

Q/ZML 0008S-2026



中粮面业（漯河）有限公司企业标准

Q/ZML 0008S-2026

烘焙食品预拌粉

2026-02-10 发布

2026-02-10 实施

中粮面业（漯河）有限公司 发布

前 言

本标准由中粮面业（漯河）有限公司提出。

本标准起草单位：中粮面业（漯河）有限公司。

本标准主要起草人：黄浩、张会涛、赵磊。

本标准同样适用的制造企业：

中粮（郑州）粮油工业有限公司（地址：郑州经济技术开发区航海东路 1746 号）、

中粮面业（濮阳）有限公司（地址：河南省濮阳市石化路东段路南）、

中粮面业（武汉）有限公司（地址：武汉市蔡甸经济开发区凤凰山工业园凤凰路 20 号）、

中粮面业（安阳）有限公司（地址：河南省安阳市汤阴县产业集聚区工兴大道东 1 号）。

烘焙食品预拌粉

1 范围

本标准规定了烘焙食品预拌粉的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以小麦粉或焙烤食品专用小麦粉为主要原料,添加或不添加食品辅料淀粉(小麦淀粉、玉米淀粉、木薯淀粉中的一种或多种)、大豆粉(黄豆粉)、大豆蛋白粉、谷朊粉、玉米粉、绿豆粉、荞麦粉、赤小豆粉、豌豆粉、小米粉、燕麦粉、黑小麦粉、青稞粉、黑米粉、红枣粉、紫薯粉、红豆粉、薏苡仁粉、苦荞麦粉、黑豆粉、黄米粉、藜麦粉、高粱粉、大米粉、全麦粉、小麦胚(胚片、胚粉)、食用小麦麸、小麦膳食纤维粉、燕麦膳食纤维粉、果蔬粉(菠菜粉、胡萝卜粉、南瓜粉、红薯粉、紫薯粉、马铃薯粉、山药粉、核桃粉、枸杞粉、大枣粉中的一种或多种)中的一种或多种,添加或不添加食品添加剂蔗糖脂肪酸酯、焦磷酸二氢二钠、酒石酸氢钾、碳酸氢钠、单,双甘油脂肪酸酯、葡萄糖酸- δ -内酯、碳酸钙、焦磷酸钠、磷酸二氢钙、磷酸二氢钾、磷酸氢二铵、磷酸氢二钾、磷酸氢钙、磷酸三钙、磷酸三钾、磷酸三钠、六偏磷酸钠、三聚磷酸钠、磷酸二氢钠、磷酸氢二钠、焦磷酸四钾、焦磷酸一氢三钠、聚偏磷酸钾、酸式焦磷酸钙、维生素C(抗坏血酸)、黄原胶、瓜尔胶、琼脂、羟丙基淀粉、羟丙基二淀粉磷酸酯、磷酸酯双淀粉、氧化淀粉、氧化羟丙基淀粉、酸处理淀粉、乙酰化二淀粉磷酸酯、乙酰化双淀粉己二酸酯、辛烯基琥珀酸淀粉钠、醋酸酯淀粉、羧甲基纤维素钠、聚丙烯酸钠、海藻酸钠(又名褐藻酸钠)、明胶、羟丙基甲基纤维素、微晶纤维素、酪蛋白酸钠、卡拉胶、刺槐豆胶、果胶、聚葡萄糖、乙基麦芽酚、D-异抗坏血酸钠、柠檬酸、柠檬酸钠、聚甘油脂肪酸酯、磷脂、蛋白酶(来源:米曲霉 *Aspergillus oryzae* 或黑曲霉 *Aspergillus niger*或枯草芽孢杆菌 *Bacillus subtilis*)、木瓜蛋白酶(来源:木瓜 *Carica papaya*)、木聚糖酶(来源:黑曲霉 *Aspergillus niger* 或枯草芽孢杆菌 *Bacillus subtilis*)、葡糖氧化酶(来源:米曲霉 *Aspergillus oryzae* 或黑曲霉 *Aspergillus niger*)、脂肪酶(来源:米曲霉 *Aspergillus oryzae* 或黑曲霉 *Aspergillus niger*)、 α -淀粉酶(来源:米曲霉 *Aspergillus oryzae* 或黑曲霉 *Aspergillus niger* 或枯草芽孢杆菌 *Bacillus subtilis*)、 β -淀粉酶(来源:大麦 *barley*)、谷氨酰胺转氨酶[来源:茂原链轮丝菌(又名茂源链霉菌) *Streptomyces mobaraensis*]、麦芽糖淀粉酶(来源:枯草芽孢杆菌 *Bacillus subtilis*)、葡糖淀粉酶(来源:米曲霉 *Aspergillus oryzae*或黑曲霉 *Aspergillus niger*)、磷脂酶A2(来源:黑曲霉 *Aspergillus niger*)、半纤维素酶(来源:黑曲霉 *Aspergillus niger*)、纤维素酶(来源:黑曲霉 *Aspergillus niger*)中一种或多种,添加或不添加食品加工用酵母,按一定比例经称量配料、物理混合、包装制成的非即食类食品加工用烘焙食品预拌粉。

根据原料不同分为:面包预拌粉、蛋糕预拌粉、糕点预拌粉、蛋卷预拌粉、蛋筒预拌粉、蛋挞预拌粉、饼干预拌粉。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 小麦粉应符合GB/T 1355的规定。
- 2.1.2 小麦淀粉、玉米淀粉、木薯淀粉应符合GB 31637的规定。
- 2.1.3 谷朊粉应符合GB/T 21924的规定。
- 2.1.4 大豆蛋白粉应符合GB/T 22493的规定。
- 2.1.5 玉米粉应符合GB/T 10463的规定。
- 2.1.6 荞麦粉应符合GB/T 35028的规定。
- 2.1.7 青稞粉应符合LS/T 3324的规定。
- 2.1.8 小麦胚（胚片、胚粉）应符合LS/T 3210的规定。
- 2.1.9 食用小麦麸应符合NY/T 3218或者GB/T 42225的规定。
- 2.1.10 果蔬粉应符合NY/T 1884的规定。
- 2.1.11 全麦粉应符合LS/T 3244的规定。
- 2.1.12 三聚磷酸钠应符合GB 1886.335的规定。
- 2.1.13 磷酸二氢钙应符合GB 1886.333的规定。
- 2.1.14 磷酸三钙应符合GB 1886.332的规定。
- 2.1.15 焦磷酸钠应符合GB 1886.339的规定。
- 2.1.16 磷酸氢钙应符合GB 1886.3的规定。
- 2.1.17 磷酸二氢钾应符合GB 1886.337的规定。
- 2.1.18 磷酸二氢钠应符合GB 1886.336的规定。
- 2.1.19 焦磷酸二氢二钠应符合GB 1886.328的规定。
- 2.1.20 维生素C应符合GB 14754的规定。
- 2.1.21 蔗糖脂肪酸酯应符合GB 1886.27的规定。
- 2.1.22 磷酸氢二铵应符合GB 1886.331的规定。
- 2.1.23 磷酸氢二钾应符合GB 1886.334的规定。
- 2.1.24 磷酸三钾应符合GB 1886.327的规定。
- 2.1.25 磷酸三钠应符合GB 1886.338的规定。
- 2.1.26 六偏磷酸钠应符合GB 1886.4的规定。
- 2.1.27 磷酸二氢钠应符合GB 1886.336的规定。
- 2.1.28 焦磷酸四钾应符合GB 1886.340的规定。
- 2.1.29 焦磷酸一氢三钠应符合GB 1886.348的规定。
- 2.1.30 聚偏磷酸钾应符合GB 1886.325的规定。
- 2.1.31 酸式焦磷酸钙应符合GB 1886.326的规定。
- 2.1.32 蛋白酶（来源：米曲霉 *Aspergillus oryzae* 或黑曲霉 *Aspergillus niger*或枯草芽孢杆菌 *Bacillus subtilis*）、木瓜蛋白酶（来源：木瓜 *Carica papaya*）、木聚糖酶（来源：黑曲霉 *Aspergillus niger* 或枯

草芽孢杆菌 *Bacillus subtilis*)、葡糖氧化酶(来源:米曲霉 *Aspergillus oryzae* 或黑曲霉 *Aspergillus niger*)、脂肪酶(来源:米曲霉 *Aspergillus oryzae* 或黑曲霉 *Aspergillus niger*)、 α -淀粉酶(来源:米曲霉 *Aspergillus oryzae* 或黑曲霉 *Aspergillus niger* 或枯草芽孢杆菌 *Bacillus subtilis*)、 β -淀粉酶(来源:大麦 *barley*)、谷氨酰胺转氨酶[来源:茂原链轮丝菌(又名茂源链霉菌) *Streptomyces mobaraensis*]、麦芽糖淀粉酶(来源:枯草芽孢杆菌 *Bacillus subtilis*)、葡糖淀粉酶(来源:米曲霉 *Aspergillus oryzae* 或黑曲霉 *Aspergillus niger*)、磷脂酶A2(来源:黑曲霉 *Aspergillus niger*)、半纤维素酶(来源:黑曲霉 *Aspergillus niger*)、纤维素酶(来源:黑曲霉 *Aspergillus niger*)应符合GB 1886.174的规定。

2.1.33 食品加工用酵母应符合GB 31639的规定。

2.1.34 黄原胶应符合GB 1886.41的规定。

2.1.35 瓜尔胶应符合GB 28403的规定。

2.1.36 氧化淀粉应符合GB 29927的规定。

2.1.37 黄原胶应符合GB 1886.41的规定。

2.1.39 氧化羟丙基淀粉应符合GB 29933的规定。

2.1.39 羟丙基二淀粉磷酸酯应符合GB 29931的规定。

2.1.40 磷酸酯双淀粉应符合GB 29926的规定。

2.1.41 酸处理淀粉应符合GB 29928的规定。

2.1.42 乙酰化二淀粉磷酸酯应符合GB 29929的规定。

2.1.43 辛烯基琥珀酸淀粉钠应符合GB 28303的规定。

2.1.44 醋酸酯淀粉应符合GB 29925的规定。

2.1.45 羧甲基纤维素钠应符合GB 1886.232的规定。

2.1.46 聚丙烯酸钠应符合GB 29948的规定。

2.1.47 海藻酸钠应符合GB 1886.243的规定。

2.1.48 明胶应符合GB 6783的规定。

2.1.49 羟丙基甲基纤维素应符合GB 1886.109的规定。

2.1.50 微晶纤维素应符合GB 1886.103的规定。

2.1.51 酪蛋白酸钠应符合GB 1886.212的规定。

2.1.52 柠檬酸应符合GB 1886.235的规定。

2.1.53 柠檬酸钠应符合GB 1886.25的规定。

2.1.54 卡拉胶应符合GB 1886.169的规定。

2.1.55 槐豆胶(刺槐豆胶)应符合GB 29945的规定。

2.1.56 聚葡萄糖应符合GB 25541的规定。

2.1.57 聚甘油脂肪酸酯应符合GB 1886.178的规定。

2.1.58 乙基麦芽酚应符合GB 1886.208的规定。

- 2.1.59 碳酸钙应符合GB 1886.214的规定。
- 2.1.60 琼脂应符合GB 1886.239的规定。
- 2.1.61 果胶应符合GB 25533的规定。
- 2.1.62 磷脂应符合GB28401的规定。
- 2.1.63 羟丙基淀粉应符合GB29930的规定。
- 2.1.64 酒石酸氢钾应符合GB 25556的规定。
- 2.1.65 碳酸氢钠应符合GB 1886.2的规定。
- 2.1.66 单，双甘油脂肪酸酯应符合GB 1986的规定。
- 2.1.67 葡萄糖酸- δ -内酯应符合GB 7657的规定。
- 2.1.68 乙酰化双淀粉己二酸酯应符合GB 29932的规定。
- 2.1.69 D-异抗坏血酸钠应符合GB 1886.28的规定。
- 2.1.70 焙烤食品专用小麦粉应符合GB/T 8607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	呈干燥、疏松的粉末状或微粒状，无霉变和结块。	取 20-50 克样品，置于洁净的白色瓷盘中，在自然光下目测、鼻嗅、口尝，对性状、色泽、气滋味、杂质进行检验。
色泽	具有该品种应有的色泽，且均匀一致。	
气滋味	具有该品种应有的气滋味，无异味。	
杂质	无肉眼可见的杂质	

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/ (%)	≤ 14.5	GB 5009. 3
铅 ^总 (以 Pb 计)/ (mg/kg)	≤ 0.18	GB 5009.12
镉(以 Cd 计) / (mg/kg)	≤ 0.1	GB 5009.15
总汞(以 Hg 计) / (mg/kg)	≤ 0.02	GB 5009.17
总砷(以 As 计) / (mg/kg)	≤ 0.5	GB 5009.11
黄曲霉毒素 B ₁ / (μg/kg)	≤ 5.0	GB 5009.22
脱氧雪腐镰刀菌烯醇/ (μg/kg)	≤ 1000	GB 5009.111
玉米赤霉烯酮/ (μg/kg)	≤ 60	GB 5009.209
赭曲霉毒素 A/ (μg/kg)	≤ 5.0	GB 5009.96

维生素 C (抗坏血酸) ^{注2} / (g/kg)	≤	0.2	GB 5009.86
磷酸盐 (以 PO ₄ ³⁻ 计) ^{注3} / (g/kg)	≤	5.0	GB 5009.256
铬 (以 Cr 计) / (mg/kg)	≤	1.0	GB 5009.123
苯并[a]芘 / (μg/kg)	≤	2.0	GB 5009.27
<p>注 1: 指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。</p> <p>注 2: 适用于添加维生素 C 的产品。</p> <p>注 3: 适用于添加磷酸盐的产品。</p>			

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 生产加工过程卫生要求

应符合 GB 14881 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；农药最大残留限量应符合 GB 2763 的规定。

3 检验

出厂检验项目包括：感官要求、净含量及允许短缺量、理化指标中的水分。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准是以小麦粉或焙烤食品专用小麦粉为主要原料，添加或不添加食品辅料淀粉（小麦淀粉、玉米淀粉、木薯淀粉中的一种或多种）、大豆粉（黄豆粉）、大豆蛋白粉、谷朊粉、玉米粉、绿豆粉、荞麦粉、赤小豆粉、豌豆粉、小米粉、燕麦粉、黑小麦粉、青稞粉、黑米粉、红枣粉、紫薯粉、红豆粉、薏苡仁粉、苦荞麦粉、黑豆粉、黄米粉、藜麦粉、高粱粉、大米粉、全麦粉、小麦胚(胚片、胚粉)、食用小麦麸、小麦膳食纤维粉、燕麦膳食纤维粉、果蔬粉（菠菜粉、胡萝卜粉、南瓜粉、红薯粉、紫薯粉、马铃薯粉、山药粉、核桃粉、枸杞粉、大枣粉中的一种或多种）中的一种或多种，添加或不添加食品添加剂蔗糖脂肪酸酯、焦磷酸二氢二钠、酒石酸氢钾、碳酸氢钠、单，双甘油脂肪酸酯、葡萄糖酸- δ -内酯、碳酸钙、焦磷酸钠、磷酸二氢钙、磷酸二氢钾、磷酸氢二铵、磷酸氢二钾、磷酸氢钙、磷酸三钙、磷酸三钾、磷酸三钠、六偏磷酸钠、三聚磷酸钠、磷酸二氢钠、磷酸氢二钠、焦磷酸四钾、焦磷酸一氢三钠、聚偏磷酸钾、酸式焦磷酸钙、维生素C（抗坏血酸）、黄原胶、瓜尔胶、琼脂、羟丙基淀粉、羟丙基二淀粉磷酸酯、磷酸酯双淀粉、氧化淀粉、氧化羟丙基淀粉、酸处理淀粉、乙酰化二淀粉磷酸酯、乙酰化双淀粉己二酸酯、辛烯基琥珀酸淀粉钠、醋酸酯淀粉、羧甲基纤维素钠、聚丙烯酸钠、海藻酸钠（又名褐藻酸钠）、明胶、羟丙基甲基纤维素、微晶纤维素、酪蛋白酸钠、卡拉胶、刺槐豆胶、果胶、聚葡萄糖、乙基麦芽酚、D-异抗坏血酸钠、柠檬酸、柠檬酸钠、聚甘油脂肪酸酯、磷脂、蛋白酶（来源：米曲霉 *Aspergillus oryzae* 或黑曲霉 *Aspergillus niger*或枯草芽孢杆菌 *Bacillus subtilis*）、木瓜蛋白酶（来源：木瓜 *Carica papaya*）、木聚糖酶（来源：黑曲霉 *Aspergillus niger* 或枯草芽孢杆菌 *Bacillus subtilis*）、葡糖氧化酶（来源：米曲霉 *Aspergillus oryzae* 或黑曲霉 *Aspergillus niger*）、脂肪酶（来源：米曲霉 *Aspergillus oryzae* 或黑曲霉 *Aspergillus niger*）、 α -淀粉酶（来源：米曲霉 *Aspergillus oryzae* 或黑曲霉 *Aspergillus niger* 或枯草芽孢杆菌 *Bacillus subtilis*）、 β -淀粉酶（来源：大麦 *barley*）、谷氨酰胺转氨酶[来源：茂原链轮丝菌(又名茂源链霉菌)*Streptomyces mobaraensis*]、麦芽糖淀粉酶（来源：枯草芽孢杆菌 *Bacillus subtilis*）、葡糖淀粉酶（来源：米曲霉 *Aspergillus oryzae*或黑曲霉 *Aspergillus niger*）、磷脂酶A2（来源：黑曲霉 *Aspergillus niger*）、半纤维素酶（来源：黑曲霉 *Aspergillus niger*）、纤维素酶（来源：黑曲霉 *Aspergillus niger*）中一种或多种，添加或不添加食品加工用酵母，按一定比例经称量配料、物理混合、包装制成的非即食类食品加工用烘焙食品预拌粉。

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依据。

本标准中“铅”指标严于食品安全国家标准 GB 2762 规定。

中粮面业（漯河）有限公司