



410695S-2026

武陟一村食品有限公司企业标准

Q/WYS 0009S-2026

# 烘焙糕点配料预拌粉

2026-03-27 发布

2026-03-27 实施

武陟一村食品有限公司 发布

# 前 言

本标准由武陟一村食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：李厚强、刘瑞卿。

H N

Q B

# 烘焙糕点配料预拌粉

## 1 范围

本标准规定了烘焙糕点配料预拌粉的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以小麦粉、低筋小麦粉、高筋小麦粉、糯米粉中的一种或多种为主要原料，添加或不添加谷朊粉、乳粉、可可粉、白砂糖、海藻糖、食用葡萄糖、植脂末、食用盐、低聚异麦芽糖、乳清粉、乳清蛋白粉、芝士粉、大豆蛋白粉、食用玉米淀粉、食用小麦淀粉、食用马铃薯淀粉、木薯淀粉、茶粉、抹茶粉、麦芽糊精、抗性糊精、大豆膳食纤维粉、D-阿洛酮糖、羟丙基淀粉、羟丙基二淀粉磷酸酯、乙酰化双淀粉己二酸酯、乙酰化二淀粉磷酸酯、辛烯基琥珀酸淀粉钠、氧化淀粉、酸处理淀粉、羧甲基纤维素钠、羟丙基甲基纤维素、蔗糖脂肪酸酯、单、双甘油脂肪酸酯、酪蛋白酸钠、果胶、卡拉胶、黄原胶、刺槐豆胶、琼脂、瓜尔胶、结冷胶、明胶、海藻酸钠、碳酸钙、碳酸氢钠、磷酸二氢钙、焦磷酸二氢二钠、三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、磷酸二氢钠、磷酸氢二钠、磷酸三钠、葡萄糖酸- $\delta$ -内酯、磷脂、木糖醇、山梨糖醇、抗坏血酸钠、D-异抗坏血酸钠、柠檬酸、柠檬酸钠、丙酸钙、山梨酸钾、复配膨松剂(焦磷酸二氢二钠、碳酸氢钠、碳酸钙、磷酸二氢钙、单、双甘油脂肪酸酯、食用淀粉)、香辛料调味品、 $\alpha$ -淀粉酶(来源于黑曲霉 *Aspergillus niger*)、脂肪酶(来源于黑曲霉 *Aspergillus niger*)、木聚糖酶(来源枯草芽孢杆菌 *Bacillus subtilis*)、葡糖氧化酶(来源米曲霉 *Aspergillus oryzae*)、麦芽糖淀粉酶(来源于枯草芽孢杆菌 *Bacillus subtilis*)中的一种或几种辅料，经混合、包装加工而成的用于生产烘焙糕点的非即食配料。

## 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 低筋小麦粉符合 GB/T 8607 的规定。
- 2.1.3 高筋小麦粉应符合 GB/T 8607 的规定。
- 2.1.4 谷朊粉应符合 GB/T 21924 的规定。
- 2.1.5 糯米粉应符合 LS/T 3240 的规定。
- 2.1.6 乳粉应符合 GB 19644 的规定。
- 2.1.7 可可粉应符合 GB/T 20706 的规定。
- 2.1.8 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.9 海藻糖应符合 GB/T 23529 的规定。
- 2.1.10 葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。

- 2.1.11 植脂末应符合QB/T 4791的规定。
- 2.1.12 食用盐应符合GB/T 5461和GB 2721的规定。
- 2.1.13 低聚异麦芽糖应符合GB/T 20881的规定。
- 2.1.14 乳清粉应符合GB 11674的规定。
- 2.1.15 乳清蛋白粉应符合GB 11674的规定。
- 2.1.16 芝士粉应符合GB 5420的规定。
- 2.1.17 大豆蛋白粉应符合GB/T 22493的规定。
- 2.1.18 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.19 食用小麦淀粉应符合 GB/T 8883 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.20 食用马铃薯淀粉应符合 GB/T 8884 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.21 木薯淀粉应符合 GB/T 29343 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.22 茶粉应符合NY/T 2672的规定。
- 2.1.23 抹茶粉应符合GB/T 34778的规定。
- 2.1.24 麦芽糊精应符合GB/T 20884和GB 15203的规定。
- 2.1.25 抗性糊精应符合QB/T 5947的规定。
- 2.1.26 大豆膳食纤维粉应符合GB/T 22494的规定。
- 2.1.27 D-阿洛酮糖应符合T/CBFIA 05003的规定。
- 2.1.28 羟丙基淀粉应符合GB 29930的规定。
- 2.1.29 羟丙基二淀粉磷酸酯应符合GB 29931的规定。
- 2.1.30 乙酰化双淀粉己二酸酯应符合 GB 29932 的规定。
- 2.1.31 乙酰化二淀粉磷酸酯应符合 GB 29929 的规定。
- 2.1.32 辛烯基琥珀酸淀粉钠应符合GB 28303的规定。
- 2.1.33 氧化淀粉钠应符合GB 29927的规定。
- 2.1.34 酸处理淀粉应符合 GB 29928 的规定。
- 2.1.35 羧甲基纤维素钠应符合GB 1886.232的规定。
- 2.1.36 羟丙基甲基纤维素应符合GB 1886.109的规定。
- 2.1.37 蔗糖脂肪酸酯应符合GB 1886.27的规定。
- 2.1.38 单，双甘油脂肪酸酯应符合GB 1886.65的规定。
- 2.1.39 酪蛋白酸钠应符合GB 1886.212的规定。
- 2.1.40 果胶应符合GB 25533的规定。
- 2.1.41 卡拉胶应符合GB 1886.169的规定。
- 2.1.42 黄原胶应符合GB 1886.31的规定。
- 2.1.43 刺槐豆胶应符合GB 29945的规定。

- 2.1.44 琼脂应符合GB 1886.239的规定。
- 2.1.45 瓜尔胶应符合GB 28403的规定。
- 2.1.46 结冷胶应符合GB 25535的规定。
- 2.1.47 明胶应符合GB 6783的规定。
- 2.1.48 海藻酸钠应符合GB 1886.243的规定。
- 2.1.49 碳酸钙应符合GB 1886.214的规定。
- 2.1.50 碳酸氢钠应符合GB 1886.2的规定。
- 2.1.51 磷酸二氢钙应符合GB 1886.333的规定。
- 2.1.52 焦磷酸二氢二钠应符合GB 1886.328的规定。
- 2.1.53 三聚磷酸钠应符合GB 1886.335的规定。
- 2.1.54 六偏磷酸钠应符合GB 1886.4的规定。
- 2.1.55 磷酸二氢钠应符合GB 1886.336的规定。
- 2.1.56 磷酸氢二钠应符合GB 1886.329的规定。
- 2.1.57 磷酸三钠应符合GB 1886.338的规定。
- 2.1.58 葡萄糖酸- $\delta$ -内酯应符合GB 7657的规定。
- 2.1.59 磷脂应符合GB 1886.358的规定。
- 2.1.60 木糖醇应符合GB 1886.234的规定。
- 2.1.61 山梨糖醇应符合 GB 1886.187 的规定。
- 2.1.62 抗坏血酸钠应符合 GB 1886.44 的规定。
- 2.1.63 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.64 柠檬酸应符合GB 1886.235的规定。
- 2.1.65 柠檬酸钠应符合GB 1886.25的规定。
- 2.1.66 丙酸钙应符合GB 1886.356的规定。
- 2.1.67 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的要求。
- 2.1.68 复配膨松剂应符合 GB 1886.245 的要求。
- 2.1.69 香辛料调味品剂应符合 GB/T 15691 的要求。
- 2.1.70  $\alpha$ -淀粉酶（来源于黑曲霉*Aspergillus niger*）应符合GB 1886.174的规定。
- 2.1.71 脂肪酶（来源于黑曲霉*Aspergillus niger*）应符合GB/T 23535的规定。
- 2.1.72 木聚糖酶（来源于黑曲霉*Aspergillus niger*）应符合QB/T 4483的规定。
- 2.1.73 葡糖氧化酶（来源于黑曲霉*Aspergillus niger*）应符合GB 1886.174的规定。
- 2.1.74 麦芽糖淀粉酶（来源于枯草芽孢杆菌*Bacillus subtilis*）应符合GB 1886.174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              | 试验方法   |
|-----|------------------|--|
| 性 状 | 粉末状，结构松散、无结块     | 从样品中取出 50g，将内容物倒入洁净白瓷盘中，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 | 具有本品特有的颜色        |  |
| 气 味 | 具有本品特有的气味        |  |
| 滋 味 | 具有本品特有的滋味，口尝无砂质味 |  |
| 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                                | ≤ 20.0 | GB 5009.3   |
| 灰分, g/100g                                | ≤ 8.0  | GB 5009.4   |
| 磷酸盐 (以 $PO_4^{3-}$ 计) <sup>a</sup> , g/kg | ≤ 15.0 | GB 5009.256 |
| 总砷 (以 As 计) <sup>b</sup> , mg/kg          | ≤ 0.5  | GB 5009.11  |
| 无机砷 (以 As 计) <sup>c</sup> , mg/kg         | ≤ 0.2  | GB 5009.11  |
| 铅* (以 Pb 计), mg/kg                        | ≤ 0.18 | GB 5009.12  |
| 镉 (以 Cd 计), mg/kg                         | ≤ 0.1  | GB 5009.15  |
| 铬 (以 Cr 计), mg/kg                         | ≤ 1.0  | GB 5009.123 |
| 总汞 (以 Hg 计), mg/kg                        | ≤ 0.02 | GB 5009.17  |
| 苯并 (a) 芘 <sup>d</sup> , μg/kg             | ≤ 2.0  | GB 5009.27  |
| 黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> , μg/kg              | ≤ 5.0  | GB 5009.22  |
| 脱氧雪腐镰刀菌烯醇 <sup>d</sup> , μg/kg            | ≤ 1000 | GB 5009.111 |
| 赭曲霉毒素 A, μg/kg                            | ≤ 5.0  | GB 5009.96  |
| 玉米赤霉烯酮 <sup>e</sup> , μg/kg               | ≤ 60   | GB 5009.209 |
| 丙酸钙 (以丙酸计) <sup>f</sup> , g/kg            | ≤ 2.5  | GB 5009.120 |
| 山梨酸钾 (以山梨酸计) <sup>g</sup> , g/kg          | ≤ 1.0  | GB 5009.28  |

注\* 该指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

a 仅适用于添加磷酸盐的产品。

b 仅适用于以小麦粉、低筋小麦粉、高筋小麦粉为主要原料的产品。

c 仅适用于以糯米粉主要原料的产品。

d 仅适用于以小麦粉、低筋小麦粉、高筋小麦粉为主要原料的产品。

e 仅适用于以小麦粉、低筋小麦粉、高筋小麦粉为主要原料的产品。

f 仅适用于添加丙酸钙的产品。

g 仅适用于添加山梨酸钾的产品。

### 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 生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 14881 的有关规定。

## 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

出厂检验项目为：感官要求、水分、净含量及允许短缺量。型式检验按国家相关规定执行。

H N

Q B

## 编制说明

本标准适用于以小麦粉、低筋小麦粉、高筋小麦粉、糯米粉中的一种或多种为主要原料，添加或不添加谷朊粉、乳粉、可可粉、白砂糖、海藻糖、食用葡萄糖、植脂末、食用盐、低聚异麦芽糖、乳清粉、乳清蛋白粉、芝士粉、大豆蛋白粉、食用玉米淀粉、食用小麦淀粉、食用马铃薯淀粉、木薯淀粉、茶粉、抹茶粉、麦芽糊精、抗性糊精、大豆膳食纤维粉、D-阿洛酮糖、羟丙基淀粉、羟丙基二淀粉磷酸酯、乙酰化双淀粉己二酸酯、乙酰化二淀粉磷酸酯、辛烯基琥珀酸淀粉钠、氧化淀粉、酸处理淀粉、羧甲基纤维素钠、羟丙基甲基纤维素、蔗糖脂肪酸酯、单、双甘油脂肪酸酯、酪蛋白酸钠、果胶、卡拉胶、黄原胶、刺槐豆胶、琼脂、瓜尔胶、结冷胶、明胶、海藻酸钠、碳酸钙、碳酸氢钠、磷酸二氢钙、焦磷酸二氢二钠、三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、磷酸二氢钠、磷酸氢二钠、磷酸三钠、葡萄糖酸- $\delta$ -内酯、磷脂、木糖醇、山梨糖醇、抗坏血酸钠、D-异抗坏血酸钠、柠檬酸、柠檬酸钠、丙酸钙、山梨酸钾、复配膨松剂(焦磷酸二氢二钠、碳酸氢钠、碳酸钙、磷酸二氢钙、单、双甘油脂肪酸酯、食用淀粉)、香辛料调味品、 $\alpha$ -淀粉酶(来源于黑曲霉 *Aspergillus niger*)、脂肪酶(来源于黑曲霉 *Aspergillus niger*)、木聚糖酶(来源枯草芽孢杆菌 *Bacillus subtilis*)、葡糖氧化酶(来源米曲霉 *Aspergillus oryzae*)、麦芽糖淀粉酶(来源于枯草芽孢杆菌 *Bacillus subtilis*)中的一种或几种辅料，经混合、包装加工而成的用于生产烘焙糕点的非即食配料。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》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提供依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

武陟一村食品有限公司