



410957S-2018



河南顶瑞食品有限公司企业标准

Q/HDS 0001S-2018

糕点预拌粉

2018-04-16 发布

2018-04-16 实施

河南顶瑞食品有限公司 发布

前 言

企业标准按 GB/T1.1《标准化工作导则第1部分：标准的结构和编写》的规则要求编写。
附录A为本标准规范性内容。

本标准自实施之日起代替Q/HDS 0002S-2015。

本标准与Q/HDS 0002S-2015相比，主要变化如下：

- 本标准规定了糕点预拌粉的定义和分类，按产品分类为麻薯面包预拌粉、泡芙预拌粉，甜甜圈预拌粉，班戟（千层蛋糕）预拌粉、松饼预拌粉，蛋糕预拌粉、鸡蛋仔预拌粉；
- 黄曲霉毒素B₁：取消了黄曲霉毒素B₁的理化指标；
- 砷：砷的理化指标比原标准严格。
- 理化指标：增加了含砂量、磁性金属物、总汞、镉、铬、苯并[a]芘的理化指标。

本标准由河南顶瑞食品有限公司提出。

本标准起草单位：河南顶瑞食品有限公司。

本标准主要起草人：赵庆军，胡方臣，黄晓丹。

糕点预拌粉

1 范围

本标准规定了糕点预拌粉的分类、要求，以及试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等要求。

本标准适用于以小麦粉为主要原料，添加食用玉米淀粉、白砂糖、大米粉、鸡全蛋粉、鸡蛋白粉、大豆蛋白粉、乳粉、植脂末（葡萄糖浆、氢化棕榈油、酪蛋白）、食用葡萄糖、食用盐、可可粉、抹茶粉、食品添加剂（乙酰化二淀粉磷酸酯、羟丙基二淀粉磷酸酯、硬脂酰乳酸钙、单，双甘油脂肪酸酯、聚甘油脂肪酸酯、乳酸脂肪酸甘油酯、乙酰化单、双甘油脂肪酸酯、焦磷酸二氢二钠、磷酸氢钙、柠檬酸、碳酸氢钠、羧甲基纤维素钠、黄原胶、海藻酸钠、明胶、天然胡萝卜素）、食用香精（香草香精、巧克力香精、牛奶香精）中的几种或多种，经称量、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 小麦粉应符合GB/T 1355和GB 2715的规定。
- 2.1.2 食用玉米淀粉应符合GB/T 8885和GB 31637的规定。
- 2.1.3 白砂糖应符合GB 13104和GB/T 317的规定。
- 2.1.4 大米粉应符合GB/T 1354和GB 2715的规定。
- 2.1.5 鸡全蛋粉、鸡蛋白粉应符合GB 2749的规定。
- 2.1.6 乳粉应符合GB 19644的规定。
- 2.1.7 植脂末应符合QB/T 4791的规定。
- 2.1.8 大豆蛋白粉应符合GB/T 22493的规定。
- 2.1.9 生产用水应符合生活饮用水GB 5749 的规定。
- 2.1.10 抹茶粉应符合Q/HSM 0001S-2016的规定（见附录A）。
- 2.1.11 食用葡萄糖应符合GB/T 20880和GB 15203的规定。
- 2.1.12 可可粉应符合GB/T 20706的规定。
- 2.1.13 食用盐应符合GB 2721和GB/T 5461的规定。
- 2.1.14 乙酰化二淀粉磷酸酯应符合GB 29929的规定。
- 2.1.15 羟丙基二淀粉磷酸酯应符合GB 29931的规定。
- 2.1.16 硬脂酰乳酸钙应符合GB 1886.179的规定。
- 2.1.17 单，双甘油脂肪酸酯应符合GB 1886.65的规定。
- 2.1.18 聚甘油脂肪酸酯应符合GB 1886.178的规定。
- 2.1.19 乳酸脂肪酸甘油酯应符合GB 1886.93的规定。
- 2.1.20 乙酰化单、双甘油脂肪酸酯应符合GB 1886.80的规定。
- 2.1.21 焦磷酸二氢二钠应符合GB 25567的规定。
- 2.1.22 磷酸氢钙应符合GB 1886.3的规定。
- 2.1.23 柠檬酸应符合GB 1886.235的规定。
- 2.1.24 碳酸氢钠应符合GB 1886.2的规定。
- 2.1.25 羧甲基纤维素钠应符合GB 1886.232的规定。
- 2.1.26 黄原胶应符合GB 1886.41的规定。
- 2.1.27 海藻酸钠应符合GB 1886.243的规定。

2.1.28明胶应符合GB 6783的规定。

2.1.29天然胡萝卜素应符合GB 31624的规定。

2.1.30香草香精、巧克力香精、牛奶香精应符合GB 30616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（含有颗粒）	从样品中取出 100 克，置于洁净白瓷盘中，在自然光条件下用肉眼观察其色泽、性状及杂质、嗅其气味然后用温开水漱口，品尝其滋味
色 泽	具有产品应有的色泽	
气、滋味	具有本品应有的气味和滋味，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	≤ 14.0	GB 5009.3
含砂量, %	≤ 0.02	GB/T 5508
磁性金属物, g/kg	≤ 0.003	GB/T 5509
铅（以Pb计）, mg/kg	≤ 0.2	GB 5009.12
*总砷（以As计）, mg/kg	≤ 0.4	GB 5009.11
总汞（以Hg计）, mg/kg	≤ 0.02	GB 5009.17
镉（以Cd计）, mg/kg	≤ 0.10	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

注：*该指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。

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

糕点预拌粉生产工厂应符合GB 14881 食品生产通用卫生规范的规定。

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

出厂检验项目包括：感官、净含量及允许短缺量、水分、含砂量、磁性金属物的检验。型式检验按国家相关规定执行。

Q/HSM

河南石磨抹茶有限公司企业标准

Q/HSM 0001S-2016

抹茶粉

河南省卫生和计划生育委员会
食品安全企业标准备案表
备案号 41020S-2016

2016-02-29 发布

2016-03-09 实施

河南石磨抹茶有限公司 发布

Q/HSM 0001S-2016

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。

本标准由河南石磨抹茶有限公司提出并起草。

本标准起草人：王雨春。

本标准于2016年02月29日首次发布

Q/HSM 0001S-2016

抹茶粉

1 范围

本标准规定了抹茶粉的要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。
本标准适用于以绿茶为原料，经超微粉碎、包装而制成的抹茶粉。

2 规范性引用文件

下列文件中对于本文件的应用是必不可少的。凡是注明日期的引用文件，仅所注日期的版本适用于本文件，凡是不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本标准。

GB/T 191	包装储运图示标志
GB 2762	食品安全国家标准 食品中污染物限量
GB 2763	食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量
GB 5009.3	食品安全国家标准 食品中水分的测定
GB 5009.4	食品安全国家标准 食品中灰分的测定
GB 5009.11	食品安全国家标准 食品中总砷及无机砷的测定
GB 5009.12	食品安全国家标准 食品中铅的测定
GB/T 5009.19	食品中有机氯农药多组分残留量的测定
GB 5749	生活饮用水卫生标准
GB/T 6543	运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱
GB 7718	食品安全国家标准 预包装食品标签通则
GB 9683	复合食品包装袋卫生标准
GB/T 10004	包装用塑料复合膜、袋干法复合、挤出复合
GB/T 10335.3	涂布纸和纸板 涂布白卡纸
GB/T 14456.1	绿茶 第1部分：基本要求
GB 14881	食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
GB/T 21302	包装用复合膜、袋通则
GB/T 29602	固体饮料
JJF 1070	定量包装商品净含量计量检验规则
国家质量监督检验检疫总局令 第75号 (2005)	《定量包装商品计量监督管理办法》
国家质量监督检验检疫总局令 第123号 (2009)	《食品标识管理规定》

3 要求

3.1 原料要求

Q/HSM 0001S-2016

3.1.1 绿茶应符合 GB/T 14456.1 的要求。

3.2 感官要求

产品感官要求应符合表 1 的规定

表 1 感官要求

项 目	要 求
形状	粉末状、无结块
色泽	深绿色至褐色
气、滋味	具有产品固有的香气，无异气、味；无劣变
杂质	无异物

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
水分，g/100g	≤ 7.5
总灰分，g/100g	≤ 7.5
总砷（以 As 计），mg/kg	≤ 0.5
铅（以 Pb 计），mg/kg	≤ 5.0
六六六，mg/kg	≤ 0.1
滴滴涕，mg/kg	≤ 0.1

3.4 净含量及允许短缺量

净含量与允许短缺量应符合表 3 规定。

表 3 净含量及允许短缺量

净 含 量 Q (g)	允许短缺量	
	Q 的百分比	g
30	9	—
37.5	9	—
45	9	—

3.5 污染物限量

应符合 GB 2762 的规定。

3.6 农药残留限量

应符合 GB 2763 的规定。

3.7 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

4 试验方法

4.1 感官要求

取本品 250g, 置于白色瓷盘中, 自然光下, 用目测法进行外形、杂质的检测, 用温水冲泡后, 嗅其香味、观察其汤色, 并应符合表 1 的规定。

4.2 理化指标

4.2.1 水分

按 GB 5009.3 规定的方法测定。

4.2.2 总灰分

按 GB 5009.4 规定的方法测定。

4.2.3 总砷

按 GB 5009.11 规定的方法测定。

4.2.4 铅

按 GB 5009.12 规定的方法测定。

4.2.5 六六六

按 GB/T 5009.19 规定的方法测定。

4.2.6 滴滴涕

按 GB/T 5009.19 规定的方法测定。

4.3 净含量及允许短缺量

按 JJF 1070 《定量包装商品净含量计量检验规则》规定的方法进行。

5 检验规则

5.1 原料入库要求

原料入库前, 必须索取供货方出具的合格证明或经企业质检部门检验合格后方可入库。

5.2 组批

一次投料、同一班次, 同一生产线生产的同一规格包装完好产品为一批。

5.3 抽样

一般情况下按 3% 随机抽样进行检验, 最低不得少于 1000g。

5.4 出厂检验

产品出厂需经工厂检验部门逐批检验合格, 附产品合格证方能出厂。出厂检验项目包括感官要求、净含量及允许短缺量、水分。

5.5 型式检验

型式检验项目为本标准中规定的全部技术指标，一般情况下每半年进行一次，有下列情况之一时，亦应进行型式检验。

- a) 产品定型投产时；
- b) 主要原料产地或原料供应商有变动时；
- c) 停产三个月以上，又恢复生产时；
- d) 质量监督机构提出要求时。

5.6 判定规则

当检验项目全部符合标准所规定时，则判为合格产品。有一项或一项以上不符合要求时，可自保留样品中或对同批产品再次随机抽取样品进行复检，若结果均符合标准要求时，则判定该产品为合格产品，若仍有一项不合格时，则判定为不合格。

6 标志、标签、包装、运输、贮存和保质期

6.1 标志、标签

产品标志及标签应符合 GB/T191 和 GB 7718 和有关规定。应标明：产品名称、配料表、净含量、生产厂名称及地址、产品的生产日期批号、保质期、贮存方法、食用方法、产品标准代号、商标。并有防潮、防雨等标志。

6.2 包装

产品的包装应采用符合国家食品卫生要求的聚丙烯和聚乙烯复合食品包装袋包装，其卫生标准应符合 GB 9683 的有关规定，其质量标准应符合 GB/T 10004 的有关规定。中包装用白卡纸盒包装，应符合 GB/T 10335.3 的有关规定。外用纸箱包装，应符合 GB/T 6543 的有关规定。

6.3 运输

产品运输工具应当清洁卫生。产品运输过程中应防雨、防潮、防暴晒、防污染。搬运装卸应小心轻放，避免破损污染。严禁与有毒、有害物质混装运输。

6.4 贮存

产品应贮存在干燥、通风良好的仓库内，必须有防鼠台，与地面距离 $\geq 10\text{cm}$ ，离墙 $\geq 20\text{cm}$ ，不得与有毒、有害、有异味易挥发、易腐蚀等物品同库贮存。

6.5 保质期

在符合上述标准规定条件下，产品自生产之日起，常温下贮存，保质期为 24 个月。

Q/HSM 0001S-2016

编制说明

抹茶粉是以绿茶为原料，经超微粉碎、包装而制成的。鉴于目前尚无国家标准及行业标准，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，GB/T 29602《固体饮料》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。

河南石磨抹茶有限公司

2016年02月29日

编制说明

本标准适用于以小麦粉为主要原料，添加食用玉米淀粉、白砂糖、大米粉、鸡全蛋粉、鸡蛋白粉、大豆蛋白粉、乳粉、植脂末（葡萄糖浆、氢化棕榈油、酪蛋白）、食用葡萄糖、食用盐、可可粉、抹茶粉、食品添加剂（乙酰化二淀粉磷酸酯、羟丙基二淀粉磷酸酯、硬脂酰乳酸钙、单，双甘油脂肪酸酯、聚甘油脂肪酸酯、乳酸脂肪酸甘油酯、乙酰化单、双甘油脂肪酸酯、焦磷酸二氢二钠、磷酸氢钙、柠檬酸、碳酸氢钠、羧甲基纤维素钠、黄原胶、海藻酸钠、明胶、天然胡萝卜素）、食用香精（香草香精、巧克力香精、牛奶香精）中的几种或多种，经称量、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，参照GB/T 1355《小麦粉》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。

本标准中砷指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南顶瑞食品有限公司

H N

Q B