



410552S-2018



河南莲祥食品有限公司企业标准

Q/HLS 0001S-2018

---

# 糕点预拌粉

2018-02-22 发布

2018-02-22 实施

---

河南莲祥食品有限公司 发布

## 前 言

本标准按照 GB/T1.1《标准化工作导则第1部分：标准的结构和编写》规则编写。

本标准由河南莲祥食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：康中士。

本标准自发布之日起替代 Q/HLS 0001S-2018（2018-01-03 发布实施，备案号：410011S-2018）。

H N

Q B

# 糕点预拌粉

## 1 范围

本标准规定了糕点预拌粉的要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输及贮存等。

本标准适用于以白砂糖、小麦粉、奶粉、食用盐、食品添加剂（乙酰化二淀粉磷酸酯、聚甘油脂肪酸酯、聚氧乙烯山梨醇酐单油酸酯、乳酸脂肪酸甘油酯、丙二醇脂肪酸酯、焦磷酸二氢二钠、碳酸氢钠）为原料，经预处理、称量、配料、混合、包装加工而成的糕点预拌粉。

## 2 要求

### 2.1 原辅料

- 2.1.1 小麦粉应符合 GB/T 1355 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.2 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.3 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.4 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。
- 2.1.5 乙酰化二淀粉磷酸酯应符合 GB 29929 的规定。
- 2.1.6 聚甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.173 的规定。
- 2.1.7 乳酸脂肪酸甘油酯应符合 GB 1886.93 的规定。
- 2.1.8 焦磷酸二氢二钠应符合 GB 25567 的规定。
- 2.1.9 乳粉应符合 GB 19644 的规定。
- 2.1.10 丙二醇脂肪酸酯应符合 GB 1886.236 的规定。
- 2.1.11 聚氧乙烯山梨醇酐单油酸酯应符合 GB 25554 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	指标	试验方法
色泽	具有产品特有的混合色泽	从样品中取出 100g 被测样品，倒入洁净的白色瓷盘内，观察其性状、色泽，嗅其气味，用温水漱口，品尝其滋味，并检查有无外来杂物，观察其状态
滋味和气味	具有本品特有的气味和滋味，无酸味、霉味及其他异味	
性状	粉状	
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	检测方法
水分, %	≤ 14	GB 5009.3
含砂量, %	≤ 0.02	GB/T 5508

磁性金属物, g/kg	≤	0.003	GB/T 5509
黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> , μg/kg	≤	5.0	GB 5009.22
铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤	0.2	GB 5009.12
*总砷 (以 As 计), mg/kg	≤	0.3	GB 5009.11
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	≤	5.0	GB 5009.27
*指标严于食品安全国家标准 GB 2762			

#### 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

生产加工过程的卫生要求应符合 GB 14881 的规定。

#### 2.6 其他要求

食品添加剂使用量应符合 GB 2760 的规定；食品中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；农药残留量应符合 GB 2763 的规定。

### 3 检验

出厂检验项目包括：感官、水分、净含量及允许短缺量。型式检验按国家有关规定执行。

## 编制说明

本标准适用于以白砂糖、小麦粉、奶粉、食用盐、食品添加剂（乙酰化二淀粉磷酸酯、聚甘油脂肪酸酯、聚氧乙烯山梨醇酐单油酸酯、乳酸脂肪酸甘油酯、丙二醇脂肪酸酯、焦磷酸二氢二钠、碳酸氢钠）为原料，经预处理、称量、配料、混合、包装加工而成的糕点预拌粉。

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，参照 GB/T 1355《小麦粉》的要求制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中砷指标严于食品安全国家标准 GB 2762。

H N

河南莲祥食品有限公司

Q B