



411365S-2018



河南省米顺食品有限公司企业标准

Q/HMS 0001S-2018

糕点、面包预拌粉

2018-05-21 发布

2018-05-21 实施

河南省米顺食品有限公司 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》编写。

本标准由河南省米顺食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：程耀辉、赵伟。

本标准自发布实施日起替代 Q/HMS 0001S-2018（备案号：410216S-2018，2018-01-15 发布实施）。

H N

Q B

糕点、面包预拌粉

1 范围

本标准规定了糕点、面包预拌粉的分类、要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以小麦粉为主要原料，添加白砂糖、食用玉米淀粉、高粱粉、黑豆粉、黑米粉、粮谷纤维、大米粉、谷朊粉、鸡蛋全粉、芝麻、瓜子仁、胡萝卜粒、洋葱粒、金桔丁、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、食品添加剂（乙酰化二淀粉磷酸酯、羟丙基二淀粉磷酸酯、硬脂酰乳酸钠、单，双甘油脂肪酸酯、聚甘油脂肪酸酯、焦磷酸二氢二钠、蔗糖脂肪酸酯、碳酸氢钠、羧甲基纤维素钠、微晶纤维素、酒石酸氢钾、卡拉胶、黄原胶、瓜尔胶、海藻酸钠、明胶）、复配酶制剂（碳酸钙、双乙酰酒石酸单双甘油酯、 α -淀粉酶（来源于黑曲霉 *Aspergillus niger*）、木聚糖酶（来源于黑曲霉 *Aspergillus niger*）、脂肪酶（来源于黑曲霉 *Aspergillus niger*）、葡萄糖氧化酶（来源于黑曲霉 *Aspergillus niger*））、食用色素（植物炭黑、叶绿素铜钠盐、红曲红、天然胡萝卜素、姜黄）、食用香精（蜂蜜香精、奶油香精、牛奶香精、香米香精、巧克力香精、酸奶香精、炼奶香精、香草香精、香蕉香精、香橙香精、猕猴桃香精、芒果香精、麦香香精、紫米香精、紫薯香精、黑芝麻香精、柠檬香精、红枣香精、玫瑰香精）中的几种或多种，经称量、配料、混合、包装而成的糕点、面包预拌粉。

2 分类

按照原辅料不同分为：糕点预拌粉和面包预拌粉。

2.1 糕点预拌粉

以小麦粉为主要原料，添加白砂糖、食用玉米淀粉、鸡蛋全粉、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、食品添加剂（乙酰化二淀粉磷酸酯、羟丙基二淀粉磷酸酯、单，双甘油脂肪酸酯、聚甘油脂肪酸酯、焦磷酸二氢二钠、碳酸氢钠、羧甲基纤维素钠、微晶纤维素、卡拉胶、瓜尔胶、海藻酸钠、明胶）、食用色素（植物炭黑、叶绿素铜钠盐、红曲红、姜黄）、食用香精（蜂蜜香精、奶油香精、牛奶香精、香米香精、巧克力香精、酸奶香精、炼奶香精、香草香精、香蕉香精、香橙香精、猕猴桃香精、芒果香精、黑芝麻香精、柠檬香精、红枣香精、玫瑰香精）中的几种原料，经称量、配料、混合、包装而成的糕点预拌粉。

2.2 面包预拌粉

以小麦粉为主要原料，添加高粱粉、黑豆粉、黑米粉、粮谷纤维、大米粉、谷朊粉、鸡蛋全粉、芝麻、瓜子仁、胡萝卜粒、洋葱粒、金桔丁、食品添加剂（羟丙基二淀粉磷酸酯、硬脂酰乳酸钠、蔗糖脂肪酸酯、酒石酸氢钾、黄原胶）、复配酶制剂（碳酸钙、双乙酰酒石酸单双甘油酯、 α -淀粉酶（来源于黑曲霉 *Aspergillus niger*）、木聚糖酶（来源于黑曲霉 *Aspergillus niger*）、脂肪酶（来源于黑曲霉 *Aspergillus niger*）、葡萄糖氧化酶（来源于黑曲霉 *Aspergillus niger*））、天然胡萝卜素、食用香精（麦香香精、奶油香精、紫米香精、紫薯香精、黑芝麻香精）中的几种原料，经称量、配料、混合、包装而成的面包预拌粉。

3 要求

3.1 原料要求

3.1.1 小麦粉应符合 GB/T 1355 和 GB 2715 的规定。

- 3.1.2 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 3.1.3 白砂糖应符合 GB 13104 和 GB/T 317 的规定。
- 3.1.4 高粱粉应符合 GB/T 8231 和 GB 2715 的规定。
- 3.1.5 黑豆粉、黑米粉应符合 GB 2715 的规定。
- 3.1.6 粮谷纤维应符合 QB/T 5028 的规定。
- 3.1.7 大米粉应符合 GB/T 1354 和 GB 2715 的规定。
- 3.1.8 谷朊粉应符合 GB/T 21924 的规定。
- 3.1.9 鸡蛋全粉应符合 GB 2749 的规定。
- 3.1.10 芝麻、瓜子仁应符合 GB 19300 的规定。
- 3.1.11 胡萝卜粒、洋葱粒应符合 NY/T 1045 的规定。
- 3.1.12 金桔丁应符合 GB 14884 的规定。
- 3.1.13 乳粉应符合 GB 19644 的规定。
- 3.1.14 植脂末应符合 QB/T 4791 的规定。
- 3.1.15 葡萄糖浆应符合 GB/T 20885 的规定。
- 3.1.16 氢化棕榈油应符合 GB/T 15680 和 GB 2716 的规定。
- 3.1.17 酪蛋白应符合 GB 31638 的规定。
- 3.1.18 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。
- 3.1.19 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。
- 3.1.20 乙酰化二淀粉磷酸酯应符合 GB 29929 的规定。
- 3.1.21 羟丙基二淀粉磷酸酯应符合 GB 29931 的规定。
- 3.1.22 硬脂酰乳酸钠应符合 GB 1886.92 的规定。
- 3.1.23 单，双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.65 的规定。
- 3.1.24 聚甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.178 的规定。
- 3.1.25 焦磷酸二氢二钠应符合 GB 25567 的规定。
- 3.1.26 蔗糖脂肪酸酯应符合 GB 1886.27 的规定。
- 3.1.27 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。
- 3.1.28 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。
- 3.1.29 微晶纤维素应符合 GB 1886.103 的规定。
- 3.1.30 酒石酸氢钾应符合 GB 25556 的规定。
- 3.1.31 卡拉胶应符合 GB 1886.169 的规定。
- 3.1.32 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 3.1.33 瓜尔胶应符合 GB 28403 的规定。
- 3.1.34 海藻酸钠应符合 GB 1886.243 的规定。
- 3.1.35 明胶应符合 GB 6783 的规定。
- 3.1.36 复配酶制剂应符合 GB 26687 的规定。
- 3.1.37 碳酸钙应符合 GB 1886.214 的规定。
- 3.1.38 双乙酰酒石酸单双甘油酯应符合 GB 25539 的规定。
- 3.1.39 α -淀粉酶、木聚糖酶、脂肪酶、葡萄糖氧化酶应符合 GB 1886.174 的规定。
- 3.1.40 植物炭黑应符合 GB 28308 的规定。
- 3.1.41 叶绿素铜钠盐应符合 GB 26406 的规定。

3.1.42 红曲红应符合 GB 1886.181 的规定。

3.1.43 天然胡萝卜素应符合 GB 31624 的规定。

3.1.44 姜黄应符合 GB 1886.60 的规定。

3.1.45 蜂蜜香精、奶油香精、牛奶香精、香米香精、巧克力香精、酸奶香精、炼奶香精、香草香精、香蕉香精、香橙香精、猕猴桃香精、芒果香精、麦香香精、紫米香精、紫薯香精、黑芝麻香精、柠檬香精、红枣香精、玫瑰香精应符合 GB 30616 的规定。

3.1.46 生产用水应符合生活饮用水 GB 5749 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	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	具有本品应有的色泽	
气、滋 味	具有本品应有的气、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 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	≤ 0.15	GB 5009.12
总砷（以 As 计）, mg/kg	≤ 0.50	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
叶绿素铜钠盐 ^a , g/kg	≤ 0.5	GB 5009.260
红曲红 ^a , g/kg	≤ 0.9	GB 5009.150

注：*铅指标严于食品安全国家标准；a 仅适用于糕点糕点、面包预拌粉的测定。

3.4 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。

3.5 食品生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

3.6 其他要求

应符合 GB 2760、GB 2761、GB 2762、GB 2763 的规定。

4 检验

出厂检验项目为：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

按国家有关规定执行。

H N

Q B

编制说明

糕点、面包预拌粉是以小麦粉为主要原料，添加白砂糖、食用玉米淀粉、高粱粉、黑豆粉、黑米粉、粮谷纤维、大米粉、谷朊粉、鸡蛋全粉、芝麻、瓜子仁、胡萝卜粒、洋葱粒、金桔丁、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、食品添加剂（乙酰化二淀粉磷酸酯、羟丙基二淀粉磷酸酯、硬脂酰乳酸钠、单，双甘油脂肪酸酯、聚甘油脂肪酸酯、焦磷酸二氢二钠、蔗糖脂肪酸酯、碳酸氢钠、羧甲基纤维素钠、微晶纤维素、酒石酸氢钾、卡拉胶、黄原胶、瓜尔胶、海藻酸钠、明胶）、复配酶制剂（碳酸钙、双乙酰酒石酸单双甘油酯、 α -淀粉酶（来源于黑曲霉 *Aspergillus niger*）、木聚糖酶（来源于黑曲霉 *Aspergillus niger*）、脂肪酶（来源于黑曲霉 *Aspergillus niger*）、葡萄糖氧化酶（来源于黑曲霉 *Aspergillus niger*））、食用色素（植物炭黑、叶绿素铜钠盐、红曲红、天然胡萝卜素、姜黄）、食用香精（蜂蜜香精、奶油香精、牛奶香精、香米香精、巧克力香精、酸奶香精、炼奶香精、香草香精、香蕉香精、香橙香精、猕猴桃香精、芒果香精、麦香香精、紫米香精、紫薯香精、黑芝麻香精、柠檬香精、红枣香精、玫瑰香精）中的几种或多种，经称量、配料、混合、包装而成。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。

本标准中铅指标严于国家标准 GB 2762 的规定。

河南省米顺食品有限公司

QB