广州开发区食品行业协会 发 布

2022-XX-XX实施

2022-XX-XX发布

食品预拌粉

Food pre-mix powder

**（征求意见稿）**

T/GZKFQSX 0002-20XX

T/GZKFQSX

广州开发区食品行业协会团体标准

ICS 67.230

CCS X 10



目 次

[前 言 1](#_Toc101784324)

[1 范围 2](#_Toc101784325)

[2 规范性引用文件 2](#_Toc101784326)

[3 术语和定义 5](#_Toc101784327)

[4技术要求 7](#_Toc101784334)

[4.1原辅料要求 7](#_Toc101784335)

[4.2 感官要求 10](#_Toc101784336)

[4.3 理化指标 10](#_Toc101784336)

[4.4微生物指标 10](#_Toc101784337)

[4.5食品添加剂/营养强化剂要求 10](#_Toc101784338)

[4.6净含量要求 13](#_Toc101784339)

[4.7生产加工过程的卫生要求 14](#_Toc101784340)

[5检验方法 14](#_Toc101784341)

[5.1 感官要求 14](#_Toc101784342)

[5.2 理化指标 14](#_Toc101784343)

[5.3 微生物指标 14](#_Toc101784344)

[5.4 净含量 14](#_Toc101784345)

[6检验规则 14](#_Toc101784346)

[6.1原辅料入库检验 14](#_Toc101784347)

[6.2出厂检验 14](#_Toc101784348)

[6.3 型式检验 14](#_Toc101784349)

[6.4 组批 15](#_Toc101784350)

[6.5抽样方法 15](#_Toc101784351)

[6.6 判定规则 15](#_Toc101784352)

[7 标签、标志、包装、运输、贮存 15](#_Toc101784353)

[7.1 标签、标志 15](#_Toc101784354)

[7.2包装 15](#_Toc101784355)

[7.3运输 15](#_Toc101784356)

[7.3.1 运输工具、车辆 15](#_Toc101784357)

[7.3.2 成品运输过程中 15](#_Toc101784358)

[7.4 贮存 15](#_Toc101784359)

[7.5 保质期 15](#_Toc101784360)

[附录A](#_Toc101784361)[[糕点预拌粉（熟制裹粉）质量标准] 16](#_Toc101784362)

[A1 定义： 16](#_Toc101784363)

[A2 质量要求应符合表A.1、表A.2和表A.3的规定 16](#_Toc101784364)

[表A.1 理化指标 16](#_Toc101784365)

[表A.2 致病菌限量 16](#_Toc101784366)

[表A.3 微生物限量 17](#_Toc101784367)

[附录B](#_Toc101784369)[（方便食品—果蔬粉质量标准） 18](#_Toc101784371)

[B1 定义： 18](#_Toc101784372)

[B2 质量要求应符合表B.1和表B.2的规定 18](#_Toc101784374)5

[表B.1 理化指标 18](#_Toc101784375)5

表[B.2 微生物指标 18](#_Toc101784376)

[参 考 文 献 16](#_Toc101784378)

前 言

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

本标准由广州市食品工业研究所有限公司提出。

本标准由广州开发区食品行业协会归口。

本标准起草单位：广州市食品工业研究所有限公司、广州中全产品检测有限公司、广州市贝可曼食品科技有限公司、雅迪香料（广州）有限公司、广州市宝桃食品有限公司、广州皇河仪器科技有限公司、广东岭南职业技术学院。

本标准主要起草人：吴慧勋、吴志云、姜艳、王远、赖穗雯、马思娜、何金银、陈祥兆、杨凤琼、韩大成、谢琼瑶、钟伟丰、聂健。

本标准首次发布。

食品预拌粉

* 1. 范围

本标准规定了食品预拌粉及其产品分类、技术要求、生产加工过程的卫生要求、检验方法、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3部分规定的食品预拌粉。

本标准适用范围包括但不仅局限于广州开发区食品行业协会的会员食品生产企业。

* 1. 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 1886.4 食品安全国家标准 食品添加剂 六偏磷酸钠

GB 1886.19 食品安全国家标准 食品添加剂 红曲米

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 1886.74 食品安全国家标准 食品添加剂 柠檬酸钾

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（含第1号修改单）

GB 1886.169 食品安全国家标准 食品添加剂 卡拉胶（含第1号修改单）

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（含第1号修改单）

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（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 1886.236 食品安全国家标准 食品添加剂 丙二醇脂肪酸酯

GB 1886.239 食品安全国家标准 食品添加剂 琼脂

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 1886.245 食品安全国家标准 食品添加剂 复配膨松剂

GB 1886.334 食品安全国家标准 食品添加剂 磷酸氢二钾

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 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 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 4789.4 食品安全国家标准 食品微生物学检验 沙门氏菌检验

GB 4789.10 食品安全国家标准 食品微生物学检验 金黄色葡萄球茵检验

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 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 6783 食品安全国家标准 食品添加剂 明胶

GB 7101 食品安全国家标准 饮料

GB 7657 食品添加剂 葡萄糖酸-δ-内酯

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 8883 食用小麦淀粉

GB/T 8884 马铃薯淀粉

GB/T 8885 食用玉米淀粉

GB/T 10458 荞麦

GB/T 10463 玉米粉

GB 11674 食品安全国家标准 乳清粉和乳清蛋白粉

GB/T 11764 葵花籽

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/T 18738 速溶豆粉和豆奶粉

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 20706 可可粉

GB/T 20880 食用葡萄糖

GB/T 20883 麦芽糖

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 25192 食品安全国家标准 再制干酪

GB 25531 食品安全国家标准 食品添加剂 三氯蔗糖

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 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 25554 食品安全国家标准 食品添加剂 聚氧乙烯 ( 20) 山梨酵酐单油酸酯

（吐温80 )

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 25564 食品安全国家标准 食品添加剂 磷酸二氢钠

GB 25567 食品安全国家标准 食品添加剂 焦磷酸二氢二钠

GB 25576 食品安全国家标准 食品添加剂 二氧化硅

GB 25585 食品安全国家标准 食品添加剂 氯化钾

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 26687 食品安全国家标准 复配食品添加剂通则（含第1号修改单）

GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签规则

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（含1号修改单）

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 28403 食品安全国家标准 食品添加剂 瓜尔胶

GB/T 29602 固体饮料

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 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 29949 食品安全国家标准 食品添加剂 阿拉伯胶

GB 30616 食品安全国家标准 食品用香精

GB/T 30637 食用葛根粉

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

LS/T 3216 豆浆晶

LS/T 3244 全麦粉

NY/T 875 食用木薯淀粉

NY/T 892 绿色食品 燕麦及燕麦粉

NY/T 954 小粒黄豆

NY/T 960 脱水蔬菜 叶菜类

NY/T 3218 食用小麦麸皮

QB/T 2583 纤维素酶制剂

QB/T 4483 木聚糖酶制剂

QB/T 4486 异麦芽酮糖醇

QB/T 4791 植脂末

DBS53/021 食品安全地方标准 速溶咖啡

DBS65/020 食品安全地方标准 发酵乳粉

T/CNFIA 005.8 坚果籽类食品质量等级 第8部分：生干杏核和杏仁

T/HBFIA 0004 红枣制品

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《食品标识营理规定》

* 1. 术语和定义

1. 下列术语和定义适用于本标准。

3.1糕点预拌粉（焙烤类）

以小麦粉、高筋小麦粉、低筋小麦粉、糯米粉、水磨粘米粉、大米粉、食用淀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、高麦芽糖粉、海藻糖、乳糖、麦芽糖

醇、山梨糖醇、植脂末、全脂奶粉、脱脂奶粉、酸奶粉(克菲尔风味发酵乳发酵粉)、芝士粉、可可粉、乳清粉、椰浆粉、食品用香精、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、羟丙基淀粉、醋酸酯淀粉、氧化淀粉、酸处理淀粉、磷酸酯双淀粉、单，双甘油脂肪酸酯、双乙酰酒石酸单双甘油酯、蔗糖脂肪酸酯、聚甘油脂肪酸酯、聚氧乙烯（20）山梨醇酐单油酸酯、硬脂酰乳酸钠、乳酸脂肪酸甘油酯、丙二醇脂肪酸酯、山梨醇酐单油酸酯、酪蛋白酸钠、黄原胶、瓜尔胶、刺槐豆胶、结冷胶、果胶、明胶、卡拉胶、琼脂、聚丙烯酸钠、羧甲基纤维素钠、海藻酸钠、魔芋精粉、维生素C、α-淀粉酶、木聚糖酶、纤维素酶、葡糖氧化酶、脂肪酶、绿茶粉、红茶粉、速溶咖啡粉、全麦粉、燕麦片、黑麦粉、玉米粉、黑米粉、红米粉、紫米粉、黄豆粉、荞麦粉、南瓜粉、紫薯粉、菠菜粉、葛根粉、红枣粉、扁桃仁粉、杏仁粉、食用小麦麸皮、复配膨松剂、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、柠檬酸钠、酒石酸氢钾、富马酸、磷酸二氢钠、微晶纤维素、植物油、谷朊粉、酪蛋白、鸡蛋白粉、蛋黄粉、全蛋粉、食品用香精、食品用香料、β-胡萝卜素、植物炭黑、红曲红、红曲米、栀子蓝、葵花籽、酵母、麦芽糊精、糯玉米淀粉、食用玉米淀粉、食用盐中的全部或部分为辅料，经粉碎、混合、过筛、包装而成预拌粉。

3.2糕点预拌粉（蒸煮类）

以小麦粉、高筋小麦粉、低筋小麦粉、食用淀粉、糯玉米淀粉、水磨粘米粉、乳清粉的任一种或一种以上为主要原料，添加食用葡萄糖、白砂糖、海藻糖、高麦芽糖粉、羟丙基二淀粉磷酸酯、醋酸酯淀粉、乙酰化二淀粉磷酸酯、氧化淀粉、乙酰化双淀粉己二酸酯、酸处理淀粉、羟丙基淀粉、魔芋精粉、黄原胶、刺槐豆胶、羧甲基纤维素钠、海藻酸钠、鸡蛋白粉、食用盐、芝士粉、全脂奶粉、脱脂奶粉、植脂末、焦磷酸二氢二钠、碳酸氢钠、磷酸二氢钙、碳酸钙、葡萄糖酸-δ-内酯、酒石酸氢钾、柠檬酸、柠檬酸钠、聚甘油脂肪酸酯、单，双甘油脂肪酸酯、双乙酰酒石酸单双甘油酯、聚氧乙烯（20）山梨醇酐单油酸酯、乳酸脂肪酸甘油酯、硬脂酰乳酸钠、食品用香精、活性干酵母、食用小麦麸皮、麦芽糊精、全麦粉、燕麦片、黑麦粉、胡萝卜粉、甜菜根粉、玉米粉、黑米粉、红米粉、紫米粉、荞麦粉、南瓜粉、紫薯粉、菠菜粉、葛根粉、红枣粉、β-胡萝卜素中的全部或部分为辅料，经粉碎、混合、过筛、包装而成预拌粉。

3.3糕点预拌粉（免煮类）

以糯米粉、食用淀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、海藻糖、高麦芽糖粉、乙酰化双淀粉己二酸酯、羟丙基二淀粉磷酸酯、乙酰化二淀粉磷酸酯、醋酸酯淀粉、糕点预拌粉（熟制裹粉）、植脂末、脱脂奶粉、全脂奶粉、黄原胶、羧甲基纤维素钠、瓜尔胶、阿拉伯胶、单，双甘油脂肪酸酯、硬脂酰乳酸钠、蔗糖脂肪酸酯、辛烯基琥珀酸淀粉钠、鸡蛋白粉、麦芽糊精、柠檬酸、碳酸钙、食品用香精、食用盐中的全部或部分为辅料，经粉碎、混合、过筛、包装而成预拌粉。

3.4果冻/布丁预拌粉

以食用葡萄糖、白砂糖、豆浆粉（大豆、麦芽糖浆、白砂糖）、豆奶粉、速溶豆粉、卡拉胶、刺槐豆胶、氯化钾、柠檬酸钾、魔芋精粉、黄原胶、羧甲基纤维素钠、羟丙基二淀粉磷酸酯、乙酰化二淀粉磷酸酯中的任一种或一种以上为主要原料，添加或不添加乙酰化双淀粉己二酸酯、羟丙基淀粉、醋酸酯淀粉、阿拉伯胶、明胶、琼脂、海藻酸钠、刺槐豆胶、魔芋精粉、大豆蛋白粉、海藻糖、赤藓糖醇、异麦芽酮糖醇、三氯蔗糖、全脂奶粉、植脂末、乳清粉、酸奶粉(克菲尔风味发酵乳发酵粉)、可可粉、蛋黄粉、单，双甘油脂肪酸酯、蔗糖

脂肪酸酯、硬脂酰乳酸钠、双乙酰酒石酸单双甘油酯、食盐、柠檬酸、柠檬酸钠、三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、磷酸氢二钾、β-胡萝卜素、焦糖色、微晶纤维素、烧仙草粉、凉粉草粉、红薯淀粉、木薯淀粉、麦芽糊精、食品用香精中的全部或部分为辅料，经粉碎、混合、过筛、

包装而成的用于制作果冻或者布丁的预拌粉，作为工厂、甜品店加工或家庭DIY使用的原料，不适于直接食用。

3.5奶油/慕斯预拌粉

以白砂糖、葡萄糖、全脂奶粉、植脂末中的任一种或一种以上为主要原料，添加或不添加明胶、羧甲基纤维素钠、黄原胶、瓜尔胶、单，双甘油脂肪酸酯、硬脂酰乳酸钠、双乙酰酒石酸单双甘油酯、乙酰化单，双甘油脂肪酸酯、乙酰化二淀粉磷酸酯、磷酸酯双淀粉、乳糖、全脂奶粉、植脂末、酸奶粉(克菲尔风味发酵乳发酵粉)、酪蛋白酸钠、稀奶油粉、淡奶油粉、磷酸氢二钾、磷酸二氢钾、麦芽糊精、食用盐、食品用香精、二氧化硅、微晶纤维素中的全部或部分作为辅料，经混合搅拌而成的奶油或慕斯预拌粉，作为甜品店加工或家庭DIY使用的原料，不适于直接食用。

3.6食品辅料预拌粉

以赤藓糖醇、异麦芽酮糖醇、葡萄糖中的一种或一种以上为主要原料，添加或不添加木糖醇、麦芽糖醇、起酥油、棕榈油、香兰素、小麦淀粉中的全部或部分作为辅料，经粉碎或不粉碎、混合而成的预拌粉；成品或者可以加热成型后食用，或者可以加入饮品中搅匀后食用，或者可以作为防潮糖粉使用。

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、粘米粉、大米粉、黑米粉、红米粉、紫米粉、应符合GB 2715的规定。

4.1.3 食用淀粉、糯玉米淀粉、红薯淀粉应符合GB 31637的规定。

4.1.4 食用玉米淀粉应符合GB/T 8885、GB 31637的要求。

4.1.5 大豆蛋白粉应符合GB/T 22493的规定。

4.1.6 羟丙基二淀粉磷酸酯应符合GB 29931的要求。

4.1.7 乙酰化二淀粉磷酸酯应符合GB 29929的要求。

4.1.8 羟丙基淀粉应符合GB 29930的要求。

4.1.9 乙酰化双淀粉己二酸酯应符合GB 29932的规定。

4.1.10 醋酸酯淀粉应符合GB 29925的要求。

4.1.11 氧化淀粉应符合GB 29927的要求。

4.1.12 酸处理淀粉应符合GB 29928的要求。

4.1.13 白砂糖应符合GB 13104的规定。

4.1.14 食用葡萄糖应符合GB 15203的规定。

4.1.15 葡萄糖浆应符合GB/T 20885、GB 15203的要求。

4.1.16 乳糖应符合GB 25595的要求。

4.1.17 海藻糖应符合GB/T 23529的要求。

4.1.18 高麦芽糖粉应符合GB/T 20883的要求。

4.1.19 麦芽糖醇应符合GB 28307的要求。

4.1.20 异麦芽酮糖醇应符合QB/T 4486的要求。

4.1.21 赤藓糖醇应符合GB 26404的要求。

4.1.22 木糖醇应符合GB 1886.234的要求。

4.1.23 山梨糖醇应符合GB 1886.187的要求。

4.1.24 三氯蔗糖应符合GB 25531的要求。

4.1.25 全脂奶粉、脱脂奶粉、乳粉应符合GB 19644的要求。

4.1.26 酸奶粉(克菲尔风味发酵乳发酵粉)应符合DBS65/020要求。

4.1.27 植脂末应符合QB/T 4791的规定。

4.1.28 乳清粉和乳清蛋白粉应符合GB 11674的要求。

4.1.29 食用盐应符合GB 2721的规定。

4.1.30 芝士粉应符合GB 25192的要求。

4.1.31 椰浆粉应符合GB 7101的要求。

4.1.32 可可粉应符合GB/T 20706的要求。

4.1.33 咖啡粉应符合DBS53/021的要求。

4.1.34 食品用香精、绿茶粉、红茶粉应符合GB 30616的规定。

4.1.35 食品用香料应符合GB 29938的要求。

4.1.36 鸡蛋白粉、蛋黄粉应符合GB 2749的要求。

4.1.37 活性干酵母符合GB 31639的要求。

4.1.38 谷朊粉应符合GB/T 21924的要求。

4.1.39 酪蛋白应符合GB 31638的要求。

4.1.40 扁桃仁粉和杏仁粉应符合GB 19300的要求。

4.1.41 维生素C应符合GB 14754的要求。

4.1.42 纤维素酶应符合QB/T 2583的要求。

4.1.43 α-淀粉酶应符合GB/T 24401、GB 1886.174的要求。

4.1.44 木聚糖酶应符合QB/T 4483、GB 1886.174的要求。

4.1.45 葡糖氧化酶应符合GB 1886.174的要求。

4.1.46 脂肪酶应符合GB/T 23535、GB 1886.174的要求。

4.1.47 双乙酰酒石酸单双甘油酯应符合GB 25539的要求。

4.1.48 单，双甘油脂肪酸酯应符合GB 1886.65的要求。

4.1.49 蔗糖脂肪酸酯应符合GB 1886.27的要求。

4.1.50 聚甘油脂肪酸酯应符合GB 1886.178的要求。

4.1.51 硬脂酰乳酸钠应符合GB 1886.92的要求。

4.1.52 黄原胶应符合GB 1886.41的要求。

4.1.53 瓜尔胶应符合GB 28403的要求。

4.1.54 聚丙烯酸钠应符合GB 29948的要求。

4.1.55 羧甲基纤维素钠应符合GB 1886. 232的要求。

4.1.56 海藻酸钠应符合GB 1886.243的要求。

4.1.57 魔芋精粉应符合GB/T 18104的要求。

4.1.58 阿拉伯胶应符合GB 29949的要求。

4.1.59 刺槐豆胶应符合GB 29945的要求。

4.1.60 结冷胶应符合GB 25535的要求。

4.1.61 果胶应符合GB 25533的要求。

4.1.62 明胶应符合GB 6783的要求。

4.1.63 卡拉胶应符合GB 1886.169的要求。

4.1.64 琼脂应符合GB 1886.239的要求。

4.1.65 乳酸脂肪酸甘油酯应符合GB 1886.93的要求。

4.1.66 丙二醇脂肪酸酯应符合GB 1886.236的要求。

4.1.67 山梨醇酐单油酸酯应符合GB 13482的要求。

4.1.68 酪蛋白酸钠应符合GB 1886.212的要求。

4.1.69 聚氧乙烯(20)山梨醇酐单油酸酯应符合GB 25554的要求。

4.1.70 辛烯基琥珀酸淀粉钠应符合GB 28303的要求。

4.1.71 β-胡萝卜素应符合GB 8821的要求。

4.1.72 焦糖色应符合GB 1886.64的要求。

4.1.73 植物炭黑应符合GB 28308的要求。

4.1.74 红曲红应符合GB 1886.181的要求。

4.1.75 红曲米应符合GB 1886.19的要求。

4.1.76 栀子蓝应符合GB 28311的要求。

4.1.77 全麦粉、荞麦、黑麦粉、食用小麦麸皮应符合GB 2715的要求。

4.1.78 黄豆粉应符合GB 2712的要求。

4.1.79 葵花籽应符合GB 19300的要求。

4.1.80 燕麦片应符合GB 19640和GB 2715的要求。

4.1.81 玉米粉应符合GB/T 10463的要求。

4.1.82 紫薯粉、南瓜粉、胡萝卜粉、甜菜根粉和凉粉草粉应符合附录B的要求。

4.1.83 红枣粉应符合T/HBFIA 0004的要求。

4.1.84 菠菜粉应符合NY/T 960的要求。

4.1.85 豆奶粉应符合GB/T 18738的要求。

4.1.86 豆浆粉应符合LS/T 3216的要求。

4.1.87 烧仙草粉应符合GB/T 29602的要求。

4.1.88 复配膨松剂应符合GB 1886.245的要求:

4.1.89 焦磷酸二氢二钠应符合GB 25567的要求。

4.1.90 磷酸氢钙应符合GB 1886.3的要求。

4.1.91 磷酸二氢钙应符合GB 25559的要求。

4.1.92 碳酸氢钠应符合GB 1886.2的要求。

4.1.93 碳酸钙应符合1886.214的要求。

4.1.94 葡萄糖酸-δ-内酯应符合GB 7657的要求。

4.1.95 柠檬酸应符合GB 1886.235的要求。

4.1.96 酒石酸氢钾应符合GB 25556的要求。

4.1.97 富马酸应符合GB 25546的要求。

4.1.98 磷酸二氢钠应符合GB 25564的要求。

4.1.99 柠檬酸钠应符合GB 1886.25的要求。

4.1.100 氯化钾应符合GB 25585的要求。

4.1.101 柠檬酸钾应符合GB 1886.74的要求。

4.1.102 磷酸氢二钾应符合GB 1886.334的要求。

4.1.103 六偏磷酸钠应符合GB 1886.4的要求。

4.1.104 微晶纤维素应符合GB 1886.103的要求。

4.1.105 二氧化硅应符合GB 25576的要求。

4.1.106 起酥油应符合GB 15196的要求。

4.1.107 植物油应符合GB 2716的要求。

4.1.108 麦芽糊精应符合GB/T 20884、GB 15203的要求。

4.1.109 糕点预拌粉（熟制裹粉）应符合附录A的要求。

4.1.110 三聚磷酸钠应符合GB 1886.335的规定。

4.1.111 食用葛根粉应符合GB/T 30637的规定。

以上原辅料还应符合GB 2761、GB 2762、GB 2763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 |
| 状态及口感 | 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 | 无肉眼可见杂质 |

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B1 / (μg/kg ) | ≤ | 5.0 |

4.4微生物指标

4.4.1 免煮类和奶油/慕斯预拌粉微生物指标应符合表3的规定。

4.4.2 除免煮类和奶油/慕斯预拌粉以外的其它产品，无微生物指标要求。

表3 微生物指标

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 项目 | 采样方案及限量 | | | |
| n | c | m | M |
| 菌落总数 | 5 | 2 | 104CFU/g | 105CFU/g |
| 大肠菌群 | 5 | 2 | 10MPN/100g | 102MPN/100g |
| 霉菌 | 5 | 2 | 50CFU/g | 100CFU/g |
| 沙门氏菌 | 5 | 0 | 0/25g | --- |
| 金黄色葡萄球菌 | 5 | 1 | 100CFU/g | 1000CFU/g |
| 注1：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为微生物指标指标可接受水平的限量值；M为微生物指标的最高安全限量值。  注2：样品的采样和处理按GB 4789.1执行。 | | | | |

4.5食品添加剂/营养强化剂要求

4.5.1 食品添加剂的使用应符合GB 2760的规定。

4.5.2 营养强化剂的使用应符合GB 14880的规定。

4.6净含量要求

应符合国家质量监督检验检疫总局令〔2005〕第75号的规定。

4.7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。

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 微生物指标

5.3.1 菌落总数

按GB 4789.2的规定执行。

5.3.2 大肠菌群

按GB 4789.3的规定执行。

5.3.3 霉菌

按GB 4789.15的规定执行。

5.3.4 沙门氏菌

按GB 4789.4的规定执行。

5.3.5 金黄色葡萄球菌

按GB 4789.10的规定执行。

5.4 净含量

按JJF 1070的规定执行。

6检验规则

6.1原辅料入库检验

原辅料应经企业质检部门按要求进行验收，合格后方可入库使用。

6.2出厂检验

1. 出厂检验项目包括感官要求、水分、菌落总数、大肠菌群、霉菌、净含量。

6.3 型式检验

1. 在正常生产时每半年进行一次型式检验，型式检验项目为本标准的全部项目。发生下列情况之一时亦应进行型式检验：
2. a）新产品投产时；
3. b）原辅料产地或供应商改变时，可能影响产品质量时；
4. c）产品停产三个月以上，恢复生产时；
5. d）出厂检验的结果与上次型式检验的结果与较大差异时；
6. e）更换主要生产设备时；

f）食品安全监督部门提出要求时。

6.4 组批

1. 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。

6.5抽样方法

产品以同批投料所得为一个批号，有代表性地在每批各取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。

6.6.3 在保质期内，供需双方对产品质量有异议时，由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、标志

产品包装标签应符合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志应符合GB/T 191的规定

7.2包装

产品包装应符合GB 14881的规定，与产品直接接触的包装材料应符合相应的食品安全国家标准和相关规定。

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（16℃～

26℃）。

7.4.2 成品不得与有易腐败变质、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。

附录A

（规范性附录）

[糕点预拌粉（熟制裹粉）质量标准]

A1 定义：

以食用淀粉（预糊化淀粉）、糯米粉为原料，添加或不添加大麦苗粉、椰蓉等辅料，经原料预处理、高温熟制、过筛、混合、包装等工艺加工而成的糕点预拌粉（熟制裹粉）。

A2 质量要求应符合表A.1、表A.2和表A.3的规定

表A.1 理化指标

|  |  |
| --- | --- |
| 项 目 | 指 标 |
| 水分/(g/100g) ≤ | 13 |
| 灰分(以干基计)/(%) ≤ | 1.0 |
| 粗细度(40 目筛) /(%) ≥ | 99.0 |
| 铅(以 Pb 计)/(mg/kg) ≤ | 0.18 |
| 总砷(以As 计)/(mg/kg) ≤ | 0.5 |
| 总汞(以 Hg 计)/(mg/kg) ≤ | 0.02 |
| 铬(以 Cr 计)/(mg/kg) ≤ | 1.0 |
| 镉(以 Cd 计)/(mg/kg) ≤ | 0.1 |
| 黄曲霉毒素B1 / (μg/kg ) ≤ | 5.0 |
| 苯并[a]芘/ (μg/kg ) ≤ | 5.0 |
| 注：其它真菌毒素限量、污染物限量、农药最大残留量应符合GB 2761、GB 2762、GB 2763及国家有关规定和公告。 | |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 项目 | 采样方案a及限量(若非指定，均以/25g表示) | | | |
| n | c | m | M |
| 沙门氏菌 | 5 | 0 | 0 | --- |
| 金黄色葡萄球菌 | 5 | 1 | 100CFU/g | 1000CFU/g |
| 注：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为微生物指标指标可接受水平的限量值；M为微生物指标的最高安全限量值。 | | | | |
| a：样品的采样和处理按GB 4789.1执行。 | | | | |

表A.2 致病菌限量

表A.3 微生物限量

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 项目 | 采样方案a及限量 | | | |
| n | c | m | M |
| 菌落总数/ CFU/g | 5 | 2 | 104 | 105 |
| 大肠菌群/ CFU/g | 5 | 2 | 10 | 102 |
| 霉菌/ CFU/g ≤ | 150 | | | |
| a ：样品的采样和处理按GB 4789.1执行。 | | | | |

注：本附录出自Q/AHXPP 0006S—2021 糕点预拌粉（熟制裹粉）。

附录B

（规范性附录）

（方便食品—果蔬粉质量标准）

B1 定义：

以胡萝卜、凉粉草、紫薯、甜菜根、南瓜中的一种或多种为原料，添加或不添加低聚木糖、微晶纤维素、木糖醇、食品用香精等（食品添加剂的品种和使用量应符合GB 2760的规定）、食糖、食用盐、食用植物油、淀粉糖，经调配或不调配、混合或不混合、粉碎或不粉碎、调粉或不调粉、成型（条形、球形、方形、片形、异形）或不经成型、熟制或不熟制、干燥或不干燥等工艺制成的的方便食品。

B2 质量要求应符合表B.1和表B.2的规定

表B.1 理化指标

|  |  |
| --- | --- |
| 项 目 | 指 标 |
| 水分/(g/100g) ≤ | 15.0 |
| 铅(以 Pb 计)/(mg/kg) ≤ | 0.45 |
| 总砷(以As 计)/(mg/kg) ≤ | 0.5 |
| 黄曲霉毒素B1 / (μg/kg ) ≤ | 5.0 |
| 食品添加剂 | 应符合 GB 2760 的规定 |
| 其它真菌毒素限量 | 应符合 GB 2761 的规定 |
| 其它污染物限量 | 应符合 GB 2762 的规定 |
| 农药最大残留限量 | 应符合 GB 2763 的规定 |

B.2 微生物指标

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 项目 | 采样方案a及限量(若非指定，均以 CFU/g 表示) | | | |
| n | c | m | M |
| 菌落总数 | 5 | 2 | 104 | 105 |
| 大肠菌群 | 5 | 2 | 10 | 102 |
| 霉菌 | 5 | 2 | 50 | 102 |
| 沙门氏菌 | 5 | 0 | 0/25g | --- |
| 金黄色葡萄球菌 | 5 | 1 | 102 | 103 |
| a ：样品的采样和处理按GB 4789.1执行。  注：表中“m=0/25g”代表“不得检出每 25g”。 | | | | |

注：本附录出自Q/HZT 0002S 方便食品。

参 考 文 献

[1] 白殿一、绛征虎、王益谊等．GB/T 1.1-2020：标准化工作导则 第1部分：标准文件的结构和起草规则．中华人民共和国国家标准，2020.

[2] 吴慧勋、赖穗雯、姜艳、吴志云．Q/GZSP 0016 S-2019：糕点预拌粉 I．广东省食品安全企业标准备案信息系统，2019.

[3] 杨锦健、周家春、钟晨滑等．T/SFABA 2-2016：食品配料 焙烤食品预拌粉．全国团体标准信息平台，2016.

[4] 张春、吴晓文、金晨君等．T/SSFS0003-2021：植物蛋白饮料 燕麦奶．全国团体标准信息平台，2021.

[5] 施永雷、郁瑞芬、张丽华等．T/SSFS0001-2020：新鲜零食通用要求．全国团体标准信息平台，2020.

[6] 王俊、周家春、朱善珍等．T/SFABA 1-2016：天然食品用香精．全国团体标准信息平台，2016.

