



410675S-2024

河南奥昆食品有限公司企业标准

Q/HAK 0001S-2024

# 冷冻糕点

2024-03-11 发布

2024-03-11 实施

河南奥昆食品有限公司 发布

## 前 言

本标准的附录 A、附录 B、附录 C、附录 D 为规范性附录。

本标准由河南奥昆食品有限公司提出。

本标准起草单位：河南奥昆食品有限公司。

本标准主要起草人：杨领、魏彦婷、陆振华、何礼君。

本标准适用于：河南奥昆食品有限公司、广州奥昆食品有限公司、浙江奥昆食品有限公司、湖州奥昆食品有限公司

H N

Q B

# 冷冻糕点

## 1 范围

本标准规定了冷冻糕点的分类、要求，以及检验方法、检验规则等要求。

本标准适用于以鸡蛋液、水、小麦粉或蛋糕预拌粉（外购，配料见附录 A）、食糖（白砂糖、绵白糖、赤砂糖、冰糖中的一种或几种）、干酪、植脂奶油、牛奶、稀奶油、乳粉、奶油、食用植物油（大豆油、芝麻油、花生油、葵花籽油、菜籽油中的一种或几种）、炼乳、巧克力（巧克力、代可可脂巧克力、代可可脂白巧克力、抹茶味巧克力中的一种或几种）、冷冻饮品（冰淇淋、雪糕）、软冰淇淋及软雪糕浆料、果葡糖浆、乳糖、谷朊粉、固体饮料（外购，配料见附录 B）（调味抹茶粉固体饮料、酸奶风味固体饮料、乳味固体饮料、可可粉固体饮料、茶固体饮料中的一种）、果酱（苹果、猕猴桃、蓝莓、草莓、树莓、蔓越莓、黄桃、黑加仑、树莓、香蕉、柚子、白桃、蜜桃、香橙、菠萝、葡萄、芒果、百香果、樱桃、榴莲、柠檬、柠檬皮、椰子、开心果、南瓜、蜜瓜、樱花中的一种或者几种）、可可粉、食用淀粉（木薯淀粉、马铃薯淀粉、玉米淀粉、小麦淀粉中的一种或几种）、食用盐、水果干制品（苹果、猕猴桃、芒果、葡萄、蓝莓、草莓、菠萝、香蕉、蔓越莓、黄桃、黑加仑、榴莲、树莓、枸杞中的一种或几种）、坚果籽类（巴旦木、核桃、芝麻、腰果、榛子、葵花籽、松子、板栗、花生中的一种或几种）、食品馅料（蓝莓、菠萝、香橙、芋头、红豆、芒果、桂圆肉中的一种或几种）、复合调味料（外购，见附录 C）（提拉米苏味奶油夹心酱、芝士味奶油夹心酱、黑巧克力风味半固体复合调味料、海盐芝士味复合调味料、奶酪味复合调味料中的一种或几种）、豆奶粉、食用葡萄糖、葡萄糖浆、海藻糖、麦芽糖、鸡蛋白粉、抹茶粉、白兰地酒、黑朗姆酒、配制酒、葡萄酒、果胶、蜂蜜、咖啡粉、饼干（饼干碎、饼干粉、抹茶味饼干碎中的一种或几种）、麦芽糊精、水晶光亮膏（调味糖浆）（水、葡萄糖浆、白砂糖、果葡糖浆、羟丙基二淀粉磷酸酯、柠檬酸、山梨酸钾、胭脂红、亮蓝、二氧化钛、食品用香精）、水晶光亮膏（草莓调味糖浆）（水、葡萄糖浆、白砂糖、果葡糖浆、羟丙基二淀粉磷酸酯、柠檬酸、山梨酸钾、胭脂红、柠檬黄、二氧化钛、食品用香精）的一种或者几种为原料；配以羟丙基二淀粉磷酸酯、瓜尔胶、硬脂酰乳酸钙、硬脂酰乳酸钠、甘油、酒石酸氢钾、磷酸二氢钙、焦磷酸二氢二钠、柠檬酸钠、柠檬酸、焦磷酸钠、山梨酸、山梨酸钾、碳酸氢铵、碳酸氢钠、碳酸钙、丙二醇、吐温 60、明胶、黄原胶、β-胡萝卜素、栀子黄、栀子蓝、姜黄、葡萄皮红、红曲红、胭脂虫红、甜菜红、羟丙基淀粉、聚甘油脂肪酸酯、乙酰化双淀粉己二酸酯、丙二醇脂肪酸酯、单，双甘油脂肪酸酯、山梨糖醇液、葡萄糖酸-δ-内酯、脱氢乙酸钠、羧甲基纤维素钠、叶绿素铜钠盐、辛烯基琥珀酸淀粉钠、D-异抗坏血酸钠、抗坏血酸、磷脂、食品用香精（荔枝油香精、牛油果香精、蓝莓香精、菠萝味香精、肉松味香精、炼奶味香精、牛油至尊牛油粉末香精、芒果香精、樱花粉香精、红丝绒油香精、香草荚味香精、提拉米苏香精、椰子味香精、菠萝味香精、杨枝甘露香精、香草提取物（香荚兰豆酊）、奶油香精、牛奶香精中的

一种或几种)的一种或者几种为辅料,配料、混合、熟制或不熟制、成型、脱模、灌浆或不灌浆、冷冻、包装加工而成的即食冷冻糕点。

根据配料不同,分为:冷冻慕斯蛋糕、冷冻芝士蛋糕、冷冻夹心蛋糕、冷冻糕点。

## 5 要求

### 5.1 原辅料要求

- 2.1.1 蛋液、鸡蛋白粉应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.2 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.3 小麦粉应符合 GB/T 1355 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.4 蛋糕预拌粉应符合 T/CGCC 19 的规定。
- 2.1.5 麻薯预拌粉应符合:Q/LGSP 0032S(附录 D) 的规定。
- 2.1.6 培乐道轻柔预拌粉应符合 T/CGCC 19 的规定。
- 2.1.7 培乐道戚风蛋糕预拌粉应符合 T/CGCC 19 的规定。
- 2.1.8 培乐道麻薯预拌粉应符合 T/CGCC 19 的规定。
- 2.1.9 培乐道美式麦芬蛋糕搅拌粉应符合 T/CGCC 19 的规定。
- 2.1.10 培乐道柔润巧克力蛋糕预拌粉应符合 T/CGCC 19 的规定。
- 2.1.11 原味戚风蛋糕预拌粉应符合 T/CGCC 19 的规定。
- 2.1.12 蛋糕预混粉应符合 Q/DMF 0004S(附录 D) 的规定。
- 2.1.13 白玉卷预拌粉应符合 Q/FRST0001(附录 D) 的规定。
- 2.1.14 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.15 食糖应符合 GB 13104 的规定。
- 2.1.16 干酪应符合 GB 5420 的规定。
- 2.1.17 植脂奶油应符合 SB/T 10419 的规定。
- 2.1.18 牛奶应符合 GB 25190 的规定。
- 2.1.19 稀奶油、奶油应符合 GB 19646 的规定。
- 2.1.20 乳粉应符合 GB19644 的规定。
- 2.1.21 食用植物油应符合 GB 2716 的规定。
- 2.1.22 炼乳应符合 GB 13102 的规定。
- 2.1.23 巧克力应符合 GB/T 19343 的规定。
- 2.1.24 冷冻饮品冰淇淋应符合 GB/T 31114 的规定。
- 2.1.25 冷冻饮品雪糕应符合 GB/T 31119 的规定
- 2.1.26 软冰淇淋及软雪糕浆料应符合 QB/T4839 的规定。
- 2.1.27 果葡糖浆应符合 GB/T 20882.4 和 GB 15203 的规定。

- 2.1.28 乳糖应符合 GB 25595 的规定。
- 2.1.29 谷朊粉应符合 GB/T 21924 的规定。
- 2.1.30 固体饮料应符合 GB/T 29602 的规定。
- 2.1.31 果酱应符合 GB/T 22474 的规定。
- 2.1.32 椰子应符合 NY/T 490 的规定。
- 2.1.33 可可粉应符合 GB/T 20706 的规定。
- 2.1.34 食用淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.35 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。
- 2.1.36 水果干制品应符合 GB/T 23787 和 GB 16325 的规定。
- 2.1.37 枸杞应符合 GB/T 18672 的规定。
- 2.1.38 坚果籽类应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.39 巴旦木应符合 SB/T 10673 的规定。
- 2.1.40 食品馅料应符合 GB/T 21270 的规定。
- 2.1.41 桂圆肉应符合 GB/T 21270 的规定。
- 2.1.42 复合调味料应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.43 豆奶粉应符合 GB/T 18738 的规定。
- 2.1.44 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.45 葡萄糖浆应符合 GB/T 20882.2 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.46 海藻糖应符合 GB/T 23529 的规定。
- 2.1.47 麦芽糖应符合 GB/T 20883 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.48 抹茶粉应符合 GB/T 34778 的规定。
- 2.1.49 黑朗姆酒、白兰地酒、配制酒应符合 GB 2757 的规定。
- 2.1.50 葡萄酒应符合 GB/T 15037 的规定。
- 2.1.51 果胶应符合 GB 25533 的规定。
- 2.1.52 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。
- 2.1.53 咖啡粉应符合 NY/T 289 的规定。
- 2.1.54 饼干应符合 GB 7100 的规定。
- 2.1.55 麦芽糊精应符合 GB/T 20882.6 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.56 水晶光亮膏应符合的规定 Q/PLDSP 0026S（附录 D）的规定。
- 2.1.57 羟丙基二淀粉磷酸酯应符合 GB 29931 的规定。
- 2.1.58 瓜尔胶应符合 GB 28403 的规定。
- 2.1.59 硬脂酰乳酸钙应符合 GB 1886.179 的规定。
- 2.1.60 硬脂酰乳酸钠应符合 GB 1886.92 的规定。

- 2.1.61 甘油应符合 GB 29950 的规定。
- 2.1.62 酒石酸氢钾应符合 GB 25556 的规定。
- 2.1.63 磷酸二氢钙应符合 GB 1886.333 的规定。
- 2.1.64 焦磷酸二氢二钠应符合 GB 1886.328 的规定。
- 2.1.65 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.66 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.67 焦磷酸钠应符合 GB 1886.339 的规定。
- 2.1.68 山梨酸应符合 GB 1886.186 的规定。
- 2.1.69 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.70 碳酸氢铵应符合 GB 1888 的规定。
- 2.1.71 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。
- 2.1.72 碳酸钙应符合 GB 1886.214 的规定。
- 2.1.73 丙二醇应符合 GB 29216 的规定。
- 2.1.74 吐温 60 应符合 GB 25553 的规定。
- 2.1.75 明胶应符合 GB 6783 的规定。
- 2.1.76 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.77  $\beta$ -胡萝卜素应符合 GB 8821 的规定。
- 2.1.78 栀子黄应符合 GB 7912 的规定。
- 2.1.79 栀子蓝应符合 GB 28311 的规定。
- 2.1.80 姜黄应符合 GB 1886.60 的规定。
- 2.1.81 葡萄皮红应符合 GB 28313 的规定。
- 2.1.82 红曲红应符合 GB 1886.181 的规定。
- 2.1.83 胭脂虫红应符合 GB 1886.315 的规定。
- 2.1.84 甜菜红应符合 GB 1886.111 的规定。
- 2.1.85 羟丙基淀粉应符合 GB 29930 的规定。
- 2.1.86 聚甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.178 的规定。
- 2.1.87 乙酰化双淀粉己二酸酯应符合 GB 29932 的规定。
- 2.1.88 丙二醇脂肪酸酯应符合 GB 1886.236 的规定。
- 2.1.89 单, 双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.65 的规定。
- 2.1.90 山梨糖醇液应符合 GB 1886.187 的规定。
- 2.1.91 葡萄糖酸- $\delta$ -内酯应符合 GB 7657 的规定。
- 2.1.92 脱氢乙酸钠应符合 GB 25547 的规定。
- 2.1.93 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。

- 2.1.94 叶绿素铜钠盐应符合 GB 26406 的规定。
- 2.1.95 辛烯基琥珀酸淀粉钠应符合 GB 28303 的规定。
- 2.1.96D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.97 抗坏血酸应符合 GB 14754 的规定。
- 2.1.98 磷酸酯应符合 GB 1886.358 的规定。
- 2.1.99 食品用香精应符合 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
色泽	具有产品应有的正常色泽	将样品置于白瓷盘中,在自然光下观察色泽和状态,检查有无异物。闻其气味,用温开水漱口后品其滋味与口感
滋味、气味	具有产品应有的气味和滋味,无异味	
性状	固态、无霉变、无生虫及其他正常视力可见的外来异物	

## 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	≤ 75	GB 5009.3
酸价(以脂肪计)(KOH), mg/g	≤ 5	GB 5009.229
过氧化值(以脂肪计), g/100g	≤ 0.25	GB 5009.227
*铅(以Pb计), mg/kg	≤ 0.4	GB 5009.12
β-胡萝卜素 <sup>a</sup> , g/kg	≤ 1.0	GB 5009.83
栀子黄 <sup>a</sup> , g/kg	≤ 0.9	GB 5009.149
胭脂虫红 <sup>a</sup> (以胭脂红酸计), g/kg	≤ 0.6	GB 5009.288
脱氢乙酸钠(以脱氢乙酸计) <sup>a</sup> , g/kg	≤ 0.5	GB 5009.121
叶绿素铜钠盐 <sup>a</sup> , g/kg	≤ 0.5	GB 5009.260
磷酸盐(以PO <sub>4</sub> <sup>3-</sup> 计) <sup>a</sup> , g/kg	≤ 15.0	GB 5009.256
山梨酸及其钾盐(以山梨酸计) <sup>a</sup> , g/kg	≤ 1.0	GB 5009.28
展青霉素 <sup>b</sup> , μg/kg	≤ 20	GB 5009.185

注: \*该项指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

a 仅适用于添加该食品添加剂的产品检验;

b 仅适用于添加苹果制品的产品检验；

同一功能的食品添加剂（相同色泽着色剂）在混合使用时，各自用量占GB 2760规定的最大使用量的比例之和不应超过1。

## 2.4 微生物限量

微生物限量应符合表 3 的规定。

表 3 微生物限量

项 目	采样方案 <sup>a</sup> 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数, CFU/g	5	2	10 <sup>4</sup>	10 <sup>5</sup>	GB 4789. 2
大肠菌群, CFU/g	5	2	10	10 <sup>2</sup>	GB 4789. 3 平板计数法
沙门氏菌, /25g	5	0	0	—	GB 4789. 4
金黄色葡萄球菌, CFU/g	5	1	10 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>	GB 4789. 10
霉菌 <sup>b</sup> , CFU/g	≤	150			GB 4789. 15

a 样品的采集和处理按 GB 4789. 1 执行。

b 不适用于添加了霉菌成熟干酪的产品

## 2.5 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。

## 2.6 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 8957 和 GB 14881 的规定。

## 2.7 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：感官要求、净含量及允许短缺量、水分、菌落总数、大肠菌群。型式检验按国家有关规定执行。



## 附录 A

1. 蛋糕预拌粉配料: 白砂糖、小麦粉、鸡蛋白粉、食用盐、羟丙基二淀粉磷酸酯、单, 双甘油脂肪酸酯、羧甲基纤维素钠、葡萄糖酸- $\delta$ -内酯
2. 红丝绒蛋糕预拌粉配料: 小麦粉、白砂糖、乙酰化二淀粉磷酸酯、红曲红、红曲黄色素、胭脂虫红、碳酸氢钠、焦磷酸二氢二钠、单, 双甘油脂肪酸酯、羧甲基纤维素钠、瓜尔胶、黄原胶、硬脂酰乳酸钠、 $\alpha$ -淀粉酶、脂肪酶、乳清粉、淀粉、植物油、食用盐、食品用香精
3. 焙乐道轻柔预拌粉配料: 白砂糖、小麦粉、食品添加剂(羟丙基二淀粉磷酸酯、单, 双甘油脂肪酸酯、硬脂酰乳酸钠、黄原胶、羧甲基纤维素钠、葡萄糖酸- $\delta$ -内酯、抗坏血酸)、淀粉、鸡蛋白粉、食用盐、食品用香精。
4. 焙乐道戚风蛋糕预拌粉配料: 小麦粉、白砂糖、食品添加剂(羟丙基二淀粉磷酸酯、单, 双甘油脂肪酸酯、羧甲基纤维素钠、葡萄糖酸- $\delta$ -内酯、抗坏血酸)、食用盐、鸡蛋白粉。
5. 焙乐道麻薯预拌粉配料: 羟丙基二淀粉磷酸酯、白砂糖、小麦粉、乳粉、食用盐、单, 双甘油脂肪酸酯。
6. 焙乐道美式麦芬蛋糕搅拌粉配料: 小麦粉、白砂糖、食品添加剂(羟丙基二淀粉磷酸酯、焦磷酸二氢二钠、碳酸氢钠、硬脂酰乳酸钠、单, 双甘油脂肪酸酯、磷酸二氢钙、黄原胶)、乳粉、植物油、淀粉、固体玉米糖浆、食用盐。
7. 焙乐道柔润巧克力蛋糕预拌粉配料: 白砂糖、小麦粉、可可粉、植物油、乳清粉、谷朊粉、食品添加剂(乙酰化二淀粉磷酸酯、焦磷酸二氢二钠、碳酸氢钠、硬脂酰乳酸钠、单, 双甘油脂肪酸酯、羧甲基纤维素钠、瓜尔胶、黄原胶、磷酸二氢钙、 $\alpha$ -淀粉酶)、食用盐、食品用香精。
8. 原味戚风蛋糕预拌粉配料: 白砂糖、小麦粉、蛋白粉、食用盐、食品添加剂(羟丙基二淀粉磷酸酯、单, 双甘油脂肪酸酯、羧甲基纤维素钠、葡萄糖酸- $\delta$ -内酯)。
9. 蛋糕预混粉配料: 白砂糖、小麦粉、鸡蛋白粉、羟丙基二淀粉磷酸酯、食用盐、羧甲基纤维素钠、单, 双甘油脂肪酸酯、葡萄糖酸- $\delta$ -内酯、柠檬酸、麦芽糖淀粉酶、脂肪酶、 $\alpha$ -淀粉酶、维生素 C。
10. 白玉卷预拌粉配料: 糯米粉、海藻糖、淀粉、食品添加剂(羟丙基二淀粉磷酸酯、辛烯基琥珀酸淀粉钠、黄原胶、蔗糖脂肪酸酯、麦芽糖淀粉酶)。
11. 麻薯预拌粉配料: 羟丙基二淀粉磷酸酯、白砂糖、小麦粉、乳粉、乳清蛋白粉、食用盐、单, 双甘油脂肪酸酯。
12. 糕点预拌粉配料: 淀粉、磷酸三钙、单, 双甘油脂肪酸酯。

H N

Q B

## 附录B

1. 调味抹茶粉（固体饮料）：绿茶、食品用香精，叶绿素铜钠盐
2. 酸奶风味粉（固体饮料）：白砂糖、全脂奶粉、植脂末[葡萄糖浆、部分氢化植物油、乳粉、食品添加剂：单, 双甘油脂肪酸酯、磷酸二氢钾、二氧化硅]、葡萄糖、酸奶粉、食品添加剂（瓜尔胶、羧甲基纤维素钠、柠檬酸、柠檬酸钠、食用香精）
3. 乳味固体饮料：葡萄糖粉、羟丙基二淀粉磷酸酯、羧甲基纤维素钠、单, 双甘油脂肪酸酯、抗坏血酸、焦磷酸二氢二钠、碳酸氢钠、食用香精。
4. 可可粉固体饮料：可可粉、防潮糖粉(食用葡萄糖, 淀粉, 氢化棕榈油, 植物油, 食品用香精)。
5. 茶固体饮料：红茶、食用香精。
6. 乳味固体饮料(风味固体饮料)：全脂奶粉、白砂糖、牛奶蛋白、食用葡萄糖、单, 双甘油脂肪酸酯、瓜儿胶、黄原胶、卡拉胶。

## 附录C

1. 芝士味奶油夹心酱(半固态复合调味酱)：水、葡萄糖浆、精炼植物油、氢化植物油、白砂糖、全脂奶粉、芝士粉、食品添加剂[增稠剂(羟丙基二淀粉磷酸酯、黄原胶、卡拉胶、瓜尔胶)、酸度调节剂(柠檬酸、柠檬酸钠)、乳化剂(单,双甘油脂肪酸酯)、防腐剂(山梨酸钾、脱氢乙酸钠)、着色剂(天然胡萝卜素)]、食用盐、蛋黄粉、食用香精。
2. 提拉米苏味奶油夹心酱(半固态复合调味酱)：水、葡萄糖浆、精炼植物油、氢化植物油、全脂乳粉、白砂糖、食品添加剂[增稠剂(羟丙基二淀粉磷酸酯、黄原胶、卡拉胶、瓜尔胶)、乳化剂(辛烯基琥珀酸淀粉钠、单,双甘油脂肪酸酯)、酸度调节剂(柠檬酸、柠檬酸钠)、防腐剂(山梨酸钾、脱氢乙酸钠)]、干酪粉、咖啡粉、蛋黄粉、食用盐、食用香精。
3. 黑巧克力风味半固体复合调味料：水、白砂糖、植物油、可可粉、浓缩脱脂牛奶、增稠剂(羟丙基二淀粉磷酸酯、槐豆胶、黄原胶)、浓缩乳清蛋白粉、可可液块、酸度调节剂(柠檬酸)、食用香精、防腐剂(山梨酸钾)、食用盐
4. 海盐芝士味复合调味料配料表:水、精炼植物油、白砂糖、羟丙基二淀粉磷酸酯、麦芽糖醇液、麦芽糊精、乳清蛋白粉、全脂乳粉、芝士粉(再制干酪、淡奶油(稀奶油)、奶油、乳粉、食用盐)、酪蛋白、乳清粉、蜡质玉米淀粉、食用盐、刺槐豆胶、卡拉胶、柠檬酸、单,双甘油脂肪酸酯、山梨酸钾、β-胡萝卜素、食用香精。
5. 奶酪味复合调味料：配料表:水、精炼植物油、白砂糖、羟丙基二淀粉磷酸酯、乳清蛋白粉、全脂乳粉、麦芽糖醇液、乳清粉、芝士粉(再制干酪、淡奶油(稀奶油)、奶油、乳粉、食用盐)、食用盐、刺槐豆胶、柠檬酸、单,双甘油脂肪酸酯山梨酸钾、β-胡萝卜素、食用香精。

附录D

备案号：44010806S-2023  
备案日期：2023年09月28日  
备案有效期：伍年

广东省食品安全企业标准

Q/LGSP

Q/LGSP 0032S-2023

糕点、面包、饼干预拌粉

2023-05-30 发布

2023-06-30 实施

立高食品股份有限公司 发布

## 前 言

本标准根据GB/T 1.1-2020《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定编制。

标准起草单位：立高食品股份有限公司

标准起草人：李立专、陈一鸣、邓俊辉、张素平、尤小梅

本标准适用单位：立高食品股份有限公司（地址：广东省广州市增城石滩镇工业园平岭工业区）、立高食品股份有限公司增城分公司（地址：广州市增城区石滩镇石顺大道342号（厂房B1、厂房B2、仓库、仓库C2））、立高食品股份有限公司佛山分公司（地址：佛山市三水区中心科技工业区芦苞园D区15号办公楼、车间一、车间二）、河南立高食品有限公司（地址：河南省新乡市卫辉市唐庄镇纬二路与桃园西路交叉西南角）、广州立源食品有限公司（地址：广州市南沙区黄阁镇四兴街9号701室A01房）。

本标准首次发布。

## 糕点、面包、饼干预拌粉

### 1 范围

本标准规定了糕点、面包、饼干预拌粉的产品分类、技术要求、生产加工过程的卫生要求、试验方法、检验规则、标签、标志、包装、运输和贮存。

本标准适用于以小麦粉、黑麦粉、谷朊粉、食用淀粉、食糖、乳糖、果糖、淀粉糖、葡萄糖、谷物或谷物粉、杂粮或杂粮粉、发酵小麦粉、马铃薯片、麦片、麦芽、麦芽粉、麦芽提取物（水提）、支链、小麦纤维、柑橘纤维、大豆纤维、抗性糊精、奇亚籽、豆类、豆制品、果蔬或果蔬粉、脱水果蔬、果蔬干、坚果及籽类、坚果及籽类粉、植脂末、食用植物油、植物油脂、人造奶油、麦芽糊精、低聚糖、海藻糖、蜂蜜、植物蛋白、酪蛋白、乳粉、乳清粉、乳清蛋白粉、蛋及蛋制品、干酪、干酪粉、羟丙基二淀粉磷酸酯、羟丙基淀粉、乙酰化二淀粉磷酸酯、乙酰化双淀粉己二酸酯、醋酸酯淀粉、氧化羟丙基淀粉、磷酸酯双淀粉、氧化淀粉、酸处理淀粉、可可粉、巧克力及巧克力制品一种或几种为原料，添加或不添加魔芋粉、菊粉、圆苞车前子壳、茶叶或茶粉、味精、酵母、复合调味料（液态、半固态、固态）、酵母抽提物、香辛料及粉、食用盐、磷脂、改性大豆磷脂、酶解大豆磷脂、甘油、麦芽糖醇、山梨糖醇、异麦芽酮糖（仅限糕点、面包、饼干类使用）、二氯蔗糖、赤藓糖醇、木糖醇、安赛蜜、阿斯巴甜（含苯丙氨酸）（仅限糕点、面包类使用）、甜菊糖苷（仅限糕点类使用）、罗汉果甜苷、可溶性大豆多糖、单、双甘油脂肪酸酯、双乙酰酒石酸单双甘油酯、乳酸脂肪酰甘油酯、蔗糖脂肪酰酯、丙二醇脂肪酸酯（仅限糕点、西式糕点类使用）、硬脂酰乳酸钠（仅限糕点、面包类使用）、硬脂酰乳酸钙（仅限糕点、面包类使用）、聚甘油脂肪酸酯、纤维素、羧甲基纤维素钠、羟丙基甲基纤维素、瓜尔胶、琼脂、刺槐豆胶、果胶、黄原胶、明胶、海藻酸钠、海藻酸丙二醇酯（仅限糕点、面包类使用）、酪蛋白酸钠、微晶纤维素、碳酸氢钠、碳酸氢铵、焦磷酸钠、磷酸二氢钙、磷酸二氢钾、焦磷酸二氢二钠、磷酸三钙、硫酸钙（仅限糕点、面包类使用）、葡萄糖酸- $\delta$ -内酯、酒石酸氢钾、抗坏血酸、柠檬酸钠、柠檬酸、乳酸、乳酸钠、DL-苹果酸、丙酸及其钠盐钙盐（仅限糕点、面包类使用）、碳酸钾、碳酸钠、姜黄、栀子黄（仅限糕点类使用）、栀子蓝、 $\beta$ -胡萝卜素、红曲红（仅限糕点类使用）、红曲黄色素（仅限糕点类、中式糕点、西式糕点、月饼类使用）、金樱子棕（仅限糕点类使用）、萝卜红（仅限糕点类使用）、番茄红素、胭脂红、叶绿素铜、叶绿素铜钠盐、可可壳色（仅限糕点、面包类使用）、植物炭黑（仅限糕点类使用）、特丁基对苯二酚（仅限糕点类使用）、酶制剂、山梨酸及其钾盐（仅限糕点、面包类使用）、单辛酸甘油酯（仅限糕点类使用）、纳他霉素（仅限糕点类使用）、双乙酸钠（仅限糕点类使用）、脱氢乙酸及其钠盐（仅限糕点、面包类使用）、 $\epsilon$ -聚赖氨酸、乳酸链球菌素（仅限糕点、面包类使用）、维生素B<sub>1</sub>（西式糕点预拌粉用）、维生素B<sub>2</sub>（西式糕点预拌粉用）、维生素A（西式糕点预拌粉用）、葡萄糖酸亚铁（西式糕点预拌粉用）、碳酸钙、葡萄糖酸锌（西式糕点预拌粉用）、食品用香精、食品用香料，经原料验收、称量、投料、过筛、混合、包装、金属探测等工艺制成的糕点、面包、饼干预拌粉。本品作为糕点制作原料，不直接食用。

### 2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅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）适用于本文件。

GB/T 191 包装储运图示标志

GB 1352 大豆

GB/T 1355	小麦粉
GB 1886.1	食品安全国家标准 食品添加剂 碳酸钠
GB 1886.2	食品安全国家标准 食品添加剂 碳酸氢钠
GB 1886.6	食品安全国家标准 食品添加剂 硫酸钙
GB 1886.25	食品安全国家标准 食品添加剂 柠檬酸钠
GB 1886.27	食品安全国家标准 食品添加剂 蔗糖脂肪酸酯
GB 1886.30	食品安全国家标准 食品添加剂 可可壳色
GB 1886.39	食品安全国家标准 食品添加剂 山梨酸钾
GB 1886.41	食品安全国家标准 食品添加剂 黄原胶
GB 1886.47	食品安全国家标准 食品添加剂 天门冬酰苯丙氨酸甲酯（又名阿斯巴甜）
GB 1886.57	食品安全国家标准 食品添加剂 单辛酸甘油酯
GB 1886.60	食品安全国家标准 食品添加剂 姜黄
GB 1886.65	食品安全国家标准 食品添加剂 单、双甘油脂肪酸酯
GB 1886.66	食品安全国家标准 食品添加剂 红曲红色素
GB 1886.77	食品安全国家标准 食品添加剂 罗汉果甜苷
GB 1886.92	食品安全国家标准 食品添加剂 硬脂酰乳酸钠
GB 1886.93	食品安全国家标准 食品添加剂 乳酸脂肪酸甘油酯
GB 1886.103	食品安全国家标准 食品添加剂 微晶纤维素
GB 1886.109	食品安全国家标准 食品添加剂 羟丙基甲基纤维素（HPMC）
GB 1886.173	食品安全国家标准 食品添加剂 乳酸
GB 1886.174	食品安全国家标准 食品添加剂 食品工业用酶制剂
GB 1886.178	食品安全国家标准 食品添加剂 聚甘油脂肪酸酯
GB 1886.179	食品安全国家标准 食品添加剂 硬脂酰乳酸钙
GB 1886.181	食品安全国家标准 食品添加剂 红曲红
GB 1886.182	食品安全国家标准 食品添加剂 异麦芽酮糖
GB 1886.186	食品安全国家标准 食品添加剂 山梨酸
GB 1886.187	食品安全国家标准 食品添加剂 山梨糖醇和山梨糖醇液
GB 1886.210	食品安全国家标准 食品添加剂 丙酸
GB 1886.212	食品安全国家标准 食品添加剂 酪蛋白酸钠（又名酪朊酸钠）
GB 1886.214	食品安全国家标准 食品添加剂 碳酸钙（包括轻质和重质碳酸钙）
GB 1886.226	食品安全国家标准 食品添加剂 海藻酸丙二醇酯
GB 1886.243	食品安全国家标准 食品添加剂 海藻酸钠（又名褐藻酸钠）
GB 1886.231	食品安全国家标准 食品添加剂 乳酸链球菌素
GB 1886.232	食品安全国家标准 食品添加剂 羧甲基纤维素钠
GB 1886.234	食品安全国家标准 食品添加剂 木糖醇
GB 1886.235	食品安全国家标准 食品添加剂 柠檬酸
GB 1886.236	食品安全国家标准 食品添加剂 丙二醇脂肪酸酯
GB 1886.238	食品安全国家标准 食品添加剂 改性大豆磷脂
GB 1886.239	食品安全国家标准 食品添加剂 琼脂
GB 1886.310	食品安全国家标准 食品添加剂 金樱子棕
GB 1886.315	食品安全国家标准 食品添加剂 胭脂虫红及其铝色淀
GB 1886.322	食品安全国家标准 食品添加剂 可溶性大豆多糖
GB 1886.328	食品安全国家标准 食品添加剂 焦磷酸二氢二钠
GB 1886.332	食品安全国家标准 食品添加剂 磷酸三钙



Q/LGSP 0032S-2023

GB 1886. 333 食品安全国家标准 食品添加剂 磷酸二氢钙  
 GB 1886. 337 食品安全国家标准 食品添加剂 磷酸二氢钾  
 GB 1886. 339 食品安全国家标准 食品添加剂 焦磷酸钠  
 GB 1886. 355 食品安全国家标准 食品添加剂 甜菊糖苷  
 GB 1886. 356 食品安全国家标准 食品添加剂 丙酸钙  
 GB 1886. 358 食品安全国家标准 食品添加剂 磷脂  
 GB 1886. 361 食品安全国家标准 食品添加剂 叶绿素铜  
 GB 1886. 362 食品安全国家标准 食品添加剂  $\epsilon$ -聚赖氨酸  
 GB 1888 食品安全国家标准 食品添加剂 碳酸氢铵  
 GB 1903. 10 食品安全国家标准 食品营养强化剂 葡萄糖酸亚铁  
 GB 2712 食品安全国家标准 豆制品  
 GB 2715 食品安全国家标准 粮食  
 GB 2716 食品安全国家标准 植物油  
 GB 2720 食品安全国家标准 味精  
 GB 2721 食品安全国家标准 食用盐  
 GB 2749 食品安全国家标准 蛋与蛋制品  
 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 食品中农药最大残留限量  
 GB 2763. 1 食品安全国家标准 食品中2,4-滴丁酸钠盐等112种农药最大残留限量  
 GB 5009. 3 食品安全国家标准 食品中水分的测定  
 GB 5009. 12 食品安全国家标准 食品中铅的测定  
 GB 5009. 22 食品安全国家标准 食品中黄曲霉毒素B族和G族的测定  
 GB 5420 食品安全国家标准 丁酪  
 GB/T 5461 食用盐  
 GB/T 6543 运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱  
 GB 6783 食品安全国家标准 食品添加剂 明胶  
 GB 7657 食品安全国家标准 食品添加剂 葡萄糖酸- $\delta$ -内酯  
 GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则  
 GB 7912 食品安全国家标准 食品添加剂 栀子黄  
 GB 8820 食品安全国家标准 食品添加剂 葡萄糖酸锌  
 GB 8821 食品安全国家标准 食品添加剂  $\beta$ -胡萝卜素  
 GB 9678. 2 食品安全国家标准 巧克力、代可可脂巧克力及其制品  
 GB 11674 食品安全国家标准 乳清粉和乳清蛋白粉  
 GB 13104 食品安全国家标准 食糖  
 GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范  
 GB 14750 食品安全国家标准 食品添加剂 维生素A  
 GB 14751 食品安全国家标准 食品添加剂 维生素B1(盐酸硫胺)  
 GB 14752 食品安全国家标准 食品添加剂 维生素B2(核黄素)  
 GB 14754 食品安全国家标准 食品添加剂 维生素C(抗坏血酸)  
 GB 14963 食品安全国家标准 蜂蜜  
 GB 15203 食品安全国家标准 食糖  
 GB 15196 食品安全国家标准 食用油脂制品

GB/T 15691 香辛料调味品通用技术条件  
 GB 16325 干果食品卫生标准  
 GB/T 18706 液体食品保鲜包装用纸基复合材料  
 GB 19300 食品安全国家标准 坚果与籽类食品  
 GB 19644 食品安全国家标准 乳粉  
 GB 19646 食品安全国家标准 稀奶油、奶油和无水奶油  
 GB 20371 食品安全国家标准 食品加工用植物蛋白  
 GB/T 20706 可可粉  
 GB/T 20882.2 淀粉糖质量要求 第2部分：葡萄糖浆（粉）  
 GB/T 20882.3 淀粉糖质量要求 第3部分：结晶果糖、固体果葡糖  
 GB/T 20882.6 淀粉糖质量要求 第6部分：麦芽糊精  
 GB/T 20886.2 酵母产品质量要求 第2部分：酵母加工制品  
 GB/T 21924 谷朊粉  
 GB/T 22491 大豆低聚糖  
 GB/T 23528.2 低聚糖质量要求 第2部分：低聚果糖  
 GB/T 23529 海藻糖  
 GB 25192 食品安全国家标准 再制干酪和干酪制品  
 GB 25531 食品安全国家标准 食品添加剂 三氯蔗糖  
 GB 25532 食品安全国家标准 食品添加剂 纳他霉素  
 GB 25533 食品安全国家标准 食品添加剂 果胶  
 GB 25536 食品安全国家标准 食品添加剂 萝卜红  
 GB 25537 食品安全国家标准 食品添加剂 乳酸钠  
 GB 25538 食品安全国家标准 食品添加剂 双乙酸钠  
 GB 25539 食品安全国家标准 食品添加剂 双乙酰酒石酸单双甘油酯  
 GB 25540 食品安全国家标准 食品添加剂 乙酰胺酸钾  
 GB 25544 食品安全国家标准 食品添加剂 DL-苹果酸  
 GB 25547 食品安全国家标准 食品添加剂 脱氢乙酸钠  
 GB 25549 食品安全国家标准 食品添加剂 丙酸钠  
 GB 25556 食品安全国家标准 食品添加剂 酒石酸氢钾  
 GB 25588 食品安全国家标准 食品添加剂 碳酸钾  
 GB 25595 食品安全国家标准 乳糖  
 GB 26403 食品安全国家标准 食品添加剂 特丁基对苯二酚  
 GB 26404 食品安全国家标准 食品添加剂 赤藓糖醇  
 GB 26406 食品安全国家标准 食品添加剂 叶绿素铜钠盐  
 GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则  
 GB 28403 食品安全国家标准 食品添加剂 瓜尔胶  
 GB 28307 食品安全国家标准 食品添加剂 麦芽糖醇和麦芽糖醇液  
 GB 28308 食品安全国家标准 食品添加剂 植物炭黑  
 GB 28311 食品安全国家标准 食品添加剂 栀子蓝  
 GB 28316 食品安全国家标准 食品添加剂 番茄红素（合成）  
 GB 29223 食品安全国家标准 食品添加剂 脱氢乙酸  
 GB 29925 食品安全国家标准 食品添加剂 醋酸酯淀粉  
 GB 29926 食品安全国家标准 食品添加剂 磷酸酯双淀粉  
 GB 29927 食品安全国家标准 食品添加剂 氧化淀粉

GB 29928 食品安全国家标准 食品添加剂 酸处理淀粉  
 GB 29929 食品安全国家标准 食品添加剂 乙酰化二淀粉磷酸酯  
 GB 29930 食品安全国家标准 食品添加剂 羟丙基淀粉  
 GB 29931 食品安全国家标准 食品添加剂 羟丙基二淀粉磷酸酯  
 GB 29932 食品安全国家标准 食品添加剂 乙酰化双淀粉己二酸酯  
 GB 29933 食品安全国家标准 食品添加剂 氧化羟丙基淀粉  
 GB 29938 食品安全国家标准 食品用香料通则  
 GB 29945 食品安全国家标准 食品添加剂 槐豆胶(刺槐豆胶)  
 GB 29946 食品安全国家标准 食品添加剂 纤维素  
 GB 29950 食品安全国家标准 食品添加剂 甘油  
 GB 30607 食品安全国家标准 食品添加剂 酶解大豆磷脂  
 GB 30616 食品安全国家标准 食品用香精  
 GB 31637 食品安全国家标准 食用淀粉  
 GB 31638 食品安全国家标准 酪蛋白  
 GB 31639 食品安全国家标准 食品加工用酵母  
 GB 31644 食品安全国家标准 复合调味料  
 GB/T 35920 低聚糖通用技术规则  
 QB/T 2686 马铃薯片(条、块)  
 QB/T 4891 植脂末  
 T/GDL 1 抗性糊精  
 NY/T 494 魔芋粉  
 NY/T 2672 茶粉  
 JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则  
 国家市场监督管理总局令第70号《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(2009)第123号《食品标识管理规定》  
 关于批准塔格糖等6种新食品原料的公告(2014年第10号)  
 原卫生部2009年第5号公告

### 3 技术要求

#### 3.1 原辅料要求

- 3.1.1 羟丙基二淀粉磷酸酯应符合GB 29931的规定。
- 3.1.2 羟丙基淀粉应符合GB 29930的规定。
- 3.1.3 乙酰化二淀粉磷酸酯应符合GB 29929的规定。
- 3.1.4 乙酰化双淀粉己二酸酯应符合GB 29932的规定。
- 3.1.5 磷酸酯淀粉应符合GB 29925的规定。
- 3.1.6 氧化羟丙基淀粉应符合GB 29933的规定。
- 3.1.7 磷酸酯双淀粉应符合GB 29926的规定。
- 3.1.8 氧化淀粉应符合GB 29927的规定。
- 3.1.9 酸处理淀粉应符合GB 29928的规定。
- 3.1.10 小麦粉应符合GB/T 1355、GB 2715的规定。
- 3.1.11 黑麦粉应符合GB 2715的规定。
- 3.1.12 谷朊粉应符合GB/T 21924的规定。
- 3.1.13 食用淀粉应符合GB 31637的规定。
- 3.1.14 食糖应符合GB 13104的规定。

- 3.1.15 乳糖应符合GB 25595的规定。
- 3.1.16 果糖应符合GB/T 20882.3的规定。
- 3.1.17 淀粉糖应符合GB 15203的规定。
- 3.1.18 葡萄糖应符合GB/T 20882.2的规定。
- 3.1.19 谷物或谷物粉、杂粮或杂粮粉应符合GB 2715的规定。
- 3.1.20 发酵小麦粉应符合GB 2715的规定。
- 3.1.21 马铃薯片应符合QB/T 2686的规定。
- 3.1.22 麦片应符合GB 2715的规定。
- 3.1.23 麦芽应符合GB 2715的规定。
- 3.1.24 麦芽粉、麦芽提取物（水提）、麦麸应符合GB 2715的规定。
- 3.1.25 小麦纤维应符合GB 2761、GB 2762、GB 2763的规定。
- 3.1.26 柑橘纤维应符合GB 2761、GB 2762、GB 2763的规定。
- 3.1.27 大豆纤维应符合GB 2761、GB 2762、GB 2763的规定。
- 3.1.28 抗性糊精应符合T/GDL 1的规定。
- 3.1.29 奇亚籽应符合关于批准塔格糖等6种新食品原料的公告（2014年第10号）、GB 19300的规定。
- 3.1.30 豆类应符合GB 1352、GB 2715的规定。
- 3.1.31 豆制品应符合GB 2712的规定。
- 3.1.32 果蔬粉应符合GB 29602的规定。
- 3.1.33 果蔬应符合GB 2761、GB 2762、GB 2763的规定。
- 3.1.34 脱水果蔬应符合GB 2761、GB 2762、GB 2763的规定。
- 3.1.35 果蔬干应符合GB 2761、GB 2762、GB 2763的规定。水果干应符合GB 16325的规定。
- 3.1.36 坚果及籽类应符合GB 19300的规定。
- 3.1.37 坚果及籽类粉应符合GB 19300的规定。
- 3.1.38 植脂末应符合QB/T 4791的规定。
- 3.1.39 食用植物油应符合GB 2716的规定。
- 3.1.40 植物油脂应符合GB 15196的规定。
- 3.1.41 人造奶油应符合GB 15196的规定。
- 3.1.42 麦芽糊精应符合GB/T 20882.6的规定。
- 3.1.43 低聚糖应符合GB/T 22491或GB/T 23528.2或GB/T 35920的规定。
- 3.1.44 海藻糖应符合GB/T 23529的规定。
- 3.1.45 蜂蜜应符合GB 14963的规定。
- 3.1.46 植物蛋白应符合GB 20371的规定。
- 3.1.47 酪蛋白应符合GB 31638的规定。
- 3.1.48 乳粉应符合GB 19644的规定。
- 3.1.49 乳清粉应符合GB 11674的规定。
- 3.1.50 乳清蛋白粉应符合GB 11674的规定。
- 3.1.51 蛋及蛋制品应符合GB 2749的规定。
- 3.1.52 干酪、干酪粉应符合GB 5420或GB 25192的规定。
- 3.1.53 可可粉应符合GB/T 20706的规定。
- 3.1.54 巧克力及巧克力制品应符合GB 9678.2的规定。
- 3.1.55 魔芋粉应符合NY/T 494的规定。
- 3.1.56 菊粉应符合原卫生部2009年第5号公告的规定。

- 3.1.57 圆苞车前子壳应符合关于批准塔格糖等6种新食品原料的公告（2014年第10号）的规定。
- 3.1.58 茶叶应符合GB 2761、GB 2762、GB 2763、GB 2763.1的规定。
- 3.1.59 茶粉应符合NY/T 2672的规定。
- 3.1.60 食品用香料应符合GB 29938的规定。
- 3.1.61 味精应符合GB 2720的规定。
- 3.1.62 酵母应符合GB 31639的规定。
- 3.1.63 复合调味料（液态、半固态、固态）应符合GB 31644的规定。
- 3.1.64 酵母抽提物应符合GB/T 20886.2的规定。
- 3.1.65 香辛料及粉应符合GB/T 15196的规定。
- 3.1.66 食用盐应符合GB 2721的规定。
- 3.1.67 磷脂应符合GB 1886.358的规定。
- 3.1.68 改性大豆磷脂应符合GB 1886.238的规定。
- 3.1.69 酶解大豆磷脂应符合GB 30607的规定。
- 3.1.70 甘油应符合GB 29950的规定。
- 3.1.71 麦芽糖醇应符合GB 28307的规定。
- 3.1.72 山梨糖醇应符合GB 1886.187的规定。
- 3.1.73 异麦芽酮糖应符合GB 1886.182的规定。
- 3.1.74 三氯蔗糖应符合GB 25531的规定。
- 3.1.75 赤藓糖醇应符合GB 26404的规定。
- 3.1.76 木糖醇应符合GB 1886.234的规定。
- 3.1.77 安赛蜜应符合GB 25540的规定。
- 3.1.78 阿斯巴甜（含苯丙氨酸）应符合GB 1886.47的规定。
- 3.1.79 甜菊糖苷应符合GB 1886.355的规定。
- 3.1.80 罗汉果甜苷应符合GB 1886.77的规定。
- 3.1.81 可溶性大豆多糖应符合GB 1886.322的规定。
- 3.1.82 单，双甘油脂肪酸酯应符合GB 1886.65的规定。
- 3.1.83 双乙酰酒石酸单双甘油酯应符合GB 25539的规定。
- 3.1.84 乳酸脂脂肪酸甘油酯应符合GB 1886.93的规定。
- 3.1.85 蔗糖脂脂肪酸酯应符合GB 1886.27的规定。
- 3.1.86 丙二醇脂脂肪酸酯应符合GB 1886.236的规定。
- 3.1.87 硬脂酰乳酸钠应符合GB 1886.92的规定。
- 3.1.88 硬脂酰乳酸钙应符合GB 1886.179的规定。
- 3.1.89 聚甘油脂脂肪酸酯应符合GB 1886.178的规定。
- 3.1.90 纤维素应符合GB 29946的规定。
- 3.1.91 羧甲基纤维素钠应符合GB 1886.232的规定。
- 3.1.92 羟丙基甲基纤维素应符合GB 1886.109的规定。
- 3.1.93 瓜尔胶应符合GB 28403的规定。
- 3.1.94 琼脂应符合GB 1886.239的规定。
- 3.1.95 刺槐豆胶应符合GB 29945的规定。
- 3.1.96 果胶应符合GB 25533的规定。
- 3.1.97 黄原胶应符合GB 1886.41的规定。
- 3.1.98 明胶应符合GB 6783的规定。
- 3.1.99 海藻酸钠应符合GB 1886.243的规定。

- 3.1.100 海藻酸丙二醇酯应符合GB 1886.226的规定。
- 3.1.101 酪蛋白酸钠应符合GB 1886.212的规定。
- 3.1.102 微晶纤维素应符合GB 1886.103的规定。
- 3.1.103 碳酸氢钠应符合GB 1886.2的规定。
- 3.1.104 碳酸氢铵应符合GB 1888的规定。
- 3.1.105 焦磷酸钠应符合GB 1886.339的规定。
- 3.1.106 磷酸二氢钙应符合GB 1886.333的规定。
- 3.1.107 磷酸二氢钾应符合GB 1886.337的规定。
- 3.1.108 焦磷酸二氢二钠应符合GB 1886.328的规定。
- 3.1.109 磷酸三钙应符合GB 1886.332的规定。
- 3.1.110 硫酸钙应符合GB 1886.6的规定。
- 3.1.111 葡萄糖酸- $\delta$ -内酯应符合GB 7657的规定。
- 3.1.112 酒石酸氢钾应符合GB 25556的规定。
- 3.1.113 抗坏血酸应符合GB 14754的规定。
- 3.1.114 柠檬酸钠应符合GB 1886.25的规定。
- 3.1.115 柠檬酸应符合GB 1886.235的规定。
- 3.1.116 乳酸应符合GB 1886.173的规定。
- 3.1.117 乳酸钠应符合GB 25537的规定。
- 3.1.118 DL-苹果酸应符合GB 25544的规定。
- 3.1.119 丙酸及其钠盐钙盐应符合GB 1886.210、GB 25549、GB 1886.356的规定。
- 3.1.120 碳酸钾应符合GB 25588的规定。
- 3.1.121 碳酸钠应符合GB 1886.1的规定。
- 3.1.122 姜黄应符合GB 1886.60的规定。
- 3.1.123 栀子黄应符合GB 7912的规定。
- 3.1.124 栀子蓝应符合GB 28311的规定。
- 3.1.125  $\beta$ -胡萝卜素应符合GB 8821的规定。
- 3.1.126 红曲红应符合GB 1886.181的规定。
- 3.1.127 红曲黄色素应符合GB 1886.66的规定。
- 3.1.128 金樱子棕应符合GB 1886.310的规定。
- 3.1.129 萝卜红应符合GB 25536的规定。
- 3.1.130 番茄红素应符合GB 28316的规定。
- 3.1.131 胭脂虫红应符合GB 1886.315的规定。
- 3.1.132 叶绿素铜应符合GB 1886.361的规定。
- 3.1.133 叶绿素铜钠盐应符合GB 26406的规定。
- 3.1.134 可可壳色应符合GB 1886.30的规定。
- 3.1.135 植物炭黑应符合GB 28308的规定。
- 3.1.136 特丁基对苯二酚应符合GB 26403的规定。
- 3.1.137 酶制剂应符合GB 1886.174的规定。
- 3.1.138 山梨酸及其钾盐应符合GB 1886.186、GB 1886.39的规定。
- 3.1.139 单辛酸甘油酯应符合GB 1886.57的规定。
- 3.1.140 纳他霉素应符合GB 25532的规定。
- 3.1.141 双乙酸钠应符合GB 25538的规定。
- 3.1.142 脱氢乙酸及其钠盐应符合GB 25547、GB 29223的规定。
- 3.1.143  $\epsilon$ -聚赖氨酸应符合GB 1886.362的规定。

Q/LGSP 0032S-2023

- 3.1.144 乳酸链球菌素应符合GB 1886.231的规定。
- 3.1.145 维生素B1应符合GB 14751的规定。
- 3.1.146 维生素B2应符合GB 14752的规定。
- 3.1.147 维生素A应符合GB 14750的规定。
- 3.1.148 葡萄糖酸亚铁应符合GB 1903.10的规定。
- 3.1.149 碳酸钙应符合GB 1886.214的规定。
- 3.1.150 葡萄糖酸锌应符合GB 8820的规定。
- 3.1.151 食品用香精应符合GB 30616的规定。
- 3.1.152 以上原辅料还应符合GB 2761、GB 2762、GB 2763、GB 2763.1的规定。

### 3.2 感官要求

感官要求应符合表1的要求。

表1 感官要求

项 目	要 求
色 泽	具有该产品应有的色泽
滋 味、气 味	具有该品种应有的滋味和气味，无异味
杂 质	无污染、没变、无肉眼可见外来杂质
形 态	粉末状、颗粒状或粉末中带颗粒状、无结块

### 3.3 理化指标

理化指标应符合表2的要求。

表2 理化指标

项 目	指 标
干燥失重/(g/100g)	≤ 14.5
铅(以Pb计)/(mg/kg)	≤ 以谷物为主要原料的产品：0.18 其他产品：0.4
黄曲霉毒素B1/(μg/kg)	≤ 5.0

### 3.4 食品添加剂/食品营养强化剂要求

3.4.1 食品添加剂的使用符合GB2760的要求。

3.4.2 食品营养强化剂的使用应符合GB 14880的要求。

### 3.5 净含量

应符合国家市场监督管理总局令第70号《定量包装商品计量监督管理办法》规定。

### 4. 生产加工过程的卫生要求

生产加工过程的卫生要求应符合GB 14881的规定。

### 5. 试验方法

#### 5.1 感官要求

取适量试样置于白色搪瓷盘中，在自然光下观察颜色、杂质及形态、闻其气味。

#### 5.2 理化指标

##### 5.2.1 干燥失重

按GB 5009.3规定的方法测定。

- 5.2.2 铅  
按 GB 5009.12 规定进行检验。
- 5.2.3 黄曲霉毒素B<sub>1</sub>  
按GB 5009.22规定进行检验。
- 5.3 净含量  
按JJF 1070的规定检验。

## 6 检验规则

### 6.1 组批

同一次投料、同一班次、同一条生产线生产的包装完好的同一规格品种的产品为一批。

### 6.2 抽样方法和数量

从批中随机抽取样品，每批抽样量应满足检验和留样的要求。

### 6.3 原料入库检验

原料入库前应由厂质量监督和技术检验部门按原料标准要求验收，合格后方可入库使用。

### 6.4 出厂检验

6.4.1 产品出厂前须经工厂检验部门逐批检验。

6.4.2 出厂检验项目为感官要求、净含量。

### 6.5 型式检验

6.5.1 型式检验应每半年进行一次，发生下列情况之一时亦应进行型式检验：

- a) 产品定型投产时；
- b) 更换主要设备时；
- c) 出厂检验结果与上次型式检验有较大差异时；
- d) 原料产地或供货商发生变化时；
- e) 停产三个月以上恢复生产时；
- f) 食品安全监管机构提出要求时。

6.5.2 型式检验项目包括本标准要求全部项目。

### 6.6 判定规则

#### 6.6.1 出厂检验判定

6.6.1.1 出厂检验项目全部符合本文件，判为合格品。

6.6.1.2 出厂检验项目有一项不符合本文件，可以加倍抽样复检，复检后仍不符合本文件，判为不合格品。

#### 6.6.2 型式检验判定

6.6.2.1 型式检验项目全部符合本文件，判为合格品。

6.6.2.2 型式检验项目不超过三项不符合本文件，可以加倍抽样复检，复检后仍不符合本文件，判为不合格品。型式检验项目超过三项不符合本文件，不应复检，判为不合格品。

## 7 标签、标志、包装、运输、贮存

### 7.1 标签、标志

7.1.1 产品标签应符合 GB 7718、GB 28050 和《食品标识管理规定》和国家的有关规定和公告的要求。

7.1.2 储运图示的标志应符合 GB/T 191 的要求。



Q/LGSP 0032S-2023

**7.2 包装**

7.2.1 PE 和纸基复合材料的内包装材料应符合 GB/T 18706 和 GB 4806.7 的相关要求，产品所用盛装容器应清洁、卫生，符合国家食品卫生标准和有关规定的要求。外包装采用符合 GB/T 6543 要求的纸箱包装。

7.2.2 内包装应包装严密、封口牢固；外包装应封装严密，捆扎牢固，坚实耐压。

**7.3 运输**

运输工具应清洁、卫生，不得与有毒、有污染的物品混装、混运，防止曝晒、雨淋。装运时应轻拿、轻放、轻装、轻卸，防止重压。

**7.4 贮存**

7.4.1 冷冻产品的贮存应符合 GB 31605 的规定。

7.4.2 非冷冻产品应根据产品规定的温度贮存。

**7.5 保质期**

按照上述储运条件的情况下，产品保质期见标签。

ICS

备案号: 44010669S-2021  
备案日期: 2021年06月18日  
备案有效期: 伍年

# Q/PLDSP

## 广东省食品安全企业标准

Q/PLDSP 0026S-2021

代替Q/PLDSP 0026S-2019

### 调味糖浆

2021-04-20 发布

2021-04-20 实施

广州焙乐道食品有限公司 发布

## 前 言

本标准按GB/T 1.1-2020《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定编写。

本标准代替Q/PLDSP 0026S-2019《调味糖浆》。

本标准与Q/PLDSP 0026S-2019相比，主要变化如下：

——新增原料（结冷胶，焦磷酸钠，赤藓糖醇，海藻糖，抗性糊精）；

本标准发布后，Q/PLDSP 0026S-2019 同时废止。

本标准由广州培乐道食品有限公司提出。

本标准由广州培乐道食品有限公司起草。

本标准主要起草人：邱欣佃、童远洋、黄翠莹。

本标准历次发布日期：Q/PLDSP 0026S-2009，Q/PLDSP 0026S-2010，Q/PLDSP 0026S-2015，Q/PLDSP

0026S-2016，Q/PLDSP 0026S-2019。

Q/PLDSP 0026S-2021

## 调味糖浆

### 1 范围

本标准规定了调味糖浆的产品分类、技术要求、生产加工过程的卫生要求、试验方法、检验规则、标签、标志、包装、运输、贮存。

本标准适用于本公司生产的以水、淀粉糖（葡萄糖/浆、麦芽糖/浆、麦芽糊精、果葡萄糖）、白砂糖为原料，添加或不添加可可粉、食用盐、巧克力、食用植物油、起酥油的一种或几种为辅料，添加或不添加果胶、黄原胶、卡拉胶、羧甲基纤维素钠、刺槐豆胶、琼脂、微晶纤维素、单、双甘油脂肪酸酯、蔗糖脂肪酸酯、甘油、乳酸、磷酸、磷脂、葡萄糖酸- $\delta$ -内酯、柠檬酸钠、羟丙基二淀粉磷酸酯、柠檬酸、山梨酸钾、结冷胶、焦磷酸钠、赤藓糖醇、海藻糖、抗性糊精、柠檬黄、日落黄、二氧化钛、胭脂红、亮蓝、焦糖色（氨法、普通法）、食品用香精，经混合搅拌加热煮等主要工艺加工制成的可即食的调味糖浆产品。

### 2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的，凡是注日期的引用文件，仅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（包括所有的修订单）适用于本文件。

GB/T 191 包装储运图示标志

GB/T 317 白砂糖

GB 1886.15 食品安全国家标准 食品添加剂 磷酸  
 GB 1886.25 食品安全国家标准 食品添加剂 柠檬酸钠  
 GB 1886.27 食品安全国家标准 食品添加剂 蔗糖脂肪酸酯  
 GB 1886.39 食品安全国家标准 食品添加剂 山梨酸钾  
 GB 1886.41 食品安全国家标准 食品添加剂 黄原胶  
 GB 1886.64 食品安全国家标准 食品添加剂 焦糖色  
 GB 1886.65 食品安全国家标准 食品添加剂 单，双甘油脂肪酸酯  
 GB 1886.103 食品安全国家标准 食品添加剂 微晶纤维素  
 GB 1886.169 食品安全国家标准 食品添加剂 卡拉胶  
 GB 1886.173 食品安全国家标准 食品添加剂 乳酸  
 GB 1886.217 食品安全国家标准 食品添加剂 亮蓝  
 GB 1886.220 食品安全国家标准 食品添加剂 胭脂红  
 GB 1886.232 食品安全国家标准 食品添加剂 羧甲基纤维素钠  
 GB 1886.235 食品安全国家标准 食品添加剂 柠檬酸  
 GB 1886.239 食品安全国家标准 食品添加剂 琼脂  
 GB 1886.339 食品安全国家标准 食品添加剂 焦磷酸钠  
 GB 1886.341 食品安全国家标准 食品添加剂 二氧化钛  
 GB 2716 食品安全国家标准 植物油  
 GB 2721 食品安全国家标准 食用盐  
 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 食品中农药最大残留限量  
 GB 4481.1 食品安全国家标准 食品添加剂 柠檬黄

Q/PLDSP 0026S-2021

- GB 4789.2 食品安全国家标准 食品微生物学检验 菌落总数测定
- GB 4789.3 食品安全国家标准 食品微生物学检验 大肠菌群计数
- GB 4806.7 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品
- GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定
- 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 5009.28 食品安全国家标准 食品中苯甲酸、山梨酸和糖精钠的测定
- GB 5009.35 食品安全国家标准 食品中合成着色剂的测定
- GB 5009.246 食品安全国家标准 食品中二氧化碳的测定
- GB 5009.237 食品安全国家标准 食品pH值的测定
- GB/T 5461 食品安全国家标准 食用盐
- GB 5749 生活饮用水卫生标准
- GB 6227.1 食品安全国家标准 食品添加剂 日落黄
- GB/T 6543 运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱
- GB 7657 食品添加剂 葡萄糖酸- $\delta$ -内酯
- GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- GB 9678.2 食品安全国家标准 巧克力、代可可脂巧克力及其制品
- GB 9683 复合食品包装袋卫生标准
- GB/T 10786 罐头食品的检验方法
- GB 13104 食品安全国家标准 食糖
- GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
- GB 15203 食品安全国家标准 淀粉糖
- GB/T 20706 可可粉
- GB/T 23529 海藻糖
- GB 25533 食品安全国家标准 食品添加剂 果胶
- GB 25535 食品安全国家标准 食品添加剂 结冷胶
- GB 26404 食品安全国家标准 食品添加剂 赤藓糖醇
- GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
- GB 28401 食品安全国家标准 食品添加剂 磷脂
- GB 29931 食品安全国家标准 食品添加剂 羟丙基二淀粉磷酸酯
- GB 29945 食品安全国家标准 食品添加剂 刺槐豆胶
- GB 29950 食品安全国家标准 食品添加剂 甘油
- GB 30616 食品安全国家标准 食品用香精
- LS/T 3218 起酥油
- T/GDL 1 抗性糊精
- 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（2005）第75号《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（2009）第123号《食品标识管理规定》

### 3 产品分类

#### 3.1 调味糖浆

以淀粉糖、水、白砂糖为原料，添加或不添加可可粉、食用盐为辅料，添加或不添加羟丙基二淀粉磷酸酯、柠檬酸钠、果胶、黄原胶、柠檬酸、山梨酸钾、结冷胶、焦磷酸钠、赤藓糖醇、海藻糖、抗性

Q/PLDSP 0026S-2021

糊精、柠檬黄、日落黄、二氧化钛、胭脂红、亮蓝、焦糖色（氨法、普通法）、食品用香精，经混合搅拌加热煮等主要工艺加工成制成的普通调味糖浆产品。

### 3.2 高糖调味糖浆

以淀粉糖、水、白砂糖为原料，添加或不添加可可粉、食用盐、巧克力、食用植物油、起酥油为辅料，添加或不添加羟丙基二淀粉磷酸酯、卡拉胶、羧甲基纤维素钠、刺槐豆胶、琼脂、微晶纤维素、单、双甘油脂肪酸酯、蔗糖脂肪酸酯、磷脂、葡萄糖酸- $\delta$ -内酯、磷酸、乳酸、柠檬酸钠、甘油、柠檬酸、山梨酸钾、结冷胶、焦磷酸钠、赤藓糖醇、海藻糖、抗性糊精、焦糖色（氨法、普通法）、食品用香精，经混合搅拌加热煮等主要工艺加工成制成的高糖调味糖浆产品。

## 4 技术要求

### 4.1 原辅料要求

- 4.1.1 白砂糖应符合 GB/T 317、GB 13104 的要求。
- 4.1.2 水应符合 GB 5749 的要求。
- 4.1.3 淀粉糖应符合 GB 13203 的要求。
- 4.1.4 果胶应符合 GB 25333 的要求。
- 4.1.5 羟丙基二淀粉磷酸酯应符合 GB 29931 的要求。
- 4.1.6 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的要求。
- 4.1.7 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的要求。
- 4.1.8 日落黄应符合 GB 6227.1 的要求。
- 4.1.9 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的要求。
- 4.1.10 胭脂红应符合 GB 1886.220 的要求。
- 4.1.11 焦糖色（氨法、普通法）应符合 GB 1886.64 的要求。
- 4.1.12 亮蓝应符合 GB 1886.217 的要求。
- 4.1.13 二氧化钛应符合 GB 1886.341 的要求。
- 4.1.14 食品用香精应符合 GB 30616 的要求。
- 4.1.15 可可粉应符合 GB/T 20706 的要求。
- 4.1.16 巧克力应符合 GB 9678.2 的要求。
- 4.1.17 食用盐应符合 GB/T 5461、GB 2721 的要求。
- 4.1.18 黄原胶应符合 GB 1886.41 的要求。
- 4.1.19 卡拉胶应符合 GB 1886.169 的要求。
- 4.1.20 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的要求。
- 4.1.21 刺槐豆胶应符合 GB 29945 的要求。
- 4.1.22 琼脂应符合 GB 1886.239 的要求。
- 4.1.23 微晶纤维素应符合 GB 1886.103 的要求。
- 4.1.24 单、双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.65 的要求。
- 4.1.25 蔗糖脂肪酸酯应符合 GB 1886.27 的要求。
- 4.1.26 磷脂应符合 GB 28401 的要求。
- 4.1.27 葡萄糖酸- $\delta$ -内酯应符合 GB 7657 的要求。
- 4.1.28 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的要求。
- 4.1.29 食用植物油应符合 GB 2716 的要求。
- 4.1.30 起酥油应符合 LS/T 3218 的要求。
- 4.1.31 甘油应符合 GB 29950 的要求。
- 4.1.32 乳酸应符合 GB 1886.173 的要求。

Q/PLDSP 0026S-2021

- 4.1.33 磷酸应符合 GB 1886.15 的要求。
- 4.1.34 结冷胶应符合 GB 25535 的要求。
- 4.1.35 焦磷酸钠应符合 GB 1886.339 的要求。
- 4.1.36 赤藓糖醇应符合 GB 26404 的要求。
- 4.1.37 海藻糖应符合 GB/T 23529 的要求。
- 4.1.38 抗性糊精应符合 T/GDL 1 的要求。
- 4.1.39 以上原辅料应符合 GB 2761、GB 2762、GB 2763 的要求。

#### 4.2 感官要求

应符合下表1感官要求的要求。

表 1 感官要求

项 目	要 求
色 泽	具有该品种糖浆应有的自然色泽，有光泽
滋味及气味	具有该品种糖浆应有的滋味及气味，无异味
组织形态	稠稠适度，质地均匀，无汁液析出
杂 质	无肉眼可见的外来杂质

#### 4.3 理化指标

应符合表 2 理化指标的规定。

表 2 理化指标

项 目		指 标
pH 值		2.5 - 6.5
水分, g/100g	M	80
可溶性固形物, g/100g	W	25
总钾 (以 K 计), mg/kg	M	0.4
铅 (以 Pb 计), mg/kg	M	0.5

#### 4.4 微生物指标

应符合表 3 的要求。

表 3 微生物指标

项 目		指 标
菌落总数, CFU/g	M	3000
大肠菌群, MPN/g	M	3.0

#### 4.5 食品添加剂要求

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的要求。

#### 4.6 净含量及允许负偏差要求

净含量应符合国家质量监督检验检疫总局令（2005）第 75 号的规定。

#### 5 生产加工过程的卫生要求

应符合GB 14881的规定。

#### 6 试验方法

##### 6.1 感官要求检验

将样品直接或倒于洁净的样品杯中，迎光观察其颜色、组织形态，闻其气味，检验有无杂质。

##### 6.2 理化指标检验

6.2.1 pH 按 GB 5009.237 的规定进行。

Q/PLDSP 0026S-2021

6.2.2 可溶性固形物 按 GB/T 10786 的规定进行。

6.2.3 水分 按 GB 5009.3 的规定进行。

6.2.4 总砷 按 GB 5009.11 的规定进行。

6.2.5 铅 按 GB 5009.12 的规定进行。

#### 6.3 微生物指标检验

6.3.1 菌落总数 按 GB 4789.2 的规定进行。

6.3.2 大肠菌群 按 GB 4789.3 的规定进行。

#### 6.4 净含量检验

按 JJF 1070 规定进行。

### 7 检验规则

#### 7.1 组批

由同一班次、同一原料、同一生产线生产的、包装完好的、同一规格、同一生产日期的同一品种为一批。

#### 7.2 原辅料检验

原辅料入库时须经本公司质检部门验收合格后方可入库。

#### 7.3 抽样方法和数量

从每批产品中随机抽取800g, 600g用作检验, 另200g留样备查。净含量检验抽样方法按国家质量监督检验检疫总局令(2005)第75号的规定进行。

#### 7.4 出厂检验

7.4.1 每批产品须经企业质检部门按本标准规定进行检验, 检验合格后才能出厂, 并附产品合格证。

7.4.2 出厂检验项目包括感官要求、pH、可溶性固形物、水分、菌落总数、大肠菌群、净含量。

#### 7.5 型式检验

7.5.1 正常生产时每半年应进行一次型式检验, 有下列情况之一时, 也应进行型式检验:

- 更换原材料的产地或供应商, 更换主要设备时, 可能影响产品质量时;
- 产品停产三个月以上, 再恢复生产时;
- 出厂检验结果与上次型式检验有较大差异时;
- 食品安全监督机构提出进行型式检验时;
- 新产品投产前。

#### 7.5.2 型式检验项目

包括本标准规定的全部项目。

#### 7.6 判定规则

7.6.1 检验项目全部符合本标准要求的, 判为合格品。

7.6.2 检验项目有不符合本标准要求的, 允许从该批产品中加倍抽样复检, 复检以一次为限, 复检后仍不符合本标准, 则判为不合格品。微生物指标超标, 则直接判该批产品为不合格品, 不得复检。

7.6.3 供需双方对产品质量有异议时, 可共同协商解决或委托仲裁单位复检, 以复检结果为最终判定依据。

### 8 标签、标志、包装、运输、贮存

#### 8.1 标签、标志

销售包装标签上应标注产品名称、商标、配料表、净含量、厂名、厂址、产地、批号、生产日期、保质期、产品标准号等, 符合GB 7718、GB 28050、《食品标识管理规定》及有关规定, 外包装储运图示标志应符合GB/T 191 规定。



Q/PLDSP 0026S-2021

## 8.2 包装

包装采用塑料袋或其他包装材料，外包装用纸箱，纸箱应符合 GB/T 6543。各类包装材料和容器应清洁、卫生，内包装材料的卫生应分别符合 GB 9683、GB 9687 的要求。

## 8.3 运输

运输工具应清洁。装卸时应轻拿轻放，严禁抛掷。运输时严防雨淋、日晒、受潮，不得与有毒、有害物质混运。

## 8.4 贮存

8.4.1 产品应贮存于温度5-25℃的条件下，清洁、卫生、阴凉干燥、通风的仓库中，离墙离地，不得与有毒、有害物质混贮。

8.4.2 在符合本标准规定的运输、贮运条件下，产品自生产之日起，保质期不超过12个月。

备案号: 44190046S-2022  
备案日期: 2022年02月23日  
备案有效期: 伍年

# 广东省食品安全企业标准

# Q/DMF

Q/DMF 0004S-2022

代替 Q/DMF 0004S-2021

## 焙烤食品预混粉

2022-02-01 发布

2022-02-01 实施

益海嘉里英联马利食品（东莞）有限公司 发布

## 前 言

本标准按GB/T 1.1-2020《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定编写。

本标准发布后，Q/DMF 0004S-2021（44190364S-2021）同时废止。

本标准是对旧标准Q/DMF 0004S-2021（44190364S-2021）的修订。

本标准与旧标准Q/DMF 0004S-2021（44190364S-2021）相比，作了以下修改：

- 产品类别“西式糕点预混粉（泡芙、麻薯除外）”改为“西式糕点预混粉”
- 产品类别新增3.2.3 其他西式糕点预混粉
- 新增原辅料
- 更新涉及新增和变更的原辅料的标准及技术要求。

本标准由益海嘉里英联乃利食品（东莞）有限公司提出并负责起草。

本标准主要起草人：王冰芳、张贞贞。

本标准于2018年5月首次发布，于2020年1月第一次修订，于2020年7月第二次修订，于2021年8月第三次修订，于2022年1月第四次修订。

本标准附录A、附录B为规范性附录。

## 焙烤食品预混粉

### 1 范围

本标准规定了焙烤食品预混粉的产品分类、技术要求、生产加工过程卫生要求、试验方法、检验规则、标签、标志、包装、运输、贮存及保质期。

本标准适用于第3章规定的产品。

### 2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡注日期的引用文件，仅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）适用于本文件。

下列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡注日期的引用文件，仅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）适用于本文件。

GB 1886.2	食品安全国家标准	食品添加剂	碳酸氢钠
GB 1886.3	食品安全国家标准	食品添加剂	磷酸氢钙
GB 1886.4	食品安全国家标准	食品添加剂	六偏磷酸钠
GB 1886.6	食品安全国家标准	食品添加剂	硫酸钙
GB 1886.19	食品安全国家标准	食品添加剂	红曲米
GB 1886.30	食品安全国家标准	食品添加剂	可可壳色
GB 1886.39	食品安全国家标准	食品添加剂	山梨酸钾
GB 1886.41	食品安全国家标准	食品添加剂	黄原胶
GB 1886.60	食品安全国家标准	食品添加剂	姜黄
GB 1886.65	食品安全国家标准	食品添加剂	单、双甘油脂肪酸酯
GB 1886.80	食品安全国家标准	食品添加剂	乙酰化单、双甘油脂肪酸酯
GB 1886.92	食品安全国家标准	食品添加剂	硬脂酰乳酸钠
GB 1886.93	食品安全国家标准	食品添加剂	乳酸脂肪酰甘油酯
GB 1886.109	食品安全国家标准	食品添加剂	羟丙基甲基纤维素（HPMC）
GB 1886.111	食品安全国家标准	食品添加剂	甜菜红
GB 1886.169	食品安全国家标准	食品添加剂	卡拉胶
GB 1886.174	食品安全国家标准	食品添加剂	食品工业用酶制剂
GB 1886.178	食品安全国家标准	食品添加剂	聚甘油脂肪酸酯
GB 1886.179	食品安全国家标准	食品添加剂	硬脂酰乳酸钙
GB 1886.187	食品安全国家标准	食品添加剂	山梨糖醇和山梨糖醇液
GB 1886.212	食品安全国家标准	食品添加剂	酪蛋白酸钠（又名酪氨酸钠）
GB 1886.214	食品安全国家标准	食品添加剂	碳酸钙（包括轻质和重质碳酸钙）
GB 1886.232	食品安全国家标准	食品添加剂	羧甲基纤维素钠
GB 1886.234	食品安全国家标准	食品添加剂	木糖醇
GB 1886.235	食品安全国家标准	食品添加剂	柠檬酸
GB 1886.243	食品安全国家标准	食品添加剂	海藻酸钠（又名褐藻酸钠）
GB 1886.315	食品安全国家标准	食品添加剂	胭脂虫红及其铝色淀

## Q/DMF 0004S-2022

GB 1886.328	食品安全国家标准	食品添加剂	焦磷酸二氢二钠
GB 1886.333	食品安全国家标准	食品添加剂	磷酸二氢钙
GB 1886.335	食品安全国家标准	食品添加剂	三聚磷酸钠
GB 1886.336	食品安全国家标准	食品添加剂	磷酸二氢钠
GB 1886.339	食品安全国家标准	食品添加剂	焦磷酸钠
GB 2712	食品安全国家标准		豆制品
GB 2715	食品安全国家标准		粮食
GB 2716	食品安全国家标准		植物油
GB 2721	食品安全国家标准		食用盐
GB 2749	食品安全国家标准		蛋与蛋制品
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		食品中农药最大残留限量
GB 6783	食品安全国家标准	食品添加剂	明胶
GB 7099	食品安全国家标准		糕点、面包
GB 7657	食品安全国家标准	食品添加剂	葡萄糖酸- $\delta$ -内酯
GB 7718	食品安全国家标准		预包装食品标签通则
GB 7912	食品安全国家标准	食品添加剂	栀子黄
GB 8821	食品安全国家标准	食品添加剂	$\beta$ -胡萝卜素
GB 11674	食品安全国家标准		乳清粉和乳清蛋白粉
GB 13101	食品安全国家标准		食糖
GB 14754	食品安全国家标准	食品添加剂	维生素C(抗坏血酸)
GB 14881	食品安全国家标准		食品生产通用卫生规范
GB 15203	食品安全国家标准		淀粉糖
GB 19300	食品安全国家标准		坚果与籽类制品
GB 19640	食品安全国家标准		冲调谷物制品
GB 19644	食品安全国家标准		乳粉
GB 25533	食品安全国家标准	食品添加剂	果胶
GB 25539	食品安全国家标准	食品添加剂	双乙酰酒石酸单双甘油酯
GB 25544	食品安全国家标准	食品添加剂	DL-苹果酸
GB 25546	食品安全国家标准	食品添加剂	富马酸
GB 25548	食品安全国家标准	食品添加剂	丙酸钙
GB 25551	食品安全国家标准	食品添加剂	聚氧乙烯(20)山梨醇酐单油酸酯(吐温80)
GB 26404	食品安全国家标准	食品添加剂	赤藓糖醇
GB 26406	食品安全国家标准	食品添加剂	叶绿素铜钠盐
GB 26687	食品安全国家标准		复配食品添加剂通则
GB 28050	食品安全国家标准		预包装食品营养标签通则
GB 28101	食品安全国家标准	食品添加剂	磷脂
GB 28403	食品安全国家标准	食品添加剂	瓜尔胶
GB 29925	食品安全国家标准	食品添加剂	醋酸酯淀粉
GB 29926	食品安全国家标准	食品添加剂	磷酸酯双淀粉
GB 29929	食品安全国家标准	食品添加剂	乙酰化二淀粉磷酸酯
GB 29930	食品安全国家标准	食品添加剂	羟丙基淀粉

## Q/DMF 0004S-2022

GB 29931	食品安全国家标准	食品添加剂	羟丙基二淀粉磷酸酯
GB 29932	食品安全国家标准	食品添加剂	乙酰化双淀粉己二酸酯
GB 29945	食品安全国家标准	食品添加剂	槐豆胶(刺槐豆胶)
GB 29948	食品安全国家标准	食品添加剂	聚丙烯酸钠
GB 28310	食品安全国家标准	食品添加剂	$\beta$ -胡萝卜素(发酵法)
GB 28307	食品安全国家标准	食品添加剂	麦芽糖醇和麦芽糖醇液
GB 30616	食品安全国家标准	食品用香精	
GB 31624	食品安全国家标准	食品添加剂	天然胡萝卜素
GB 31637	食品安全国家标准	食用淀粉	
GB 31639	食品安全国家标准	食品添加剂	食品加工用酵母
GB 4806.7	食品安全国家标准	食品接触用塑料材料及制品	
GB 5009.3	食品安全国家标准	食品中水分的测定	
GB 5009.7	食品安全国家标准	食品中还原糖的测定	
GB 5009.12	食品安全国家标准	食品中铅的测定	
GB 5009.22	食品安全国家标准	食品中黄曲霉毒素B族和G族的测定	
GB 5009.185	食品安全国家标准	食品中展青霉素的测定	
GB/T 191		包装储运图示标志	
GB/T 317		白砂糖	
GB/T 1355		小麦粉	
QB/T 4321		L-阿拉伯糖	
QB/T 4791		植脂末	
GB/T 5009.39		酱油卫生标准的分析方法	
GB/T 5461		食用盐	
GB/T 5835		干制红枣	
GB/T 6543		运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱	
GB/T 8885		食用玉米淀粉	
GB/T 10458		荞麦	
GB/T 10463		玉米粉	
GB/T 20706		可可粉	
GB/T 20880		食用葡萄糖	
GB/T 20885		葡萄糖浆	
GB/T 20884		麦芽糊精	
GB/T 21270		食品馅料	
GB/T 21924		谷朊粉	
GB/T 22427.5		淀粉细度测定	
GB/T 22493		大豆蛋白粉	
GB/T 23529		海藻糖	
GB/T 23530		酵母抽提物	
GB/T 29602		固体饮料	
NY/T 875		食用木薯淀粉	
NY/T 891		绿色食品 大麦及大麦粉	
NY/T 1884		绿色食品 果蔬粉	
NY/T 3218		食用小麦麸皮	
LS/T 3244		全麦粉	

T/GDL 1	抗性糊精
T/CAQI 91	食用豌豆蛋白
DBS15/ 014	食品安全地方标准 亚麻籽粉
DB46/T 69	椰子粉
JJF 1070	定量包装商品净含量计量检验规则

中华人民共和国国家卫生和计划生育委员会（2014）第10号 《关于批准塔格糖等6种新食品原料的公告》

国家质量监督检验检疫总局令（2005）第75号 《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（2009）第123号 《食品标识管理规定》

### 3 产品分类

#### 3.1 面包预混粉

以小麦粉、食用盐、食用小麦麸皮、全麦粉、青稞粉、糯米粉、红豆粉、食用淀粉、大米粉、薏米粉、麦芽粉、风味面包预拌粉、谷朊粉、葵花籽、燕麦、荞麦、发酵小麦粉、白砂糖、食用玉米淀粉、甘薯粉、大豆粉、乳粉、乳清粉、大豆蛋白粉、亚麻籽粉、咖啡粉、燕麦麸、抗性糊精、罗汉果粉、食用豌豆蛋白、椰子粉、圆苞车前子壳、麦芽糖醇、木糖醇、赤藓糖醇、碳酸钙、单，双甘油脂肪酸酯、乙酰化单，双甘油脂肪酸酯、碳酸氢钠、羟丙基淀粉、羟丙基二淀粉磷酸酯、醋酸酯淀粉、乙酰化二淀粉磷酸酯、硬脂酰乳酸钠、硫酸钙、维生素C(抗坏血酸)、酶制剂、丙酸钙、山梨糖醇、山梨酸钾、天然胡萝卜素、胭脂虫红、海藻酸钠、叶绿素铜钠盐、姜黄、L-阿拉伯糖、食品用香精中的全部或部分为原辅料，经混合而成的预混粉，具体请参照产品标签。

#### 3.2 西式糕点预混粉

##### 3.2.1 油炸糕点预混粉

以小麦粉、白砂糖、食用葡萄糖、食用淀粉、食用玉米淀粉、食用植物油、食用木薯淀粉、大豆粉、乳粉、乳清粉、酪蛋白酸钠、鸡蛋蛋白粉、全蛋粉、可可粉、咖啡粉、食用盐、双乙酰酒石酸单甘油酯、单，双甘油脂肪酸酯、硬脂酰乳酸钠、聚氧乙烯（20）山梨醇酐单油酸酯、碳酸钙、硫酸钙、磷酸二氢钙、焦磷酸二氢二钠、碳酸氢钠、酶制剂、维生素C(抗坏血酸)、β-胡萝卜素、麦芽糖醇、山梨糖醇、木糖醇、赤藓糖醇、羟丙基二淀粉磷酸酯、乙酰化二淀粉磷酸酯、乙酰化双淀粉己二酸酯、醋酸酯淀粉、羧甲基纤维素钠、天然胡萝卜素、L-阿拉伯糖、食品用香精中的全部或部分为原辅料，经混合而成的预混粉，具体请参照产品标签。

##### 3.2.2 蛋糕预混粉

以小麦粉、白砂糖、食用盐、食用植物油、食用淀粉、全蛋粉、乳粉、谷朊粉、乳清粉、乳清蛋白粉、植脂末、酪蛋白酸钠、食用葡萄糖、鸡蛋蛋白粉、单，双甘油脂肪酸酯、磷脂、羧甲基纤维素钠、碳酸钙、磷酸二氢钙、黄原胶、瓜尔胶、硬脂酰乳酸钙、硬脂酰乳酸钠、β-胡萝卜素、维生素C(抗坏血酸)、酶制剂、醋酸酯淀粉、磷酸酯双淀粉、乳酸脂肪酸甘油酯、乙酰化单，双甘油脂肪酸酯、乙酰化双淀粉己二酸酯、乙酰化二淀粉磷酸酯、聚甘油脂肪酸酯、聚氧乙烯（20）山梨醇酐单油酸酯、碳酸氢钠、焦磷酸二氢二钠、可可壳色、可可粉、焦磷酸钠、山梨糖醇、山梨酸钾、麦芽糊精、葡萄糖浆、蓝莓味复合果粒、香橙味复合果粒、红枣粒、红枣粉、葡萄糖酸-δ-内酯、柠檬酸、羟丙基二淀粉磷酸酯、芝士粉、大麦若叶粉、抹茶粉、黑芝麻粉、紫薯粉、黑米粉、红曲米、咖啡粉、胭脂虫红、叶绿素铜钠盐、麦芽糖醇、木糖醇、DL-苹果酸、栀子黄、姜黄、甜菜红、明胶、海藻糖、大米粉、糯米粉、海藻酸钠、赤藓糖醇、天然胡萝卜素、L-阿拉伯糖、食品用香精中的全部或部分为原辅料，经混合而成的预混粉，具体请参照产品标签。

### 3.2.3 其他西式糕点预混粉

以小麦粉、白砂糖、食用盐、食用植物油、食用淀粉、全蛋粉、乳粉、谷朊粉、乳清粉、乳清蛋白粉、植脂末、酪蛋白酸钠、食用葡萄糖、鸡蛋蛋白粉、单、双甘油脂肪酸酯、磷脂、羧甲基纤维素钠、碳酸钙、磷酸二氢钙、黄原胶、瓜尔胶、硬脂酰乳酸钙、硬脂酰乳酸钠、 $\beta$ -胡萝卜素、维生素C(抗坏血酸)、酶制剂、醋酸酯淀粉、磷酸酯双淀粉、乳酸脂肪酰甘油酯、乙酰化单、双甘油脂肪酸酯、乙酰化双淀粉己二酸酯、乙酰化二淀粉磷酸酯、聚甘油脂肪酸酯、聚氧乙烯(20)山梨醇酐单油酸酯、碳酸氢钠、焦磷酸二氢二钠、可可壳色、可可粉、焦磷酸钠、山梨糖醇、山梨酸钾、麦芽糊精、葡萄糖浆、蓝莓味复合果粒、香橙味复合果粒、红枣粒、红枣粉、葡萄糖酸- $\delta$ -内酯、柠檬酸、羟丙基二淀粉磷酸酯、芝士粉、大麦若叶粉、抹茶粉、黑芝麻粉、紫薯粉、黑米粉、红曲米、咖啡粉、胭脂虫红、叶绿素铜钠盐、麦芽糖醇、木糖醇、DL-苹果酸、栀子黄、姜黄、L-阿拉伯糖、甜菜红、明胶、海藻糖、大米粉、糯米粉、海藻酸钠、赤藓糖醇、天然胡萝卜素、食品用香精中的全部或部分为原辅料，经混合而成的预混粉，具体请参照产品标签。

### 3.3 中式糕点预混粉

以小麦粉、大米粉、白砂糖、食用小麦麸皮、燕麦、大麦、大麦粉、酵母、红枣粉、南瓜粉、玉米粉、食用盐、食用葡萄糖、麦芽糊精、单、双甘油脂肪酸酯、姜黄、谷朊粉、大豆粉、大豆蛋白粉、食用淀粉、食用玉米淀粉、食用木薯淀粉、可可粉、咖啡粉、硫酸钙、碳酸钙、双乙酰酒石酸单双甘油酯、硬脂酰乳酸钠、硬脂酰乳酸钙、酪蛋白酸钠、维生素C(抗坏血酸)、酶制剂、碳酸氢钠、焦磷酸二氢二钠、磷酸二氢钙、磷酸氢钙、三聚磷酸钠、磷酸二氢钠、柠檬酸、六偏磷酸钠、DL-苹果酸、富马酸、葡萄糖酸- $\delta$ -内酯、聚丙烯酸钠、羟丙基淀粉、羟丙基二淀粉磷酸酯、乙酰化单、双甘油脂肪酸酯、乙酰化二淀粉磷酸酯、乙酰化双淀粉己二酸酯、醋酸酯淀粉、磷酸酯双淀粉、羟丙基甲基纤维素(HPMC)、羧甲基纤维素钠、瓜尔胶、槐豆胶、黄原胶、卡拉胶、果胶、海藻酸钠、乳粉、脱脂乳粉、全脂乳粉、乳清粉、 $\beta$ -胡萝卜素、食用植物油、丙酸钙、L-阿拉伯糖、食品用香精中的全部或部分为原辅料，经混合而成的预混粉，具体请参照产品标签。

### 3.4 其他焙烤食品预混粉

以白砂糖、酵母、食用盐、葡萄糖浆、麦芽糊精、乳粉(脱脂乳粉、全脂乳粉)、食用植物油、单、双甘油脂肪酸酯、姜黄、食用小麦麸皮、小麦粉、谷朊粉、大豆粉、大豆蛋白粉、可可粉、咖啡粉、大米粉、糯米粉、黑米粉、食用玉米淀粉、食用木薯淀粉、食用植物油、食用葡萄糖、发酵小麦粉、酵母抽提物、碳酸钙、双乙酰酒石酸单双甘油酯、酪蛋白酸钠、维生素C(抗坏血酸)、酶制剂、碳酸氢钠、焦磷酸二氢二钠、磷酸二氢钙、磷酸氢钙、三聚磷酸钠、磷酸二氢钠、柠檬酸、六偏磷酸钠、DL-苹果酸、富马酸、葡萄糖酸- $\delta$ -内酯、羟丙基淀粉、羟丙基二淀粉磷酸酯、乙酰化单、双甘油脂肪酸酯、乙酰化二淀粉磷酸酯、乙酰化双淀粉己二酸酯、醋酸酯淀粉、磷酸酯双淀粉、羟丙基甲基纤维素(HPMC)、羧甲基纤维素钠、瓜尔胶、槐豆胶、黄原胶、卡拉胶、果胶、海藻酸钠、乳清粉、 $\beta$ -胡萝卜素、L-阿拉伯糖、食品用香精中的全部或部分为原辅料，经混合而成的预混粉，具体请参照产品标签。

## 4 技术要求

### 4.1 原辅料

- 4.1.1 小麦粉应符合 GB 1355 标准要求。
- 4.1.2 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885、GB 31637 标准要求。
- 4.1.3 食用木薯淀粉应符合 NY/T 875、GB 31637 标准要求。
- 4.1.4 食用淀粉应符合 GB 31637 标准要求。
- 4.1.5 白砂糖应符合 GB/T 317、GB 13104 标准要求。



- 4.1.6 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880、GB 15203 标准要求。
- 4.1.7 葵花籽应符合 GB 19300 的要求。
- 4.1.8 燕麦、黑芝麻粉、燕麦麸应符合 GB 19640 的要求。
- 4.1.9 食用小麦麸皮应符合 NY/T 3218、GB 2715 的要求。
- 4.1.10 荞麦应符合 GB/T 10458 的要求。
- 4.1.11 山梨糖醇应符合 GB 1886.187 标准要求。
- 4.1.12 麦芽糊精应符合 GB/T 20884、GB 15203 标准要求。
- 4.1.13 乳粉、脱脂乳粉、全脂乳粉应符合 GB 19644 标准要求。
- 4.1.14 乳清粉、乳清蛋白粉应符合 GB 11674 标准要求。
- 4.1.15 全蛋粉、鸡蛋白粉应符合 GB 2749 标准要求。
- 4.1.16 大豆粉应符合 GB 2712、GB 2715 的要求。
- 4.1.17 黑米粉、发酵小麦粉、糯米粉、麦芽粉、甘薯粉、紫薯粉、青稞粉、红豆粉、大米粉、薏米粉、应符合 GB 2715 的要求。
- 4.1.18 芝士粉应符合附录 A 的要求。
- 4.1.19 食用植物油应符合 GB 2716 标准要求。
- 4.1.20 食用盐应符合 GB/T 5461、GB 2721 标准要求。
- 4.1.21 可可粉应符合 GB/T 20706 标准要求。
- 4.1.22 谷朊粉应符合 GB/T 21924、GB 2715 标准要求。
- 4.1.23 蓝莓味复合果粒、香橙味复合果粒符合 GB/T 21270 的要求。
- 4.1.24 乙酰化二淀粉磷酸酯应符合 GB 29929 标准要求。
- 4.1.25 单、双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.65 标准要求。
- 4.1.26 乙酰化单、双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.80 标准要求。
- 4.1.27 双乙酰酒石酸单双甘油酯应符合 GB 25539 标准要求。
- 4.1.28 焦磷酸钠应符合 GB 1886.339 标准要求。
- 4.1.29 硬脂酰乳酸钠应符合 GB 1886.92 标准要求。
- 4.1.30 硬脂酰乳酸钙应符合 GB 1886.179 标准要求。
- 4.1.31 聚氧乙烯(20)山梨醇酐单油酸酯应符合 GB 25554 标准要求。
- 4.1.32 聚甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.178 标准要求。
- 4.1.33 维生素 C(抗坏血酸)应符合 GB 14754 标准要求。
- 4.1.34 黄原胶应符合 GB 1886.41 标准要求。
- 4.1.35 瓜尔胶应符合 GB 28403 标准要求。
- 4.1.36 焦磷酸二氢二钠应符合 GB 1886.328 标准要求。
- 4.1.37 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 标准要求。
- 4.1.38 磷酸二氢钙应符合 GB 1886.333 标准要求。
- 4.1.39 乳酸脂肪酸甘油酯应符合 GB 1886.93 标准要求。
- 4.1.40 磷脂应符合 GB 28401 标准要求。
- 4.1.41 羧甲基纤维素钠符合 GB 1886.232 标准要求。
- 4.1.42 硫酸钙应符合 GB 1886.6 标准要求。
- 4.1.43 碳酸钙应符合 GB 1886.214 标准要求。
- 4.1.44 柠檬酸应符合 GB 1886.235 标准要求。
- 4.1.45 酶制剂应符合 GB 1886.174 标准要求。
- 4.1.46 食品用香精应符合 GB 30616 标准要求。
- 4.1.47  $\beta$ -胡萝卜素应符合 GB 8821 或 GB 28310 标准要求。
- 4.1.48 可可壳色应符合 GB 1886.30 标准要求。

- 4.1.49 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 标准要求。
- 4.1.50 丙酸钙应符合 GB 25548 标准要求。
- 4.1.51 葡萄糖酸- $\delta$ -内酯应符合 GB 7657 标准要求。
- 4.1.52 红枣粉、南瓜粉应符合 NY/T 1884 标准要求。
- 4.1.53 红枣粒应符合 GB/T 5835 标准要求。
- 4.1.54 乙酰化双淀粉己二酸酯应符合 GB 29932 标准要求。
- 4.1.55 羟丙基二淀粉磷酸酯应符合 GB 29931 标准要求。
- 4.1.56 叶绿素铜钠盐应符合 GB 26406 标准要求。
- 4.1.57 葡萄糖浆应符合 GB/T 20885、GB 15203 标准要求。
- 4.1.58 抹茶粉、大麦若叶粉应符合 GB/T 29602 标准要求。
- 4.1.59 红曲米应符合 GB 1886.19 标准要求。
- 4.1.60 胭脂虫红应符合 GB 1886.315 标准要求。
- 4.1.61 植脂末应符合 QB/T 4791 标准要求。
- 4.1.62 醋酸酯淀粉应符合 GB 29925 标准要求。
- 4.1.63 全麦粉应符合 LS/T 3244 标准要求。
- 4.1.64 复配食品添加剂应符合 GB 26687 标准要求。
- 4.1.65 风味面包预拌粉应符合附录 B 的要求。
- 4.1.66 羟丙基淀粉应符合 GB 29930 的要求。
- 4.1.67 赤藓糖醇应符合 GB 26404 的要求。
- 4.1.68 大豆蛋白粉应符合 GB/T 22493 的要求。
- 4.1.69 抗性糊精应符合 T/GDL 1 的要求。
- 4.1.70 罗汉果粉应符合 GB/T 29602 的要求。
- 4.1.71 麦芽糖醇应符合 GB 28307 的要求。
- 4.1.72 木糖醇应符合 GB 1886.234 的要求。
- 4.1.73 山梨糖醇应符合 GB 1886.187 的要求。
- 4.1.74 食用豌豆蛋白应符合 T/CAQI 91 的要求。
- 4.1.75 亚麻籽粉应符合 DBS15/014 的要求。
- 4.1.76 椰子粉应符合 DB46/T 69 的要求。
- 4.1.77 栀子黄应符合 GB 7912 的要求。
- 4.1.78 圆苞车前子壳应符合卫计委第 10 号公告的要求。
- 4.1.79 DL-苹果酸应符合 GB 25544 的要求。
- 4.1.80 甜菜红应符合 GB 1886.111 的要求。
- 4.1.81 明胶应符合 GB 6783 的要求。
- 4.1.82 天然胡萝卜素应符合 GB 31624 的要求。
- 4.1.83 海藻酸钠应符合 GB 1886.243 的要求。
- 4.1.84 海藻糖应符合 GB/T 23529 的要求。
- 4.1.85 酪蛋白酸钠应符合 GB 1886.212 的要求。
- 4.1.86 磷酸氢钙应符合 GB 1886.3 的要求。
- 4.1.87 三聚磷酸钠应符合 GB 1886.335 的要求。
- 4.1.88 磷酸二氢钠 GB 1886.336 的要求。
- 4.1.89 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的要求。
- 4.1.90 富马酸应符合 GB 25546 的要求。
- 4.1.91 聚丙烯酸钠符合 GB 29948 的要求。
- 4.1.92 磷酸酯双淀粉应符合 GB 29926 的要求。

Q/DMF 0004S-2022

- 4.1.93 羟丙基甲基纤维素（HPMC）应符合 GB 1886.109 的要求。
- 4.1.94 槐豆胶应符合 GB 29945 的要求。
- 4.1.95 酵母抽提物应符合 GB/T 23530 的要求。
- 4.1.96 酵母应符合 GB 31639 的要求。
- 4.1.97 卡拉胶应符合 GB 1886.169 的要求。
- 4.1.98 果胶应符合 GB 25533 的要求。
- 4.1.99 姜黄应符合 GB 1886.60 的要求。
- 4.1.100 大麦、大麦粉应符合 NY/T 891 标准要求。
- 4.1.101 玉米粉应符合 GB/T 10463、GB 2715 标准要求。
- 4.1.102 L-阿拉伯糖应符合 QB/T 4321 标准要求。
- 4.1.103 所使用的原料应符合 GB 2761、GB 2762、GB 2763 标准要求。

#### 4.2 感官要求

产品感官要求应符合表1要求。

表 1 感官要求

项目	要 求					
	面包预混粉	西式糕点预混粉			中式糕点预混粉	其他焙烤食品预混粉
		油炸糕点预混粉	蛋糕预混粉	其他西式糕点预混粉		
色泽	具有该品种产品应有的色泽	浅黄色至黄色	具有该品种产品应有的色泽	具有该品种产品应有的色泽	具有该品种产品应有的色泽	具有该品种产品应有的色泽
气味	无异味	无异味	无异味	无异味	无异味	无异味
状态	粉末状，或带有谷物颗粒，无正常视力可见杂质	粉末状，无正常视力可见杂质	粉末状，或带有颗粒，无正常视力可见杂质			

#### 4.3 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					
	面包预混粉	西式糕点预混粉			中式糕点预混粉	其他焙烤食品预混粉
		油炸糕点预混粉	蛋糕预混粉	其他西式糕点预混粉		
水分, g/100g	≤14					
总糖（以还原糖计）, g/100g	—	≤65			—	—
食盐*（以NaCl计）, g/100g	0.1~20	—			—	0.1~30
细度*（以过20目筛子计）, g/100g	≥40	≥90	≥80	—	—	—
铅（以Pb计）, mg/kg	≤0.4					
黄曲霉毒素B <sub>1</sub> , μg/kg	≤5					
展青霉素*, μg/kg	≤50					

注1: a仅添加食用盐产品需要进行食盐检测。

注2: b含果粒产品需除果粒后进行细度检测。

注3: c仅限含苹果的产品。

#### 4.4 食品添加剂和营养强化剂

4.4.1 食品添加剂品种及使用量应符合 GB 2760 的规定。

4.4.2 营养强化剂的使用应符合 GB 14880 的规定。

#### 4.5 净含量

净含量及允许负偏差的标示应按照国家质量监督检验检疫总局令（2005）第75号《定量包装商品计量监督管理办法》

#### 5 生产加工过程的卫生要求

生产加工过程的卫生要求符合GB 14881。

#### 6 试验方法

##### 6.1 感官检查

取样品约20g于不透明白纸上，置于光亮处，用肉眼观察其色泽和状态。

##### 6.2 理化指标的检测

###### 6.2.1 水分

按 GB 5009.3规定的方法测定。

###### 6.2.2 总糖

按GB 5009.7规定的方法测定。

###### 6.2.3 食盐

按GB/T 5009.39中4.3条规定的方法测定。

###### 6.2.4 细度

按GB/T 22427.5规定的方法测定，含果粒产品剔除果粒再进行细度检测。

###### 6.2.5 铅

按 GB 5009.12规定的方法测定。

###### 6.2.6 黄曲霉毒素 B1

按GB 5009.22规定的方法测定。

###### 6.2.7 展青霉素

按GB 5009.185规定的方法测定。

##### 6.3 净含量

按JJF 1070《定量包装商品净含量计量检验规则》规定方法测定。

#### 7 检验规则

##### 7.1 原辅材料入库检验

原料入库前应由本厂品控部门按原料质量标准验收，合格后方可入库使用。

##### 7.2 组批和抽样

## Q/DMF 0004S-2022

同一车间、同一生产日期、同一配方、同一规格的产品为一批，每批抽样数独立包装应不少于3个（不含净含量抽样），样品量总数不少于全检量2倍，检样一式二份，供检验和复检备用。

### 7.3 出厂检验

7.3.1 出厂检验项目为感官要求、水分、总糖、食盐、细度、净含量。

7.3.2 每批产品应由本厂品控部门，按出厂检验项目进行检验。检验合格后，应附有合格证明方可出厂。

### 7.4 型式检验

7.4.1 型式检验正常生产每半年进行一次，有下列情况之一，应进行型式检验：

- a) 新产品投产前；
- b) 主要原材料有较大改变，可能影响产品质量时；
- c) 停产三个月以上，恢复生产时；
- d) 出厂检验的结果与上次型式检验的结果有较大差异时；
- e) 食品安全监督部门提出要求时；
- f) 更换主要生产设备时。

### 7.4.2 型式检验项目

本标准第4章的4.2，4.3要求。

### 7.5 判定规则

7.5.1 检验结果中若全部符合本标准时，判定为合格。如其中有项目不合格，允许加倍抽样对不合格项目进行复检，如仍有1项指标不合格，判该批产品为不合格品。

7.5.2 在保质期内，供需双方对产品质量有异议时，可共同协商解决或委托仲裁单位复检，以复检结果为最终判定依据。

## 8 标签、标志、包装、运输、贮存、保质期

### 8.1 标签、标志

产品销售包装标签：执行GB 7718、GB 28050和《食品标识管理规定》的规定。外包装运输包装图示标志应符合GB/T 191规定。

### 8.2 包装

内包装采用塑料袋/复合纸袋/铝箔袋，外包装采用瓦楞纸箱。包装材料应符合有关标准的质量要求和国家卫生要求。

### 8.3 运输

运输工具必须清洁卫生，不得与有毒、有异味、有腐蚀性等货物混装，运输途中应防止挤压、碰撞、烈日曝晒、雨淋、装卸时应轻搬轻放。

### 8.4 贮存

产品应贮存于干燥、阴凉、通风的仓库内，离墙离地贮存，不得与有毒、有异味、有腐蚀性等货物混贮，避免阳光直射和靠近热源、火源。

### 8.5 保质期

本产品在符合规定的贮运条件和包装完整、未经启封的情况下，面包预混粉、西式糕点预混粉、中式糕点预混粉及其他焙烤食品预混粉保质期不超过24个月，以实际标签标注为准。

## 附录A

## 规范性附录

## 芝士粉质量要求

## A.1 芝士粉定义

本标准适用于以干酪（经脂肪酶、蛋白酶酶解或不酶解），或再制干酪（经脂肪酶、蛋白酶酶解或不酶解）为原料，选择性配以动物奶油（稀奶油、奶油、无水奶油）（酶解或不酶解），添加或不添加葡萄糖浆、乳清粉、乳粉、酪蛋白酸钠、经调配、喷雾干燥、包装制成的芝士粉。

## A.2 质量要求

应符合表B.1要求

表B.1 芝士粉质量要求

项目	指标
色泽	具有产品应有的色泽
组织形态	细腻、光滑，呈粉末状，无结块
气味与滋味	具有产品应有的气味和滋味，无异味、无异臭
杂质	无正常视力可见杂质
水分/ (g/100g)	≤ 7.0
蛋白质, g/100g	≥ 5.0
脂肪, g/100g	10.0-75.0
铅（以Pb计）/ (mg/kg)	≤ 0.2
菌落总数 (CFU/g)	n=5, c=2, m=10 <sup>5</sup> , M=5×10 <sup>6</sup>
大肠菌群 (CFU/g)	n=5, c=2, m=10, M=10 <sup>5</sup>
霉菌 (CFU/g)	≤ 50
沙门氏菌	n=5, c=0, m=0/25g
金黄色葡萄球菌, CFU/g	n=5, c=1, m=100, M=10 <sup>5</sup>
注：样品的采样及处理按GB 4789.1和GB/T 4789.21执行。	

注：芝士粉质量标准出自企业标准Q/JLSZS 0034S《芝士粉》

Q/DMF 0004S-2022

## 附录B

## 规范性附录

## 风味面包预拌粉质量要求

## B.1 风味面包预拌粉定义

以焙烤食品原辅料为主要原料，添加或不添加食品添加剂，经配料、混合、包装工艺制成的用于制作焙烤食品的非即食类粉末装或颗粒状产品。

## B.2 质量要求

应符合表B.2要求

表B.2 风味面包预拌粉质量要求

项目	指标
色泽	具有该产品应有的色泽
气味、滋味	具有产品应有的滋味、气味、无异味
组织形态	混合均匀的粉末状或细颗粒状
杂质	无正常视力可见外来杂质
水分/(g/100g)	≤ 14.5
铅(以Pb计)/(mg/kg)	≤ 0.5
总砷(以As计)/(mg/kg)	≤ 0.4

注：风味面包预拌粉质量标准出自企业标准Q/HSB 0001S《焙烤食品预拌粉》

ICS

备案号: 44190351S-2021  
备案日期: 2021年08月26日  
备案有效期: 伍年

# 广东省食品安全企业标准

# Q/FRST

Q/FRST 0001 S-2021

代替Q/FRST 0001 S-2021(备案号: 44190159S-2021)

## 预拌粉

2021-07-17 发布

2021-08-17 实施

东莞市福瑞司特食品科技有限公司 发布



## 前 言

本标准根据GB/T 1.1《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》编写，且符合食品安全法、产品质量法等相关规定；根据自身产品特性制定而成。

本标准是在Q/FRST 0001 S-2021（备案号：44190159S-2021）的基础上修订而成，本标准与Q/FRST 0001 S-2021（备案号：44190159S-2021）标准主要差异：

- 增加产品分类的原辅料。
- 增加规范性引用文件。
- 增加技术要求中4.1原辅料要求。

本标准由东莞市福瑞司特食品科技有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：舒江、黄思思。

本标准首次发布日期：2019年09月17日。

本标准第一次修订日期：2020年01月06日。

本标准第二次修订日期：2020年07月01日。

本标准第三次修订日期：2020年11月03日。

本标准第四次修订日期：2021年2月5日。

本标准第五次修订日期：2021年7月17日。

## 预拌粉

### 1 范围

本标准规定了预拌粉的产品分类、技术要求、生产加工过程的卫生要求、试验方法、检验规则和标签、标志、包装、运输及贮存。

本标准适用于第三章所定义的产品。

### 2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的,凡是注日期的引用文件,仅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(包括所有的修订单)适用于本文件。

GB/T 191	包装储运图示标志
GB/T 1351	小麦
GB/T 1355	小麦粉
GB 1886.2	食品安全国家标准 食品添加剂 碳酸氢钠
GB 1886.6	食品安全国家标准 食品添加剂 硫酸钙
GB 1886.25	食品安全国家标准 食品添加剂 柠檬酸钠
GB 1886.27	食品安全国家标准 食品添加剂 蔗糖脂肪酸酯
GB 1886.41	食品安全国家标准 食品添加剂 黄原胶
GB 1886.64	食品安全国家标准 食品添加剂 焦糖色
GB 1886.65	食品安全国家标准 食品添加剂 单、双甘油脂肪酸酯
GB 1886.66	食品安全国家标准 食品添加剂 红曲黄色素
GB 1886.80	食品安全国家标准 食品添加剂 乙酰化单、双甘油脂肪酸酯
GB 1886.92	食品安全国家标准 食品添加剂 硬脂酰乳酸钠
GB 1886.93	食品安全国家标准 食品添加剂 乳酸脂肪酸甘油酯
GB 1886.103	食品安全国家标准 食品添加剂 微晶纤维素
GB 1886.169	食品安全国家标准 食品添加剂 卡拉胶
GB 1886.174	食品安全国家标准 食品添加剂 食品工业用酶制剂
GB 1886.178	食品安全国家标准 食品添加剂 聚甘油脂肪酸酯
GB 1886.181	食品安全国家标准 食品添加剂 红曲红
GB 1886.187	食品安全国家标准 食品添加剂 山梨糖醇和山梨糖醇液
GB 1886.212	食品安全国家标准 食品添加剂 酪蛋白酸钠(又名酪朊酸钠)
GB 1886.214	食品安全国家标准 食品添加剂 碳酸钙
GB 1886.232	食品安全国家标准 食品添加剂 羧甲基纤维素钠
GB 1886.234	食品安全国家标准 食品添加剂 木糖醇
GB 1886.235	食品安全国家标准 食品添加剂 柠檬酸
GB 1886.243	食品安全国家标准 食品添加剂 海藻酸钠
GB 1886.245	食品安全国家标准 食品添加剂 复配膨松剂
GB 1886.247	食品安全国家标准 食品添加剂 碳酸氢钾
GB 2715	食品安全国家标准 粮食
GB 2721	食品安全国家标准 食用盐
GB 2749	食品安全国家标准 蛋与蛋制品
GB 2760	食品安全国家标准 食品添加剂使用标准

Q/FRST 0001 S-2021

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	食品中农药最大残留限量
GB 4789.1	食品安全国家标准	食品微生物学检验 总则
GB 4789.2	食品安全国家标准	食品微生物学检验 菌落总数检验
GB 4789.3	食品安全国家标准	食品微生物学检验 大肠菌群计数
GB 4789.15	食品安全国家标准	食品微生物学检验 霉菌和酵母计数
GB 4806.7	食品安全国家标准	食品接触用塑料材料及制品
GB 5009.3	食品安全国家标准	食品中水分的测定
GB 5009.8	食品安全国家标准	食品中果糖、葡萄糖、蔗糖、麦芽糖、乳糖的测定
GB 5009.12	食品安全国家标准	食品中铅的测定
GB/T 6543		运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱
GB 6783	食品安全国家标准	食品添加剂 明胶
GB 7657	食品安全国家标准	食品添加剂 葡萄糖- $\delta$ -内酯
GB 7718	食品安全国家标准	预包装食品标签通则
GB 7912	食品安全国家标准	食品添加剂 栀子黄
GB 8821	食品安全国家标准	食品添加剂 $\beta$ -胡萝卜素
GB 9683		复合食品包装袋卫生标准
GB 11674	食品安全国家标准	乳清粉和乳清蛋白粉
GB 13104	食品安全国家标准	食糖
GB 14751	食品安全国家标准	食品添加剂 维生素C (抗坏血酸)
GB 14881	食品安全国家标准	食品生产通用卫生规范
GB 15196	食品安全国家标准	食用油脂制品
GB 15203	食品安全国家标准	淀粉糖
GB 16313	食品安全国家标准	食品添加剂 抗坏血酸钠
GB 19300	食品安全国家标准	坚果与籽类食品
GB/T 19343		巧克力及巧克力制品
GB 19640	食品安全国家标准	冲调谷物制品
GB 19644	食品安全国家标准	乳粉
GB 19646	食品安全国家标准	稀奶油、奶油和无水奶油
GB 20371	食品安全国家标准	食品加工用植物蛋白
GB/T 20706		可可粉
GB/T 20884		麦芽糊精
GB/T 20886		食品加工用酵母
GB/T 21921		谷朊粉
GB/T 22494		大豆膳食纤维粉
GB/T 23528		低聚果糖
GB 25533	食品安全国家标准	食品添加剂 果胶
GB 25536	食品安全国家标准	食品添加剂 萝卜红
GB 25539	食品安全国家标准	食品添加剂 双乙酰酒石酸单双甘油酯
GB 25541	食品安全国家标准	食品添加剂 聚葡萄糖
GB 25544	食品安全国家标准	食品添加剂 DL-苹果酸
GB 25559	食品安全国家标准	食品添加剂 磷酸二氢钙
GB 25560	食品安全国家标准	食品添加剂 磷酸二氢钾

Q/FRST 0001 S-2021

GB 25561	食品安全国家标准	食品添加剂	磷酸氢二钾
GB 25567	食品安全国家标准	食品添加剂	焦磷酸二氢二钠
GB 25591	食品安全国家标准	食品工业用酶制剂	
GB 25595	食品安全国家标准	乳糖	
GB 26404	食品安全国家标准	食品添加剂	赤藓糖醇
GB 26406	食品安全国家标准	食品添加剂	叶绿素铜钠盐
GB 26687	食品安全国家标准	复配食品添加剂通则	
GB 28050	食品安全国家标准	预包装食品营养标签通则	
GB 28303	食品安全国家标准	食品添加剂	辛烯基琥珀酸淀粉钠
GB 28307	食品安全国家标准	食品添加剂	麦芽糖醇和麦芽糖醇液
GB 28308	食品安全国家标准	食品添加剂	植物炭黑
GB 28311	食品安全国家标准	食品添加剂	栀子蓝
GB 28401	食品安全国家标准	食品添加剂	磷脂
GB 28403	食品安全国家标准	食品添加剂	瓜尔胶
GB 29921	食品安全国家标准	食品中致病菌限量	
GB 29925	食品安全国家标准	食品添加剂	醋酸酯淀粉
GB 29929	食品安全国家标准	食品添加剂	乙酰化二淀粉磷酸酯
GB 29930	食品安全国家标准	食品添加剂	羟丙基淀粉
GB 29931	食品安全国家标准	食品添加剂	羟丙基二淀粉磷酸酯
GB 29932	食品安全国家标准	食品添加剂	乙酰化双淀粉己二酸酯
GB 29945	食品安全国家标准	食品添加剂	刺槐豆胶
GB 29948	食品安全国家标准	食品添加剂	聚丙烯酸钠
GB 29951	食品安全国家标准	食品添加剂	柠檬酸脂肪酰甘油酯
GB 30607	食品安全国家标准	食品添加剂	酶解大豆磷脂
GB 30616	食品安全国家标准	食品添加剂	食品用香精
GB 31624	食品安全国家标准	食品添加剂	天然胡萝卜素
GB 31637	食品安全国家标准	食用淀粉	
DB46T 69		椰子粉	
LS/T 3210		小麦胚（胚片、胚粉）	
LS/T 3302		方便杂粮粉	
NY/T 418	绿色食品	玉米及玉米粉	
NY/T 494		魔芋粉、魔芋胶	
NY/T 605		焙炒咖啡	
NY/T 657	绿色食品	乳制品	
NY/T 891	绿色食品	大麦及大麦粉	
NY/T 954		小粒黄豆	
NY/T 1884	绿色食品	果蔬粉	
NY/T 2672		茶粉	
NY/T 2984	绿色食品	淀粉类蔬菜粉	
QB 2732		水解胶原蛋白	
QB/T 4791		植脂末	
QB/T 5029		糊精	
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[2005]第75号令《定量包装商品计量监督管理办法》		

国家市场监督管理总局[2009]第123号令《食品标识管理规定》

### 3 产品分类

#### 3.1 按使用用途分类

##### 3.1.1 饼干类预拌粉

以小麦粉为主要原料，添加食糖及其制品、淀粉糖及其制品、乳糖及其制品、低聚果糖、食用淀粉及其制品、茶粉、玉米粉、小麦及其制品、大麦及其制品、食用油脂制品（食用氢化油、人造奶油、起酥油、代可可脂、植脂奶油、粉末油脂等）、食用盐、果蔬制品【果蔬粉（芒果粉、抹茶粉、香芋粉、可可粉等）、果蔬粒或碎（葱干、香菜等）】、杂粮粉或碎（红豆粉、燕麦粉、黑麦粉、黄豆粉、绿豆粉、菊粉等）、咖啡粉、芝士粉、大豆蛋白、乳清蛋白、酸奶粉、坚果及籽类食品、乳粉、食品添加剂【复配膨松剂、酶解大豆磷脂、磷脂、乳酸脂肪酸甘油酯、柠檬酸脂肪酸甘油酯、聚丙烯酸钠、聚甘油脂肪酸酯、乙酰化单、双甘油脂肪酸酯、羟丙基二淀粉磷酸酯、羧甲基纤维素钠、硬脂酰乳酸钠、单、双甘油脂肪酸酯、果胶、卡拉胶、黄原胶、刺槐豆胶、碳酸氢钾、酪蛋白酸钠、柠檬酸、碳酸钙、磷酸二氢钙、磷酸二氢钾、碳酸氢钠、DL-苹果酸、木糖醇、葡萄糖酸- $\delta$ -内酯、维生素C、栀子黄、植物炭黑、栀子蓝、焦糖色（普通法）、 $\beta$ -胡萝卜素、天然胡萝卜素、红曲红、叶绿素铜钠盐、 $\alpha$ -淀粉酶、麦芽糖淀粉酶、脂肪酶、木聚糖酶、蛋白酶、果胶酶、食用香精】中的一种或多种为辅料，经调配、混合、包装等工艺制成，在饼干中预拌使用的产品。

##### 3.1.2 糕点类预拌粉

以粮食及其制品、食用淀粉及其制品、食糖及其制品、淀粉糖及其制品、蛋制品（蛋黄粉、鸡蛋白粉）中的一种或多种为主要原料，添加乳清粉、玉米粉、大麦粉、大豆粉、马铃薯粉、木薯粉、红薯粉、小麦及其制品、大麦及其制品、食用油脂制品（食用氢化油、人造奶油、起酥油、代可可脂、植脂奶油、粉末油脂等）、乳粉、南瓜粉、山药粉、红枣粉、单硬脂酸甘油酯、蛋制品（全蛋粉、蛋黄粉、蛋白粉）茶粉、芝士粉、大豆蛋白、乳清蛋白、酸奶粉、糊精、乳糖及其制品、食用淀粉及其制品、食糖及其制品、淀粉糖及其制品、低聚果糖、固体玉米糖浆、椰子粉、大豆膳食纤维粉、植脂木、果蔬制品【果蔬粉（芒果粉、抹茶粉、香芋粉、可可粉等）、果蔬粒或碎（葱干等）】、杂粮粉或碎（红豆粉、黑裸麦、麦麸、燕麦粉、黑麦粉、芝麻（粉）、黄豆粉（粒）、绿豆粉、菊粉等）、食用盐、食品添加剂【磷脂、柠檬酸脂肪酸甘油酯、羟丙基淀粉、乳酸脂肪酸甘油酯、酶解大豆磷脂、乙酰化二淀粉磷酸酯、乙酰化单、双甘油脂肪酸酯、乙酰化二淀粉己二酸酯、焦磷酸二氢二钠、单、双甘油脂肪酸酯、羧甲基纤维素钠、羟丙基二淀粉磷酸酯、聚甘油脂肪酸酯、蔗糖脂肪酸酯、醋酸酯淀粉、柠檬酸、聚丙烯酸钠、酪蛋白酸钠、硬脂酰乳酸钠、微晶纤维素、果胶、刺槐豆胶、黄原胶、瓜尔胶、卡拉胶、明胶、海藻酸钠、碳酸氢钠、碳酸钙、磷酸氢二钾、磷酸二氢钾、磷酸二氢钙、木糖醇、赤藓糖醇、山梨糖醇、麦芽糖醇、聚葡萄糖、DL-苹果酸、柠檬酸、柠檬酸钠、维生素C、葡萄糖酸- $\delta$ -内酯、硫酸钙、 $\beta$ -胡萝卜素、天然胡萝卜素、红曲红、萝卜红、红曲黄色素、栀子蓝、叶绿素铜钠盐、栀子黄、植物炭黑、 $\alpha$ -淀粉酶、麦芽糖淀粉酶、脂肪酶、木聚糖酶、蛋白酶、果胶酶、葡糖氧化酶、食用香精】中的一种或多种为辅料，经调配、混合、包装等工艺制成，在糕点中预拌使用的产品。

##### 3.1.3 面包类预拌粉

以小麦粉为主要原料，添加食糖及其制品、淀粉糖及其制品、低聚果糖、乳糖及其制品、乳粉、酸奶粉、芝士粉、发酵小麦粉、大麦粉、玉米粉、马铃薯粉、木薯粉、红薯粉、大豆粉、小麦及其制品、大麦及其制品、果蔬制品【果蔬粉（芒果粉、抹茶粉、香芋粉、可可粉、紫薯粉、红甜菜粉等）、果蔬粒或碎（葱干等）】、杂粮粉或碎（红豆粉、黑裸麦、麦麸、燕麦粉、黑麦粉、芝麻（粉）、黄豆粉（粒）、绿豆粉、菊粉等）、食用油脂制品（食用氢化油、人造奶油、起酥油、代可可脂、植脂奶油、粉末油脂等）谷朊粉、巧克力粉、可可粉、大豆蛋白、乳清蛋白、坚果及籽类食品、食用盐、食品添加剂【磷脂、柠檬酸脂肪酸甘油酯、乳酸脂肪酸甘油酯、酶解大豆磷脂、羟丙基淀粉、聚丙烯酸钠、单、双甘油脂肪酸酯、羧甲基纤维素钠、乙酰化单、双甘油脂肪酸酯、双乙酰酒石酸单双甘油酯、聚甘油脂肪酸酯、硬

Q/FRST 0001 S-2021

脂酰乳酸钠、羟丙基二淀粉磷酸酯、黄原胶、果胶、卡拉胶、刺槐豆胶、瓜尔胶、硫酸钙、碳酸钙、碳酸氢钠、磷酸二氢钾、磷酸二氢钙、木糖醇、柠檬酸、柠檬酸钠、酪蛋白酸钠、葡萄糖酸- $\delta$ -内酯、醋酸酯淀粉、碳酸氢钾、微晶纤维素、维生素C、DL-苹果酸、抗坏血酸钠、 $\beta$ -胡萝卜素、天然胡萝卜素、叶绿素铜钠盐、栀子蓝、 $\alpha$ -淀粉酶、脂肪酶、蛋白酶、葡糖氧化酶、麦芽糖淀粉酶、木聚糖酶、果胶酶、食用香精】中的一种或多种为辅料，经调配、混合、包装等工艺制成，在面包中预拌使用的产品。

#### 3.1.4 馅料类预拌粉

以食用淀粉及其制品、淀粉糖及其制品、食糖及其制品中的一种或多种为主要原料，添加淀粉糖及其制品、食糖及其制品、乳粉、乳清粉、全脂奶粉、脱脂奶粉、蛋黄粉、麦芽糊精、植脂末、食品添加剂【乙酰化二淀粉磷酸酯、乙酰化单、双甘油脂肪酸酯、羟丙基二淀粉磷酸酯、单，双甘油脂肪酸酯、乳酸脂肪酸甘油酯、焦磷酸二氢二钠、磷酸酯双淀粉、辛烯基琥珀酸淀粉钠、黄原胶、卡拉胶、聚丙烯酸钠、海藻酸钠、磷脂、羧甲基纤维素钠、微晶纤维素、蔗糖脂肪酸酯、食用香精】中的一种或多种为辅料，经调配、混合、包装等工艺制成，在馅料中预拌使用的产品。

#### 3.1.5 方便食品预拌粉

以食用淀粉及其制品、淀粉糖及其制品、食糖及其制品中的一种或多种为主要原料，添加乳粉、果蔬制品【果蔬粉（芒果粉、抹茶粉、香芋粉、可可粉、紫薯粉等）、果蔬粒或碎（葱干等）】、杂粮粉或碎（红豆粉、麦麸、燕麦粉、魔芋粉、芝麻（粉）、黄豆粉（粒）、绿豆粉等）、大豆粉、玉米粉、木糖醇、赤藓糖醇、山梨糖醇、麦芽糖醇、马铃薯粉、木薯粉、红薯粉、鸡蛋粉、茶粉、咖啡粉、魔芋胶、麦芽糊精、植脂末、酸奶粉、芝士粉、淡奶油粉、乳糖及其制品、低聚果糖、淀粉糖及其制品、食糖及其制品、水解胶原蛋白、食用盐、食品添加剂【磷脂、乳酸脂肪酸甘油酯、卡拉胶、黄原胶、瓜尔胶、果胶、刺槐豆胶、酪蛋白酸钠、单，双甘油脂肪酸酯、乙酰化单、双甘油脂肪酸酯、羟丙基二淀粉磷酸酯、羧甲基纤维素钠、柠檬酸钠、乙酰化二淀粉磷酸酯、柠檬酸脂肪酸甘油酯、辛烯基琥珀酸淀粉钠、酶解大豆磷脂、海藻酸钠、碳酸氢钠、碳酸钙、氯化钾、柠檬酸、维生素C、 $\beta$ -胡萝卜素、天然胡萝卜素、红曲红、红曲黄色素、栀子蓝、叶绿素铜钠盐、栀子黄、植物炭黑、天然胡萝卜素、 $\alpha$ -淀粉酶、蛋白酶、脂肪酶、果胶酶、木聚糖酶、食用香精】中的一种或多种为辅料，经调配、混合、包装等工艺制成，在方便食品中预拌使用的产品。

## 4 技术要求

### 4.1 原辅料要求

- 4.1.1 食糖及其制品应符合 GB 13104 的规定。
- 4.1.2 小麦粉应符合 GB/T 1355 的规定。
- 4.1.3 粮食及其制品应符合 GB 2715 的规定。
- 4.1.4 杂粮粉或碎应符合 GB 2715 和 LS/T 3302 的规定。
- 4.1.5 淀粉糖及其制品应符合 GB 15203 的规定。
- 4.1.6 低聚果糖应符合 GB/T 23528 的规定。
- 4.1.7 麦芽糊精应符合 GB/T 20884 的规定。
- 4.1.8 糊精应符合 QB/T 5029 的规定。
- 4.1.9 芝士粉应符合 NY/T 657 的规定。
- 4.1.10 乳糖及其制品应符合 GB 25595 的规定。
- 4.1.11 大豆蛋白应符合 GB 20371 的规定。
- 4.1.12 大麦粉、大麦及其制品应符合 NY/T 891 的规定。
- 4.1.13 小麦及其制品应符合 GB 1351 的规定。
- 4.1.14 乳粉、酸奶粉、全脂奶粉、脱脂奶粉应符合 GB 19644 的规定。
- 4.1.15 椰子粉应符合 DB46T 69 的规定。
- 4.1.16 玉米粉应符合 NY/T 418 的规定。

- 4.1.17 乳清粉、乳清蛋白应符合 GB 11674 的规定。
- 4.1.18 食用淀粉及其制品应符合 GB 31637 的规定。
- 4.1.19 大豆粉、马铃薯粉、木薯粉、红薯粉应符合 NY/T 2981 的规定。
- 4.1.20 卡拉胶应符合 GB 1886.169 的规定。
- 4.1.21 植脂末应符合 QB/T 4791 的规定。
- 4.1.22 淡奶油粉应符合 GB 19646 的规定。
- 4.1.23 魔芋胶应符合 NY/T 494 的规定。
- 4.1.24 果蔬制品应符合 NY/T 1884 的规定。
- 4.1.25 茶粉应符合 NY/T 2672 的规定。
- 4.1.26 咖啡粉应符合 NY/T 605 的规定。
- 4.1.27 大豆膳食纤维粉应符合 GB/T 22494 的规定。
- 4.1.28 坚果及籽类食品应符合 GB 19300 和 GB 29921 的规定。
- 4.1.29 蛋与蛋制品（全蛋粉、蛋黄粉、蛋白粉）应符合 GB 2749 的规定。
- 4.1.30 天然胡萝卜素应符合 GB 31624 的规定。
- 4.1.31 固体玉米糖浆应符合 GB 15203 的规定。
- 4.1.32 谷朊粉应符合 GB/T 21924 的规定。
- 4.1.33 巧克力粉应符合 GB/T 19343 的规定。
- 4.1.34 可可粉应符合 GB/T 20706 的规定。
- 4.1.35 食用盐应符合 GB 2721 的规定。
- 4.1.36 单、双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.65 的规定。
- 4.1.37 焦磷酸二氢二钠应符合 GB 25567 的规定。
- 4.1.38 辛烯基琥珀酸淀粉钠应符合 GB 28303 的规定。
- 4.1.39 蔗糖脂肪酸酯应符合 GB 1886.27 的规定。
- 4.1.40 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。
- 4.1.41 乙酰化二淀粉磷酸酯应符合 GB 29929 的规定。
- 4.1.42 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 4.1.43 瓜尔胶应符合 GB 28403 的规定。
- 4.1.44 刺槐豆胶应符合 GB 29945 的规定。
- 4.1.45 复配膨松剂应符合 GB 1886.245 的规定。
- 4.1.46 硫酸钙应符合 GB 1886.6 的规定。
- 4.1.47 碳酸氢钾应符合 GB 1886.247 的规定。
- 4.1.48 DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。
- 4.1.49 抗坏血酸钠应符合 GB 16313 的规定。
- 4.1.50 木糖醇应符合 GB 1886.234 的规定。
- 4.1.51 赤藓糖醇应符合 GB 26404 的规定。
- 4.1.52 山梨糖醇应符合 GB 1886.187 的规定。
- 4.1.53 麦芽糖醇应符合 GB 28307 的规定。
- 4.1.54 聚葡萄糖应符合 GB 25541 的规定。
- 4.1.55 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 4.1.56 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 4.1.57 葡萄糖酸- $\delta$ -内酯应符合 GB 7657 的规定。
- 4.1.58 水解胶原蛋白应符合 QB 2732 的规定。
- 4.1.59 碳酸钙应符合 GB 1886.214 的规定。
- 4.1.60 醋酸酯淀粉应符合 GB 29925 的规定。

Q/FRST 0001 S-2021

- 4.1.61 维生素 C (抗坏血酸) 应符合 GB 14751 的规定。
- 4.1.62  $\alpha$ -淀粉酶、麦芽糖淀粉酶、脂肪酶、木聚糖酶、蛋白酶、果胶酶、葡萄糖氧化酶应符合 GB 1886.174 的规定。
- 4.1.63 硬脂酰乳酸钠应符合 GB 1886.92 的规定。
- 4.1.64 羟丙基二淀粉磷酸酯应符合 GB 29931 的规定。
- 4.1.65 聚丙烯酸钠应符合 GB 29948 的规定。
- 4.1.66 明胶应符合 GB 6783 的规定。
- 4.1.67 微晶纤维素应符合 GB 1886.103 的规定。
- 4.1.68 乙酰化双淀粉己二酸酯应符合 GB 29932 的规定。
- 4.1.69 海藻酸钠应符合 GB 1886.243 的规定。
- 4.1.70 磷脂应符合 GB 28401 的规定。
- 4.1.71 柠檬酸脂肪酸甘油酯应符合 GB 29951 的规定。
- 4.1.72 羟丙基淀粉应符合 GB 29930 的规定。
- 4.1.73 乳酸脂肪酸甘油酯应符合 GB 1886.93 的规定。
- 4.1.74 酶解大豆磷脂应符合 GB 30607 的规定。
- 4.1.75 磷酸二氢钙应符合 GB 25559 的规定。
- 4.1.76 聚甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.178 的规定。
- 4.1.77 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。
- 4.1.78 双乙酰酒石酸单双甘油酯应符合 GB 25539 的规定。
- 4.1.79 栀子蓝应符合 GB 28311 的规定。
- 4.1.80 栀子黄应符合 GB 7912 的规定。
- 4.1.81 叶绿素铜钠盐应符合 GB 26406 的规定。
- 4.1.82 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。
- 4.1.83 红曲红应符合 GB 1886.181 的规定。
- 4.1.84 萝卜红应符合 GB 25536 的规定。
- 4.1.85 植物炭黑应符合 GB 28308 的规定。
- 4.1.86  $\beta$ -胡萝卜素应符合 GB 8821 的规定。
- 4.1.87 红曲黄色素应符合 GB 1886.66 的规定。
- 4.1.88 果胶应符合 GB 25533 的规定。
- 4.1.89 酪蛋白酸钠应符合 GB 1886.212 的规定。
- 4.1.90 乙酰化单、双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.80 的规定。
- 4.1.91 磷酸二氢钾应符合 GB 25560 的规定。
- 4.1.92 磷酸氢二钾应符合 GB 25561 的规定。
- 4.1.93 食用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 4.1.94 食用油脂制品应符合 GB 15196 的规定。
- 4.1.95 以上原辅料还应符合 GB 2761、GB 2762 与 GB 2763 的规定。

## 4.2 感官要求

感官要求应符合表1规定。

表1 感官要求

项 目	要 求
色 泽	具有产品应有的色泽，均匀一致
滋 味	具有本产品特有的风味，无异味



Q/FRST 0001 S-2021

性 状	粉末、结构松散
杂 质	无肉眼可见杂质

#### 4.3 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
干燥失重, %	≤ 20.0
铅(以Pb计), mg/kg	≤ 0.4

#### 4.4 微生物指标

调制后用于冷加工的产品, 其微生物指标应符合表3的规定。

表3 微生物指标

项 目	采样方案及限量			
	n	c	m	M
霉菌, CFU/g	≤	150		
菌落总数, CFU/g	5	2	$10^4(10^5)^a$	$10^5(10^6)^a$
大肠菌群, CFU/g	5	2	10	$10^2$

注1: 菌落总数指标中 a: 仅适用于淀粉制品。

注2: 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。

注3: n 为同一批次产品应采集的样品件数; c 为最大可允许超出 m 值的样品数; m 为致病微生物可接受水平的限量值;

M 为致病微生物的最高安全限量值。

#### 4.5 食品添加剂和营养强化剂的要求

4.5.1 食品添加剂质量应符合相关的标准和有关规定。

4.5.2 食品添加剂的品种和使用量应符合 GB 2760 的规定。

4.5.3 食品营养强化剂的使用应符合 GB 14880 的规定。

#### 4.6 净含量及允许负偏差要求

定量包装产品应符合国家质量监督检验检疫局[2005]第75号令《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

#### 5 生产加工过程的卫生要求

生产加工过程的卫生要求符合 GB 14881 的规定。

#### 6 试验方法

##### 6.1 感官要求

取样品适量倒入透明洁净玻璃皿中, 自然光下, 肉眼观察并嗅其气味, 感官要求必需符合表1要求。

##### 6.2 理化检验

###### 6.2.1 干燥失重

按照 GB 5009.3 规定的方法执行。

###### 6.2.2 铅

按照 GB 5009.12 规定的方法执行。

##### 6.3 微生物检验

### 6.3.1 霉菌

按照GB 4789.15规定的方法测定。

### 6.3.2 菌落总数

按照GB 4789.2规定的方法测定。

### 6.3.3 大肠菌群

按照GB 4789.3中平板计数法规定的方法测定。

### 6.4 净含量检验

按照JJF 1070规定执行。

## 7 检验规则

### 7.1 原辅材料入库检验

原料入库前应由生产单位技术检验部门按原料质量标准验收，合格后方可入库使用。

### 7.2 出厂检验

每批产品应由本厂质检部门，按出厂检验项目进行检验。检验合格后，应附有合格证方准出厂。

#### 7.2.1 组批和抽样

同一批原料、同一生产线、同一班次生产的同一生产日期、同一规格的产品为一批。每批抽样数独立包装应不少于3个（不含净含量抽样），每批抽样数量不少于500g，检样一式二份，供检验和复检备用。

#### 7.2.2 检验项目

检验项目为感官要求、净含量、干燥失重、调制后用于冷加工的产品出产检验项目增加大肠菌群、菌落总数项目。

#### 7.2.3 判定规则

出厂检验项目全部符合本标准时，判定为合格。检验结果中如微生物指标不合格，则判该批产品为不合格品，不可复检。如其它项目不合格，允许加倍抽样对不合格项目进行复检，如仍有1项指标不合格，判该批产品为不合格品。

### 7.3 型式检验

型式检验每半年进行一次，或当出现下列情况之一时进行检验：

- 原料供应商或产地更换，可能影响产品质量时；
- 新产品定型投产时；
- 产品三个月以上停产，恢复生产时；
- 出厂检验的结果与上次型式检验的结果有较大差异时；
- 食品安全监督机构提出型式检验要求时；
- 更换主要生产设备时。

#### 7.3.1 组批和抽样

同一批原料、同一生产线、同一班次生产的同一生产日期、同一规格的产品为一批。每批抽样数独立包装应不少于5个（不含净含量抽样），每批抽样数量不少于1kg，检样一式二份，供检验和复检备用。

#### 7.3.2 检验项目

本标准第4章的全部项目和标签。

#### 7.3.3 判定规则

型式检验项目全部符合本标准时，判定为合格。检验结果中如微生物指标不合格，不得复检，判该批产品为不合格品。如其它项目不合格，允许加倍抽样对不合格项目进行复检，如仍有1项指标不合格，判该批产品为不合格品。

## 8 标签、标志、包装、运输、贮存

Q/FRST 0001 S-2021

**8.1 标志、标签**

8.1.1 产品包装标签应符合 GB 7718、GB 28050 和《食品标识管理规定》的要求。

8.1.2 产品应附有产品合格证，产品说明书；储运标志符合 GB/T 191 的规定。

**8.2 包装**

所有包装材料应符合食品卫生要求，并符合国家有关规定。产品以食品用聚乙烯成型品包装，符合 GB 4806.7 的技术要求；外箱使用瓦楞纸箱包装，应符合 GB/T 6543 的要求。

**8.3 运输**

运输时避免日晒、雨淋。不得与有害、有毒、有异味影响产品质量的物品混装运输。

**8.4 贮存**

8.4.1 本品应贮存于干燥、通风阴凉的室内，不应露天存放，应放置在垫板上，不应直接接触地面，应与墙壁保持 20cm 以上距离，不应直接接触墙壁。

8.4.2 符合上述规定的贮存条件下，产品保质期不少于 3 个月，具体见标签标识。

H N

Q B

## 编制说明

本标准适用于以鸡蛋液、水、小麦粉或蛋糕预拌粉（外购，配料见附录 A）、食糖（白砂糖、绵白糖、赤砂糖、冰糖中的一种或几种）、干酪、植脂奶油、牛奶、稀奶油、乳粉、奶油、食用植物油（大豆油、芝麻油、花生油、葵花籽油、菜籽油中的一种或几种）、炼乳、巧克力（巧克力、代可可脂巧克力、代可可脂白巧克力、抹茶味巧克力中的一种或几种）、冷冻饮品（冰淇淋、雪糕）、软冰淇淋及软雪糕浆料、果葡糖浆、乳糖、谷朊粉、固体饮料（外购，配料见附录 B）（调味抹茶粉固体饮料、酸奶风味固体饮料、乳味固体饮料、可可粉固体饮料、茶固体饮料中的一种）、果酱（苹果、猕猴桃、蓝莓、草莓、树莓、蔓越莓、黄桃、黑加仑、树莓、香蕉、柚子、白桃、蜜桃、香橙、菠萝、葡萄、芒果、百香果、樱桃、榴莲、柠檬、柠檬皮、椰子、开心果、南瓜、蜜瓜、樱花中的一种或者几种）、可可粉、食用淀粉（木薯淀粉、马铃薯淀粉、玉米淀粉、小麦淀粉中的一种或几种）、食用盐、水果干制品（苹果、猕猴桃、芒果、葡萄、蓝莓、草莓、菠萝、香蕉、蔓越莓、黄桃、黑加仑、榴莲、树莓、枸杞中的一种或几种）、坚果籽类（巴旦木、核桃、芝麻、腰果、榛子、葵花籽、松子、板栗、花生中的一种或几种）、食品馅料（蓝莓、菠萝、香橙、芋头、红豆、芒果、桂圆肉中的一种或几种）、复合调味料（外购，见附录 C）（提拉米苏味奶油夹心酱、芝士味奶油夹心酱、黑巧克力风味半固体复合调味料、海盐芝士味复合调味料、奶酪味复合调味料中的一种或几种）、豆奶粉、食用葡萄糖、葡萄糖浆、海藻糖、麦芽糖、鸡蛋白粉、抹茶粉、白兰地酒、黑朗姆酒、配制酒、葡萄酒、果胶、蜂蜜、咖啡粉、饼干（饼干碎、饼干粉、抹茶味饼干碎中的一种或几种）、麦芽糊精、水晶光亮膏（调味糖浆）（水、葡萄糖浆、白砂糖、果葡糖浆、羟丙基二淀粉磷酸酯、柠檬酸、山梨酸钾、胭脂红、亮蓝、二氧化钛、食品用香精）、水晶光亮膏（草莓调味糖浆）（水、葡萄糖浆、白砂糖、果葡糖浆、羟丙基二淀粉磷酸酯、柠檬酸、山梨酸钾、胭脂红、柠檬黄、二氧化钛、食品用香精）的一种或者几种为原料；配以羟丙基二淀粉磷酸酯、瓜尔胶、硬脂酰乳酸钙、硬脂酰乳酸钠、甘油、酒石酸氢钾、磷酸二氢钙、焦磷酸二氢二钠、柠檬酸钠、柠檬酸、焦磷酸钠、山梨酸、山梨酸钾、碳酸氢铵、碳酸氢钠、碳酸钙、丙二醇、吐温 60、明胶、黄原胶、β-胡萝卜素、栀子黄、栀子蓝、姜黄、葡萄皮红、红曲红、胭脂虫红、甜菜红、羟丙基淀粉、聚甘油脂肪酸酯、乙酰化双淀粉己二酸酯、丙二醇脂肪酸酯、单、双甘油脂肪酸酯、山梨糖醇液、葡萄糖酸-δ-内酯、脱氢乙酸钠、羧甲基纤维素钠、叶绿素铜钠盐、辛烯基琥珀酸淀粉钠、D-异抗坏血酸钠、抗坏血酸、磷脂、食品用香精（荔枝油香精、牛油果香精、蓝莓香精、菠萝味香精、肉松味香精、炼奶味香精、牛油至尊牛油粉末香精、芒果香精、樱花粉香精、红丝绒油香精、香草荚味香精、提拉米苏香精、椰子味香精、菠萝味香精、杨枝甘露香精、香草提取物（香荚兰豆酊）、奶油香精、牛奶香精中的一种或几种）的一种或者几种为辅料，配料、混合、熟制或不熟制、成型、脱模、灌浆或不灌浆、冷冻、包装加工而成的即食冷冻糕点。

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 7099《食品安全国家标准 糕点、面包》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。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

H N

Q B