

T/GZKFQ SX

广州开发区食品行业协会团体标准

T/GZKFQ SX 0001-20XX

烘焙类糕点预拌粉

Baking pastry food mix

(征求意见稿)

XXXX-XX-XX 发布

XXXX-XX-XX 实施

广州开发区食品行业协会 发布

目 录

前 言.....	1
1 范围.....	2
2 规范性引用文件.....	2
3 术语和定义.....	4
3.1 焙烤类糕点预拌粉.....	4
4 技术要求.....	4
4.1 原辅料要求.....	4
4.2 感官要求.....	6
4.3 理化指标.....	6
4.4 食品添加剂.....	6
4.5 净含量.....	7
4.6 生产加工过程的卫生要求.....	7
5 检验方法.....	7
5.1 感官要求.....	7
5.2 理化指标.....	7
5.3 净含量.....	7
6 检验规则.....	7
6.1 组批.....	7
6.2 原材料入库检验.....	7
6.3 出厂检验.....	7
6.4 型式检验.....	7
6.5 抽样方法.....	7
6.6 判定规则.....	7
7 标签、标志、包装、运输、贮存.....	8
7.1 标签和标志.....	8
7.2 包装.....	8
7.3 运输.....	8
7.4 贮存.....	8
7.5 保质期.....	8

前 言

本标准根据GB/T 1.1-2009《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写》的规定编写。

本标准由广州开发区食品行业协会提出。

本标准由广州开发区食品行业协会归口。

本标准起草单位：

本标准主要起草人：

本标准首次发布。

焙烤类糕点预拌粉

1 范围

本标准规定了焙烤类糕点预拌粉的技术要求、生产加工过程的卫生要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输及贮存、保质期的要求。

本标准适用于第三章规定的焙烤类糕点预拌粉。

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/T 317	白砂糖
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. 3	食品安全国家标准 食品添加剂 磷酸氢钙
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. 65	食品安全国家标准 食品添加剂 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. 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. 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. 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. 235	食品安全国家标准 食品添加剂 柠檬酸
GB 1886. 234	食品安全国家标准 食品添加剂 海藻酸钠(又名褐藻酸钠)
GB 1886.236	食品安全国家标准 食品添加剂 丙二醇脂肪酸酯
GB 1886. 245	食品安全国家标准 食品添加剂 复配膨松剂
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 2763. 1	食品安全国家标准 食品中百草枯等43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/T 6543	运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱
GB 7101	食品安全国家标准 饮料
GB 7718	食品安全国家标准 预包装食品标签通则
GB 8821	食品安全国家标准 食品添加剂 β -胡萝卜素
GB/T 8885	食用玉米淀粉
GB 7657	食品添加剂 葡萄糖酸- δ -内酯
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 13482	食品安全国家标准 食品添加剂山梨醇酐单油酸酯（司盘80）
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 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/T 18104	魔芋精粉
GB 19300	食品安全国家标准 坚果与籽类食品
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/T 20884	麦芽糊精
GB/T 20885	葡萄糖浆
GB/T 21924	谷朊粉
GB/T 22493	大豆蛋白粉
GB/T 23529	海藻糖
GB/T 23535	脂肪酶制剂
GB/T 24401	α -淀粉酶制剂
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 25546	食品安全国家标准 食品添加剂 富马酸
GB 25564	食品安全国家标准 食品添加剂 磷酸二氢钠
GB 25556	食品安全国家标准 食品添加剂 酒石酸氢钾
GB 25559	食品安全国家标准 食品添加剂 磷酸二氢钙
GB 25567	食品安全国家标准 食品添加剂 焦磷酸二氢二钠
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规则
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 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 29938	食品安全国家标准	食品用香料通则	
GB 29948	食品安全国家标准	食品添加剂	聚丙烯酸钠
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	
NY/T 875		食用木薯淀粉	
QB/T 4483		木聚糖酶制剂	
QB/T 4791		植脂末	
JJF 1070		定量包装商品净含量检验规则	
	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 术语和定义

下列术语和定义适用于本标准。

3.1 焙烤类糕点预拌粉

以小麦粉、高筋小麦粉、低筋小麦粉、糯米粉、食用淀粉、水磨粘米粉的任一种或一种以上为主要原料，添加白砂糖、食用葡萄糖、植脂末、食用盐、乳粉、食品用香精、蛋白粉、羟丙基二淀粉磷酸酯、单，双甘油脂肪酸酯、 β -胡萝卜素、芝士粉、黄原胶、瓜尔胶、食用玉米淀粉、维生素C、双乙酰酒石酸单双甘油酯、 α -淀粉酶、木聚糖酶、葡糖氧化酶、脂肪酶、全麦粉、燕麦、黑麦粉、食用小麦麸皮、黄豆粉、酵母、葵花籽、燕麦片、荞麦、复配膨松剂、聚丙烯酸钠、羧甲基纤维素钠、焦磷酸二氢二钠、磷酸氢钙、磷酸二氢钙、碳酸氢钠、碳酸钙、葡萄糖酸- δ -内酯、柠檬酸、蔗糖脂肪酸酯、聚甘油脂肪酸酯、乙酰化二淀粉磷酸酯、乙酰化双淀粉己二酸酯、羟丙基淀粉、硬脂酰乳酸钠、麦芽糊精、鸡蛋蛋白粉、酒石酸氢钾、海藻糖、酪蛋白、乳清粉、大米粉、海藻酸钠、富马酸、磷酸二氢钠、微晶纤维素、扁桃仁粉、杏仁粉、植物油、葡萄糖浆、乳酸脂肪酸甘油酯、丙二醇脂肪酸酯、山梨糖醇酐单油酸酯、酪蛋白酸钠、谷朊粉、椰浆粉、糯玉米淀粉、醋酸酯淀粉、氧化淀粉、酸处理淀粉、魔芋精粉、蛋黄粉、食品用香料、山梨糖醇中的全部或部分为辅料，经粉碎、混合、过筛、包装而成预拌粉。

4 技术要求

4.1 原辅料要求

- 4.1.1 小麦粉、高筋小麦粉、低筋小麦粉应符合GB/T 1355、GB 2715的规定。
- 4.1.2 糯米粉应符合GB 2715的规定。
- 4.1.3 食用淀粉应符合GB 31637的规定。
- 4.1.4 乙酰化双淀粉己二酸酯应符合GB 29932的规定。
- 4.1.5 白砂糖应符合GB 13104的规定。
- 4.1.6 食用葡萄糖应符合GB 15203的规定。

- 4.1.7 植脂末应符合QB/T 4791的规定。
- 4.1.8 食用盐应符合GB 2721的规定。
- 4.1.9 食品用香精应符合GB 30616的规定。
- 4.1.10 蛋白粉应符合GB/T 22493的规定。
- 4.1.11 食用玉米淀粉应符合GB/T 8885、GB 31637的要求。
- 4.1.12 维生素C应符合GB 14754的要求。
- 4.1.13 双乙酰酒石酸单双甘油酯应符合GB 25539的要求。
- 4.1.14 α -淀粉酶应符合GB/T 24401、GB 1886.174的要求。
- 4.1.15 芝士粉应符合GB 25192的要求。
- 4.1.16 黄原胶应符合GB 1886.41的要求。
- 4.1.17 瓜尔胶应符合GB 28403的要求。
- 4.1.18 β -胡萝卜素应符合GB 8821的要求。
- 4.1.19 羟丙基二淀粉磷酸酯应符合GB 29931的要求。
- 4.1.20 单，双甘油脂肪酸酯应符合GB 1886.65的要求。
- 4.1.21 木聚糖酶应符合QB/T 4483、GB 1886.174的要求。
- 4.1.22 葡糖氧化酶应符合GB 1886.174的要求。
- 4.1.23 脂肪酶应符合GB/T 23535、GB 1886.174的要求。
- 4.1.24 全麦粉、燕麦、黑麦、食用小麦麸皮应符合GB 2715的要求。
- 4.1.25 黄豆粉应符合GB 2712的要求。
- 4.1.26 酵母应符合GB 31639的要求。
- 4.1.27 葵花籽应符合GB 19300的要求。
- 4.1.28 燕麦片应符合GB 19640的要求。
- 4.1.29 荞麦应符合GB 2715的要求。
- 4.1.30 复配膨松剂应符合GB 1886.245的要求。
- 4.1.31 聚丙烯酸钠应符合GB 29948的要求。
- 4.1.32 羧甲基纤维素钠应符合GB 1886.232的要求。
- 4.1.33 焦磷酸二氢二钠应符合GB 25567的要求。
- 4.1.34 磷酸氢钙应符合GB 1886.3的要求。
- 4.1.35 磷酸二氢钙应符合GB 25559的要求。
- 4.1.36 碳酸氢钠应符合GB 1886.2的要求。
- 4.1.37 碳酸钙应符合GB 1886.214的要求。
- 4.1.38 葡萄糖酸- δ -内酯应符合GB 7657的要求。
- 4.1.39 柠檬酸应符合GB 1886.235的要求。
- 4.1.40 蔗糖脂肪酸酯应符合GB 1886.27的要求。
- 4.1.41 聚甘油脂肪酸酯应符合GB 1886.178的要求。
- 4.1.42 乙酰化二淀粉磷酸酯应符合GB 29929的要求。
- 4.1.43 羟丙基淀粉应符合GB 29930的要求。
- 4.1.44 硬脂酰乳酸钠应符合GB 1886.92的要求。
- 4.1.45 麦芽糊精应符合GB/T 20884、GB 15203的要求。
- 4.1.46 鸡蛋白粉应符合GB 2749的要求。
- 4.1.47 酒石酸氢钾应符合GB 25556的要求。
- 4.1.48 海藻糖应符合GB/T 23529的要求。
- 4.1.49 酪蛋白应符合GB 31638的要求。
- 4.1.50 乳清粉应符合GB 11674的要求。

- 4.1.51 大米粉应符合GB 2715的要求。
- 4.1.52 海藻酸钠应符合GB 1886.243的要求。
- 4.1.53 富马酸应符合GB 25546的要求。
- 4.1.54 磷酸二氢钠应符合GB 25564的要求。
- 4.1.55 微晶纤维素应符合GB 1886.103的要求。
- 4.1.56 扁桃仁粉应符合GB 19300的要求。
- 4.1.57 杏仁粉应符合GB 19300的要求。
- 4.1.58 植物油应符合GB 2716的要求。
- 4.1.59 葡萄糖浆应符合GB/T 20885、GB 15203的要求。
- 4.1.60 乳酸脂肪酸甘油酯应符合GB 1886.93的要求。
- 4.1.61 丙二醇脂肪酸酯应符合GB 1886.236的要求。
- 4.1.62 山梨糖醇酐单油酸酯应符合GB 13482的要求。
- 4.1.63 酪蛋白酸钠应符合GB 1886.212的要求。
- 4.1.64 谷朊粉应符合GB/T 21924的要求。
- 4.1.65 椰浆粉应符合GB 7101的要求。
- 4.1.66 糯玉米淀粉应符合GB 31637的要求。
- 4.1.67 醋酸酯淀粉应符合GB 29925的要求。
- 4.1.68 氧化淀粉应符合GB 29927的要求。
- 4.1.69 酸处理淀粉应符合GB 29928的要求。
- 4.1.70 魔芋精粉应符合GB/T 18104的要求。
- 4.1.71 蛋黄粉应符合GB 2749的要求。
- 4.1.72 食品用香料应符合GB 29938的要求。
- 4.1.73 全脂奶粉、脱脂奶粉、乳粉应符合GB 19644的要求。
- 4.1.74 山梨糖醇应符合GB 1886.187的要求。
- 4.1.75 水磨粘米粉应符合GB 2715的要求。
- 4.1.77 以上原辅料还应符合GB 2761、GB 2762、GB 2763、GB 2763.1的规定。

4.2 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
色泽	具有产品应有的色泽
性状	细粉状或带颗粒细粉状，无发霉变质，口感无砂感
滋味及气味	无刺激性气味，无异味
杂质	不允许有外来杂质

4.3 理化指标

理化指标应符合表2要求。

表2 理化指标

项目	指标
水分 / %	≤ 14.0
铅(以Pb计) / (mg/kg)	≤ 0.4
黄曲霉毒素B ₁ / (μg/kg)	≤ 5.0

4.4 食品添加剂

- 4.5.1 食品添加剂的质量应符合相应标准的要求。
- 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 净含量

净含量应符合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》的规定。

4.6 生产加工过程的卫生要求

生产加工过程应符合GB 14881的规定。

5 检验方法

5.1 感官要求

目测、鼻嗅、口尝进行检验。

5.2 理化指标

5.2.1 水分

按GB 5009.3的规定执行。

5.2.2 铅

按GB 5009.12的规定执行。

5.2.3 黄曲霉毒素B₁

按GB 5009.22的规定执行。

5.3 净含量

按JJF 1070的规定执行。

6 检验规则

6.1 组批

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，重量不少于1kg。

6.2 原材料入库检验

原材料入库前应由公司技术检验部门按原辅料要求标准检验，合格后方可入库使用。

6.3 出厂检验

出厂检验项目包括感官要求、水分、净含量。

6.4 型式检验

6.4.1 在正常生产时每半年进行一次型式检验。发生下列情况之一时亦应进行型式检验：

- a) 新产品投产时；
- b) 原辅料产地或供应商改变时，可能影响产品质量时；
- c) 产品停产三个月以上，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) 更换主要生产设备时；
- f) 食品安全监督部门提出要求时

6.5 抽样方法

产品以同批投料所得为一个批号，有代表性地在每批取各300克为样品。并贴上标签，注明生产厂名、产品名称、批号及样品编号等，分装两袋，一袋用于检验，一袋留存备查。

6.6 判定规则

6.6.1 检验结果中，若全部符合本标准规定，判为合格产品。

6.6.2 检验结果中,如有一项指标不符合标准时,可重新在该批产品中抽取双倍数量样品复检一次。若检验结果符合本标准,判为合格。若复检结果仍有项目不符合标准规定时,则判整批产品不合格。若微生物指标不合格,不得复检,直接判为不合格产品。

6.6.3 在保质期内,供需双方对产品质量与异议时,有法定检查部门按本标准进行仲裁判定。

7 标签、标志、包装、运输、贮存

7.1 标签和标志

产品包装标志应符合GB 7718、GB 28050、《食品标识管理规定》的有关规定至少包括以下内容:名称、配料清单、净含量、制造者名称和地址、生产日期、储存条件、产品标准号、生产许可证、产地。产品外包装箱图示标应符合GB/T 191的规定。

7.2 包装

包装采用聚乙烯包装袋,须符合GB 9683的规定。

外包装用瓦楞纸箱,纸箱应符合GB/T 6543的规定。

7.3 运输

7.3.1 运输工具、车辆必须清洁卫生、干燥、无其他污染物。

7.3.2 成品运输过程中,必须遮盖,防雨防晒,严禁与有毒有害和有异味的物品混装混运,搬运时要小心轻放。

7.4 贮存

7.4.1 成品不得露天堆放,成品仓库必须清洁干燥,通风,无鼠害,仓库温度保持室温。

7.4.2 成品堆放不得与有易腐败变质,有不良气味的物品同仓库存放。

7.4.3 成品堆放必须有垫板,离地10cm以上,离墙20cm以上。

7.5 保质期

在符合本标准的条件下,产品保质期为12个月。