



411331S-2018



新乡良润全谷物食品有限公司企业标准

Q/XLR 0016S-2018

糕点预拌粉

2018-05-15 发布

2018-05-15 实施

新乡良润全谷物食品有限公司 发布

前 言

本标准的编写符合 GB/T 1.1《标准化工作导则第 1 部分：标准的结构和编写》的要求。

附录 A 为本标准规范性文件。

本标准由新乡良润全谷物食品有限公司提出。

本标准主要起草人：王莹。

H N

Q B

糕点预拌粉

1 范围

本标准规定了糕点预拌粉（小麦粉类）、糕点预拌粉（糯米粉类）、糕点预拌粉（玉米淀粉类）、糕点预拌粉（小麦淀粉类）、糕点预拌粉（糖类）、糕点预拌粉（粮食谷物类）的分类、要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存和保质期。

本标准糕点预拌粉（小麦粉类）适用于以小麦粉为主要原料，添加木薯淀粉、精幼砂糖、白砂糖、食用小麦淀粉、食用盐、乳粉、藜麦米、羟丙基淀粉、羟丙基二淀粉磷酸酯、食品用香精（乳化香精）、食用盐、姜粉、绿茶粉、可可粉、熟制杏核和杏仁、食用椰干（椰蓉）、红曲米（粉）、香辛料（白胡椒粉、黑胡椒粉、洋葱粉）、复配食品添加剂（聚甘油脂肪酸酯、单、双甘油脂肪酸酯、聚氧乙烯山梨醇酐单油酸酯、碳酸钾、碳酸钠、六偏磷酸钠）、复配膨松剂（泡打粉）（碳酸氢钠、焦磷酸二氢二钠、酒石酸氢钾）、羧甲基纤维素钠，经配料、混合、包装而成，仅用于烘焙糕点、甜品及油炸裹粉食品加工原料。

本标准糕点预拌粉（糯米粉类）适用于以水磨白糯米粉为主要原料，并添加乙酰化二淀粉磷酸酯、白砂糖、乳粉、植脂末（葡萄糖浆、精炼植物油（大豆油）、酪蛋白酸钠、单、双硬脂酸甘油酯、硬脂酰乳酸钠、磷酸二氢钾、二氧化硅）、绿茶粉、可可粉、红曲米（粉）、醋酸酯淀粉、粘米粉、食用玉米淀粉经配料、混合、包装、而成，仅用于烘焙糕点、甜品食品加工原料。

本标准糕点预拌粉（玉米淀粉类）适用于以食用玉米淀粉为主要原料，并添加乳粉、白砂糖、食用盐、食品添加剂（乙酰化二淀粉磷酸酯（食用变性淀粉）、复配膨松剂（泡打粉）（碳酸氢钠、焦磷酸二氢二钠、酒石酸氢钾））、绿茶粉、可可粉、红曲米（粉），经配料、混合、包装而成，仅用于烘焙糕点、甜品食品加工原料。

本标准糕点预拌粉（小麦淀粉类）适用于以食用小麦淀粉为主要原料，并添加羟丙基二淀粉磷酸酯，经配料、混合、包装而成，仅用于蒸制糕点食品加工原料。

本标准糕点预拌粉（糖类）适用于以食用葡萄糖为主要原料，并添加魔芋粉、食品添加剂（卡拉胶、氯化钾），经配料、混合、包装而成，仅用于甜品、糕点食品加工原料。

本标准糕点预拌粉（粮食谷物类）适用于以马铃薯雪花全粉为主要原料，并添加全糖粉、乳粉、食用盐，经配料、混合、包装而成，仅用于甜品、糕点食品加工原料。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

2.1.2 小麦粉应符合 GB/T 1355 的规定。

2.1.3 红曲米（粉）应符合 GB 1886.19 的规定。

2.1.4 食品工业用酶制剂应符合 GB 1886.174 的规定。

2.1.5 复配膨松剂应符合 GB 1886.245 的规定。

2.1.6 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T5461 的规定。

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

2.1.8 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。

- 2.1.9 木薯淀粉应符合 GB/T 29343 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.10 乳粉应符合 GB 19644 的规定。
- 2.1.11 可可粉应符合 GB/T 20706 的规定。
- 2.1.12 醋酸酯淀粉应符合 GB 29925 的规定。
- 2.1.13 乙酰化二淀粉磷酸酯应符合 GB 29929 的规定。
- 2.1.14 羟丙基淀粉应符合 GB 29930 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 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。
- 2.1.17 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.18 卡拉胶应符合 GB 1886.169 的规定。
- 2.1.19 氯化钾应符合 GB25585 的规定。
- 2.1.20 香辛料应符合 GB/T 15691 和 GB/T 12729.1 的规定。
- 2.1.21 姜粉应符合 GB/T 30383 的规定。
- 2.1.22 食品用香精（乳化香精）应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.23 藜麦米应符合 LS/T 3245 的规定。
- 2.1.24 食用椰干应符合 NY/T 786 的规定。
- 2.1.25 魔芋粉应符合 NY/T 494 的规定。
- 2.1.26 精幼砂糖应符合 QB/T 4564 的规定。
- 2.1.27 全糖粉应符合 QB/T 4565 的规定。
- 2.1.28 植脂末应符合 QB/T 4791 的规定。
- 2.1.29 马铃薯雪花全粉应符合 SB/T 10752 的规定。
- 2.1.30 熟制杏核和杏仁应符合 SB/T 10617 的规定。
- 2.1.31 绿茶粉应符合 DB32/T 751 的规定。
- 2.1.32 水磨白糯米粉应符合 DBS41/007 的规定。
- 2.1.33 粘米粉应符合 Q/XLR 0009S 附录 A 的规定。
- 2.1.34 聚甘油脂肪酸酯应符合 GB1886.178 和 GB26687 的规定。
- 2.1.35 单，双甘油脂肪酸酯应符合 GB1886.65 和 GB26687 的规定。
- 2.1.36 聚氧乙烯山梨醇酐单硬脂酸酯应符合 GB25553 和 GB26687 的规定。
- 2.1.37 碳酸钾应符合 GB25588 和 GB26687 的规定。
- 2.1.38 碳酸钠应符合 GB1886.1 和 GB26687 的规定。
- 2.1.39 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 和 GB26687 的规定。

2.2 感官要求

- 2.2.1 糕点预拌粉（小麦粉类）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、含有少量结晶体	
色 泽	绿茶味糕点预拌粉（小麦粉类）	呈浅绿色
	巧克力味糕点预拌粉（小麦粉类）	呈浅棕色
	杏仁味糕点预拌粉（小麦粉类）	呈浅米黄色

	椰蓉味糕点预拌粉（小麦粉类）	呈乳白色或米色	从样品中取出50g，将物品倒入洁净白瓷盘中，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。
	红丝绒风格糕点预拌粉（小麦粉类）	呈浅粉色	
	藜麦味糕点预拌粉（小麦粉类）	呈浅褐色	
	姜饼味糕点预拌粉（小麦粉类）	呈浅棕色	
	麻薯味糕点预拌粉（小麦粉类）	呈乳白或米色	
	原味糕点预拌粉（小麦粉类）	呈乳白或米色	
	裹粉预拌粉（小麦粉类）	呈米黄色	
	气味	该产品应有的气味，无异味	
	滋味	具有该产品特有的滋味，品尝无砂质味	
	杂质	无肉眼可见外来杂质	

2.2.2 糕点预拌粉（糯米粉类）感官要求应符合表 2 的规定。

表 2 感官要求

项目	要求	试验方法	
性状	粉末状、含有少量结晶体	从样品中取出50g，将物品倒入洁净白瓷盘中，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	
色泽	绿茶味糕点预拌粉（糯米粉类）		呈浅绿色
	巧克力味糕点预拌粉（糯米粉类）		呈浅棕色
	红丝绒风格糕点预拌粉（糯米粉类）		呈浅粉
	肠粉糕点预拌粉（糯米粉类）		呈乳白色或米色
	冰皮糕点预拌粉（糯米粉类）		呈乳白色或米色
	原味糕点预拌粉（糯米粉类）		呈乳白色或米色
气味	该产品应有的气味，无异味		
滋味	具有该产品特有的滋味，品尝无砂质味		
杂质	无肉眼可见外来杂质		

2.2.3 糕点预拌粉（玉米淀粉类）感官要求应符合表 3 的规定。

表 3 感官要求

项目	要求	试验方法	
性状	粉末状、含有少量结晶体	从样品中取出50g，将物品倒入洁净白瓷盘中，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	
色泽	绿茶味糕点预拌粉（玉米淀粉类）		呈浅绿色
	巧克力味糕点预拌粉（玉米淀粉类）		呈浅棕色
	红丝绒风格糕点预拌粉（玉米淀粉类）		呈浅粉色
	原味糕点预拌粉（玉米淀粉类）		呈乳白色或米色
气味	该产品应有的气味，无异味		
滋味	具有该产品特有的滋味，品尝无砂质味		
杂质	无肉眼可见外来杂质		

2.2.4 糕点预拌粉（小麦淀粉类）感官要求应符合表 4 的规定。

表 4 感官要求

项目	要求	试验方法
性状	粉末状、含有少量结晶体	从样品中取出50g，将物品倒入洁净白瓷盘中，

色泽	呈白色或米黄色	在室内自然光下观察其外性状、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	该产品应有的气味，无异味	
滋味	具有该产品特有的滋味，品尝无砂质味	
杂质	无肉眼可见外来杂质	

2.2.5 糕点预拌粉（糖类）感官要求应符合表 5 的规定。

表 5 感官要求

项目	要求	试验方法
性状	粉末状、含有少量棕色胶点	从样品中取出50g，将物品倒入洁净白瓷盘中，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
色泽	呈白色或米黄色	
气味	该产品应有的气味，无异味	
滋味	具有该产品特有的滋味，品尝无砂质味	
杂质	无肉眼可见外来杂质	

2.2.6 糕点预拌粉（粮食谷物类）感官要求应符合表 6 的规定。

表 6 感官要求

项目	要求	试验方法
性状	粉末状或疏松的雪花片状	从样品中取出50g，将物品倒入洁净白瓷盘中，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
色泽	呈白色或米黄色	
气味	该产品应有的气味，无异味	
滋味	具有该产品特有的滋味，品尝无砂质味	
杂质	无肉眼可见外来杂质	

2.3 理化指标

2.3.1 糕点预拌粉（小麦粉类）理化指标应符合表 7 的规定。

表 7 理化指标

项 目	指 标	检验方法
水分, g/100g	≤ 13.0	GB 5009.3
含砂量, %	≤ 0.02	GB/T 5508
铅* (以Pb计), mg/kg	≤ 0.15	GB 5009.12
总砷 (以As计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
总汞 (以Hg计), mg/kg	≤ 0.02	GB 5009.17

*铅的指标严于食品安全国家标准。

2.3.2 糕点预拌粉（糯米粉类）理化指标应符合表 8 的规定。

表 8 理化指标

项 目	指 标	检验方法
水分, g/100g	≤ 13.0	GB 5009.3
含砂量, %	≤ 0.02	GB/T 5508
铅* (以Pb计), mg/kg	≤ 0.15	GB 5009.12
总砷 (以As计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
总汞 (以Hg计), mg/kg	≤ 0.02	GB 5009.17

*铅的指标严于食品安全国家标准。

2.3.3 糕点预拌粉（玉米淀粉类）理化指标应符合表 9 的规定。

表 9 理化指标

项 目	指 标	检验方法
水分, g/100g	≤ 12.0	GB 5009.3
含砂量, %	≤ 0.02	GB/T 5508
铅* (以Pb计), mg/kg	≤ 0.4	GB 5009.12
总砷 (以As计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
总汞 (以Hg计), mg/kg	≤ 0.02	GB 5009.17

*铅的指标严于食品安全国家标准。

2.3.4 糕点预拌粉（小麦淀粉类）理化指标应符合表 10 的规定。

表 10 理化指标

项 目	指 标	检验方法
水分, g/100g	≤ 13.0	GB 5009.3
含砂量, %	≤ 0.02	GB/T 5508
铅* (以Pb计), mg/kg	≤ 0.15	GB 5009.12
总砷 (以As计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
总汞 (以Hg计), mg/kg	≤ 0.02	GB 5009.17

*铅的指标严于食品安全国家标准。

2.3.5 糕点预拌粉（糖类）理化指标应符合表 11 的规定。

表 11 理化指标

项 目	指 标	检验方法
水分, g/100g	≤ 13.0	GB 5009.3
含砂量, %	≤ 0.02	GB/T 5508
铅* (以Pb计), mg/kg	≤ 0.15	GB 5009.12
总砷 (以As计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
总汞 (以Hg计), mg/kg	≤ 0.02	GB 5009.17

*铅的指标严于食品安全国家标准。

2.3.6 糕点预拌粉（粮食谷物类）理化指标应符合表 12 的规定。

表 12 理化指标

项 目	指 标	检验方法
水分, g/100g	≤ 13.0	GB 5009.3
含砂量, %	≤ 0.02	GB/T 5508
铅* (以Pb计), mg/kg	≤ 0.45	GB 5009.12
总砷 (以As计), mg/kg	≤ 0.3	GB 5009.11

*铅的指标严于食品安全国家标准。

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 其它卫生要求

食品添加剂的使用应符合 GB2760 的规定、真菌毒素限量应符合 GB2761 的规定、污染物限量应符合 GB2762 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、水分、含砂量、净含量及允许短缺量的检验。型式检验按国家相关规定执行。

H N

Q B

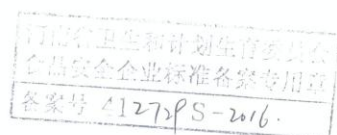
附录 A

Q/XLR

新乡良润全谷物食品有限公司企业标准

Q/XLR 0009S-2016

粘米粉



2016-11-24 发布

2016-12-10 实施

新乡良润全谷物食品有限公司发布

前 言

本标准的编写符合 GB/T 1.1《标准化工作导则第 1 部分：标准的结构和编写规则》的要求。

本标准由新乡良润全谷物食品有限公司提出。

本标准主要起草人：王莹。

本标准于2016年11月24日首次发布。



粘米粉

1 范围

本标准规定了粘米粉的要求、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存和保质期。
本标准适用于以大米粉为主要原料，经过筛、分装、包装而成，用于制作各类点心的食品。

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 1354	大米
GB 2715	粮食卫生标准
GB 2760	食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
GB 2761	食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量
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 食品中最大农药残留限量
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 5009.15	食品安全国家标准 食品中镉的测定
GB/T5009.22	食品中黄曲霉毒素 B ₁ 的测定
GB 5009.239	食品安全国家标准 食品中酸度的测定
GB 5490	粮油检验 一般规则
GB 5491	粮食、油料检验 扦样、分样法
GB/T 5492	粮油检验 粮食、油料的色泽、气味、口味鉴定
GB/T 5508	食品安全国家标准 食品中含沙量的测定
GB/T 5509	食品安全国家标准 食品中磁性金属物的测定
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

Q/XLR 0009S-2016

GB/T 10004 包装用塑料复合膜、袋 干法复合、挤出复合

GB/T 14490 食品安全国家标准 食品中峰值粘度的测定

GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范

GB/T22427.4 食品安全国家标准 食品中斑点的测定

GB/T22427.5 食品安全国家标准 食品中细度的测定

GB/T22427.6 食品安全国家标准 食品中白度的测定

JJF 1070 定量包装商品含量计量检验规则

国家质量监督检验检疫总局第 75 号令《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 原辅料要求

大米粉应符合应符合 GB2715 粮食卫生标准的规定；

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
性状	粉末状
色泽	洁白有光泽
气滋味	具有产品固有的气滋味，无异味
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
水分, g/100g	≤ 13.5
灰分, % (以干基计)	≤ 0.6
含砂量, %	≤ 0.02
磁性金属物, g/kg	≤ 0.003
酸度 (以0.1mol/L氢氧化钾计) / (ml/10g),	≤ 1.0
峰值粘度, 8.0% (干物质计), 700cmg/(BU)	≥ 300
斑点 / (个/cm ²)	≤ 6
细度 (100目通过率) / (g/100g)	≥ 98.5
白度 (R457nm蓝光反射率) / (%)	≥ 86.0

总砷（以As计）mg/kg	≤	0.5
*铅（以pb计）mg/kg	≤	0.15
镉（以cr计）mg/kg	≤	0.1
黄曲霉毒素B ₁ ，μg/kg	≤	5
混合均匀度（变异系数"）	≤	10
*铅的指标严于食品安全国家标准。		

3.4 净含量及允许短缺量

净含量及允许短缺量应符合表4的规定。

表3 净含量与允许短缺量

净含量 (Q) g	允许短缺量 (T)	
	Q 的百分比	g
50	9	—
300	3	—
500	3	—
800	—	15
1000	1.5	—
1500	1.5	—
2500	1.5	—
5000	1.5	—
10000	—	150
15000	1	—

3.5 食品添加剂

食品添加剂的品种和使用量应符合 GB 2760 的规定。

3.6 真菌毒素限量

应符合 GB 2761 的规定。

3.7 污染物限量

应符合 GB2762 的规定。

3.8 农药残留限量

应符合 GB2763 的规定。

3.9 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 感官检验

Q/XLR 0009S-2016

4.1.1 试样准备

试样的扦样、分样按 GB 5491 执行。

4.1.2 色泽鉴定

分取 20g-50g 样品，放在洁净卫生玻璃盘中均匀的摊平，在散射光线下仔细观察样品样品的整体颜色和光泽，应符合表 1 的相关规定。

4.1.3 气味鉴定

分取 20g-50g 样品，放在手掌中用哈气或摩擦的方法提高样品温度后，立即嗅其气味，应符合表 1 的相关规定。

4.2 理化指标检验

4.2.1 水分

按 GB 5009.3 规定的方法测定。

4.2.2 灰分

按 GB 5009.4 规定的方法测定。

4.2.3 含沙量

按 GB/T 5508 规定方法进行检测。

4.2.4 磁性金属物

按 GB/T 5509 规定方法进行检测。

4.2.5 酸度

按 GB 5009.239 规定方法进行检测。

4.2.6 峰值粘度

按 GB/T14490 规定的方法测定。

4.2.7 斑点

按 GB/T22427.4 规定的方法测定。

4.2.8 细度

按 GB/T22427.5 规定的方法测定。

4.2.9 白度

按 GB/T22427.6 规定的方法测定。

4.2.10 总砷

按 GB 5009.11 规定的方法测定。

4.2.11 铅

按 GB 5009.12 规定的方法测定。



4.2.12 镉

按 GB 5009.15 规定的方法测定。

4.2.13 黄曲霉毒素 B₁

按 GB/T5009.22 规定的方法测定。

4.2.14 混合均匀度（变异系数^a）

每一批成品平均抽取 10 个有代表性的样品，并检测水分。以水分变异系数表示混合均匀度。

a 变异系数计算方法：

水分%——A

平均值 $A = (A_1 + A_2 + \dots + A_{10}) / 10$

标准差 $S = \left[(A_1 - A)^2 + (A_2 - A)^2 + \dots + (A_{10} - A)^2 / (10 - 1) \right]^{1/2}$

变异系数 CA (%) = $(S/A) * 100$

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 原料的入库要求

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，最少不得低于 12 袋。

5.4 出厂检验

每批产品出厂前均由公司检验员按本标准进行检验合格，发给合格证方可出厂。出厂检验项目为：感官、水分、含砂量、磁性金属物、细度、白度、混合均匀度、净含量及允许短缺量的检验。

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、供应商有变动时；
- c) 停产三个月以上，重新生产时；
- d) 质量监督机构提出要求时。

5.6 判定

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

Q/XLR 0009S-2016

样品中或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/T 191、GB 7718 和标识应符合国家质量监督检验检疫总局令 2009 第 123 号的《食品标识管理规定》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、食用方法、保质期、贮存方法、产品标准代号、生产许可证号、商标等标志。

6.2 包装

产品的包装应采用符合国家食品卫生要求聚乙烯复合食品包装袋包装,聚乙烯复合食品包装,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。产品运输纸箱应符合 GB/T 6543 的有关规定。

6.3 运输

产品在运输过程中应清洁卫生、避免雨淋、日晒、搬运时应小心轻放,不得与有毒、有害、有异味等能对产品产生不良影响的物品混装运输。

6.4 贮存

产品应贮存在干燥、清洁卫生、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

在上述规定条件下,产品自生产之日起,保质期为 12 个月。

编制说明

粘米粉是以大米粉为主要原料，经过筛、分装、包装而成，用于制作各类点心的食品。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》有关规定，特制订本企业标准，作为组织生产，质量控制和监督检查提供依据。

本标准规定了粘米粉的要求、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存和保质期。
本标准中铅的限量严于食品安全国家标准GB 2762的规定。

新乡良润全谷物食品有限公司

2016年11月24日

编制说明

本标准糕点预拌粉（小麦粉类）适用于以小麦粉为主要原料，添加木薯淀粉、精幼砂糖、白砂糖、食用小麦淀粉、食用盐、乳粉、藜麦米、羟丙基淀粉、羟丙基二淀粉磷酸酯、食品用香精（乳化香精）、食用盐、姜粉、绿茶粉、可可粉、熟制杏核和杏仁、食用椰干（椰蓉）、红曲米（粉）、香辛料（白胡椒粉、黑胡椒粉、洋葱粉）、复配食品添加剂（聚甘油脂肪酸酯、单、双甘油脂肪酸酯、聚氧乙烯山梨醇酐单油酸酯、碳酸钾、碳酸钠、六偏磷酸钠）、复配膨松剂（泡打粉）（碳酸氢钠、焦磷酸二氢二钠、酒石酸氢钾）、羧甲基纤维素钠，经配料、混合、包装而成，仅用于烘焙糕点、甜品及油炸裹粉食品加工原料。

本标准糕点预拌粉（糯米粉类）适用于以水磨白糯米粉为主要原料，并添加乙酰化二淀粉磷酸酯、白砂糖、乳粉、植脂末（葡萄糖浆、精炼植物油（大豆油）、酪蛋白酸钠、单、双硬脂酸甘油酯、硬脂酰乳酸钠、磷酸二氢钾、二氧化硅）、绿茶粉、可可粉、红曲米（粉）、醋酸酯淀粉、粘米粉、食用玉米淀粉经配料、混合、包装、而成，仅用于烘焙糕点、甜品食品加工原料。

本标准糕点预拌粉（玉米淀粉类）适用于以食用玉米淀粉为主要原料，并添加乳粉、白砂糖、食用盐、食品添加剂（乙酰化二淀粉磷酸酯（食用变性淀粉）、复配膨松剂（泡打粉）（碳酸氢钠、焦磷酸二氢二钠、酒石酸氢钾））、绿茶粉、可可粉、红曲米（粉），经配料、混合、包装而成，仅用于烘焙糕点、甜品食品加工原料。

本标准糕点预拌粉（小麦淀粉类）适用于以食用小麦淀粉为主要原料，并添加羟丙基二淀粉磷酸酯，经配料、混合、包装而成，仅用于蒸制糕点食品加工原料。

本标准糕点预拌粉（糖类）适用于以食用葡萄糖为主要原料，并添加魔芋粉、食品添加剂（卡拉胶、氯化钾），经配料、混合、包装而成，仅用于甜品、糕点食品加工原料。

本标准糕点预拌粉（粮食谷物类）适用于以马铃薯雪花全粉为主要原料，并添加全糖粉、乳粉、食用盐，经配料、混合、包装而成，仅用于甜品、糕点食品加工原料。

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》有关规定，特制订本企业标准，作为组织生产，质量控制和监督检查提供依据。

本标准糕点预拌粉（小麦粉类）、糕点预拌粉（糯米粉类）、糕点预拌粉（玉米淀粉类）、糕点预拌粉（小麦淀粉类）、糕点预拌粉（糖类）、糕点预拌粉（粮食谷物类）的分类、要求、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存和保质期。

本标准中铅的限量严于食品安全国家标准GB 2762的规定。

新乡良润全谷物食品有限公司