 农药最大残留限量应符合 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。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以小麦粉、全麦粉、黑麦粉、全黑麦粉、食用小麦淀粉、食用玉米淀粉、食用大米淀粉、食用木薯淀粉、食用马铃薯淀粉、食用红薯淀粉、食用豌豆淀粉、马铃薯全粉、绿豆淀粉、大米粉、糯米粉中的一种或多种为主要原料，添加或不添加聚葡萄糖(可溶性膳食纤维)、速溶膳食纤维粉(聚葡萄糖、低聚果糖、低聚异麦芽糖)、谷朊粉、苦荞粉、豌豆纤维粉、桑叶高纤粉(固体饮料)、黑糖粉、肉桂粉、凉粉草粉(固体饮料)、银耳粉、百合粉、杏仁粉、白芸豆粉、生姜粉、核桃粉、速溶茉莉花茶粉、黑豆浆粉、腰果粉、葛根粉、黑藜麦粉、虾皮粉、淮山药粉、低聚果糖、栗子粉、白芝麻粉、黄芪粉、速溶豆粉、乳清蛋白粉、黄豆粉(粒)、凉草粉(仙草)、木薯粉、红薯粉、水解胶原蛋白、白砂糖、全糖粉、糖霜、麦芽糖、粘米粉、黑米粉、荞麦粉、黑荞麦粉、黑苦荞粉、黑青稞粉、黑麦粉、大麦粉、小米粉、燕麦粉、玉米粉、大豆粉、绿豆粉、苡麦粉、青稞粉、褐麦粉、大黄米粉、豌豆粉、紫薯粉、地瓜粉、芋头粉、薏(米)仁粉、藜麦粉、白扁豆粉、麦芽粉、小麦胚芽粉、熟大米粉、速溶咖啡粉、咖啡粉、红豆粉、红米粉、红糖、枸杞粉、花生粉、鸡肉粉、猴头菇粉、陈皮粉、黑豆粉、黑枸杞粉、红枸杞粉、黑桑葚粉、藕粉、木鱼精粉、燕麦片、奇亚籽、奇亚籽粉、鹰嘴豆粉、黄油粉、食用酵母、芝麻仁(碎)、黑芝麻(粉、碎)、食用小麦麸皮、大豆蛋白粉、大豆分离蛋白、海藻糖、麦芽糊精、大豆磷脂、食用盐、谷氨酸钠(味精)、淡竹叶粉、山药粉、茯苓粉、莲子粉、芡实粉、酱油粉、起酥油(精炼植物油、单，双甘油脂肪酸酯、丙二醇脂肪酸酯、山梨醇酐单油酸酯、维生素 E 中的几种)、植物油(大豆油、葵花籽油、椰子油中的一种或两种)、食用葡萄糖(粉)、乳糖、酸奶粉、金桔丁、可可粉、全蛋粉、蛋黄粉、鸡蛋白粉、抹茶粉、乳粉、调制乳粉、全脂乳粉、脱脂乳粉、乳清粉、芝士粉、干酪(粉)、炼乳风味乳粉、炼乳粉、鱼粉、墨鱼汁粉(墨鱼汁酱、麦芽糊精、阿拉伯胶、食用盐、香辛料)、烘焙专用乳味粉[麦芽糊精、植脂末、乳粉、大豆蛋白粉、食用香精]、牛肉粉调味料、海鲜调味料、奶油粉、菊粉、椰浆粉、栀子粉(栀子、麦芽糊精)、重瓣红玫瑰粉、圆苞车前子壳粉、魔芋粉、干海苔、鸡粉调味料、酵母抽提物、植脂末(白砂糖、葡萄糖浆、氢化植物油、精炼植物油中的几种为原料，添加乳粉、单，双甘油脂肪酸酯、硬脂酰乳酸钠、磷酸氢二钾、二氧化硅、食用盐、三聚磷酸钠、大豆分离蛋白、酪蛋白、酪蛋白酸钠、双乙酰酒石酸单双甘油酯、乙酰化单，双甘油脂肪酸酯、乳清粉、胭脂树橙、六偏磷酸钠、柠檬酸钠、 β -胡萝卜素、食品用香精中的几种)、果蔬粒、草菇粒、香菇粒、固态复合调味料(外购)、果蔬粉、坚果及籽类制品(熟)(葵花籽、花生碎、核桃仁、扁桃仁、杏仁、紫苏籽、亚麻籽中的一种或几种)、巴旦木、香辛料(肉豆蔻、草果、砂仁、蒔萝、辣椒、八角、小茴香、圆叶当归、桂皮、芫荽、香芋、甘草、山奈、薄荷、甘牛至、荜拔、胡椒、丁香、栀子、姜黄、百里香、孜然、花椒、葱、蒜、姜、洋葱中的几种)、赤砂糖、红枣粒、茶粉(绿茶粉、红茶粉、黄茶粉、乌龙茶粉、白茶粉、黑茶粉中的一种或几种)、槐米粉、低聚异麦芽糖、果蔬纤维、抗性糊精、食品添加剂【山梨糖醇、甲基纤维素、氧化淀粉、酸处理淀粉、特丁基对苯二酚、磷酸二氢钠、柠檬酸、磷酸氢钙、DL-苹果酸、抗坏血酸(维生素 C)、柠檬酸钠、乙酰化单，双甘油脂肪酸酯、单，双甘油脂肪酸酯、羧甲基纤维素钠、酪蛋白酸钠、乙酰化双淀粉己二酸酯、醋酸酯淀粉、磷酸酯双淀粉、羟丙基淀粉、三聚磷酸钠、碳酸

钙、赤藓糖醇、甜菊糖苷、三氯蔗糖、乙酰磺胺酸钾、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（又名阿斯巴甜）、黄原胶、瓜尔胶、丙酸钙、磷脂、海藻酸钠、羟丙基二淀粉磷酸酯、氧化羟丙基淀粉、焦磷酸二氢二钠、碳酸氢钠、碳酸氢铵、硬脂酰乳酸钠、硬脂酰乳酸钙、磷酸氢二钠、香兰素、5'-肌苷酸二钠、5'-鸟苷酸二钠、栀子蓝、聚甘油脂肪酸酯、乳酸脂肪酸甘油酯、聚氧乙烯(20)山梨醇酐单油酸酯(吐温 80)、酒石酸氢钾、葡萄糖酸- δ -内酯、磷酸二氢钙、5'-呈味核苷酸二钠、复配增稠剂（羟丙基淀粉、羟丙基二淀粉磷酸酯、乙酰化二淀粉己二酸酯、白砂糖、谷朊粉）、复配膨松剂（焦磷酸二氢二钠、碳酸氢钠、磷酸氢钙、磷酸二氢钙、碳酸钙中的几种，加入或不加入酒石酸氢钾、微晶纤维素、木聚糖酶、食用葡萄糖、食用淀粉中的一种或几种）、复配添加剂（硫酸钙、抗坏血酸、 α -淀粉酶、淀粉葡萄糖苷酶、葡糖氧化酶、半纤维素酶、脂肪酶、麦芽糖淀粉酶、磷脂、玉米粉、植物油、大麦粉）、复配乳化剂(焦磷酸二氢二钠、单,双甘油脂肪酸酯、酒石酸氢钾、硬脂酰乳酸钠、淀粉、麦芽糊精、乳糖)、碳酸钾、碳酸钠、六偏磷酸钠、乙酰化二淀粉磷酸酯、柠檬酸脂肪酸甘油酯、聚丙烯酸钠、聚氧乙烯 20)山梨醇酐单油酸酯(吐温 80)、 α -环状糊精、 γ -环状糊精、卡拉胶、蔗糖脂肪酸酯、双乙酰酒石酸单双甘油酯、海藻酸丙二醇酯、 α -淀粉酶、木糖醇、罗汉果甜苷、丙二醇脂肪酸酯、焦磷酸四钾、焦磷酸钠、单,双甘油脂肪酸酯、复配乳化酶制剂（单,双甘油脂肪酸酯、硫酸钙、维生素 C、木聚糖酶、 α -淀粉酶、麦芽糖淀粉酶、磷酸三钙、葡糖氧化酶、食用玉米淀粉）、槐豆胶(刺槐豆胶)、辛烯基琥珀酸淀粉钠、酶解大豆磷脂、氯化钾、天然胡萝卜素、蛋白酶、果胶酶、复配酶制剂（木聚糖酶、 α -淀粉酶、脂肪酶、葡糖氧化酶、食用玉米淀粉）中的一种或几种】、麦芽四糖水解酶、麦芽糖醇、红曲红、胭脂虫红、 β -胡萝卜素、姜黄、栀子黄、植物炭黑、叶绿素铜钠盐、胭脂树橙、叶黄素、可溶性大豆多糖、明胶、果胶、微晶纤维素、乳糖醇、磷酸三钠、复配着色剂（胭脂虫红、甜菜红、栀子黄、玉米淀粉）、复配酸度调节着色剂（胭脂虫红、柠檬酸）、食品用香精中的几种，经配料、混合、包装而成的用于糕点制作加工的预拌粉。

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。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。