

备案号：224589S-2018

有效期至：2022年01月24日

Q/GDQ

长春市鼎奇食品有限公司企业标准

Q/GDQ00012S-2018

糯米蛋糕专用粉

食品企业标准备案专用章	
标准号	Q/GDQ00012S-2018
备案号	224589S-2018
有效期限	2019年01月25日至2022年01月24日
备案机关	吉林省卫生健康委员会

2018-12-19 发布

2018-12-19 发布

长春市鼎奇食品有限公司 发布

蛋糕专用粉

1 范围

本标准适用于蛋糕专用粉的要求、试验方法、检验规则、标签、标志、包装、运输、储存要求。
 本标准适用于以小麦粉、糯米粉为原料，添加（或不添加）复合膨松剂（碳酸氢钠、焦磷酸二氢二钠、磷酸氢钙）为辅料，经过混合、灌装、包装等工艺加工制成生干面制品的糯米蛋糕专用粉。

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 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 2760	食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
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 5009.3	食品安全国家标准 食品中水分的测定
GB 5009.4	食品安全国家标准 食品中灰分的测定
GB 5009.12	食品安全国家标准 食品铅的测定
GB 5009.17	食品中总汞及机汞的测定
GB 5009.19	食品中有机氯农药多组分残留量的测定
GB 5009.36	粮食卫生标准的分析方法
GB 5009.110	植物性食品中氯氰菊酯、氰戊菊酯和溴氰菊酯残留量的测定
GB 5491	粮油、油料检验、扦样、分样法
GB 5507	粮油、油料检验 粉类粗细度测定法
GB/T 5508	粮油、油料检验 粉类含沙量测定法
GB/T 5509	粮油、油料检验 粉类磁性金属物测定法
GB 5749	生活饮用水卫生标准
GB/T 6543	运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱
GB 7718	食品安全国家标准 预包装食品标签通则
GB 9683	复合食品包装袋卫生标准
GB 14881	食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
GB/T 19649	粮谷中 475 种农药及相关化学品残留量的测定 气相色谱-质谱法
GB 23350	限制食品过度包装要求 食品和化妆品
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 食品添加剂的测定

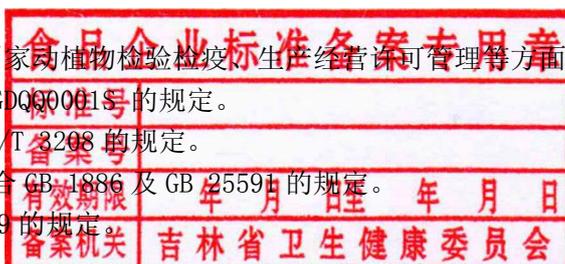
GB 28050	食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
JJF 1070	定量包装商品净含量计量检验规则
LS/T 3208	糕点用小麦粉
LS/T 3802	粮食包装 面粉袋
Q/GDQ0001S	食品安全企业标准 糯米粉（详见附表）
SN 0649	出口粮谷中溴甲烷残留量检验方法
国家质检总局令第75号（2005）	定量包装商品计量监督管理办法
国家质检总局令第123号（2009）	食品标识管理规定

3 技术要求

3.1 原料要求

应符合以下要求和国家动植物检验检疫、生产经营许可管理等方面的规定。

- 3.1.1 糯米粉应符合Q/GDQ0001S的规定。
- 3.1.2 小麦粉应符合LS/T 3208的规定。
- 3.1.3 复合膨松剂应符合GB 1886及GB 25591的规定。
- 3.1.4 水应符合GB 5749的规定。



3.2 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	浅色或本产品特有色泽	取试样置于白色磁盘中， 在自然光线下目测色泽、 形态、杂质，用嗅觉鉴别 气味，用口感品尝滋味。
组织形态	粉状物，松散均匀，不得有结块成团现象	
滋、气味	具有该产品特有的滋味，无其他异味	
杂 质	无外来可见杂质	

3.3 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，%	≤ 13.5	GB 5009.3
灰分，%	≤ 1.40	GB 5009.4
粗细度（60目分析筛通过率），%	≥ 96	GB/T 5507
含沙量，%	≤ 0.02	GB/T 5508
磁性金属物，g/kg	≤ 0.003	GB/T 5509

3.4 污染物限量

应符合表3的规定。

表3 污染物限量

项 目	限 量	检验方法
铅(以Pb计)，mg/kg	≤ 0.10	GB 5009.12
总汞(以Hg计)，mg/kg	≤ 0.02	GB 5009.17

3.5 农药残留限量

应符合表 4 的规定。

表 4 农药残留限量

项 目	限 量	检 验 方 法
甲基毒死蜱, mg/kg	≤ 5	GB/T 19649
磷化铝, mg/kg	≤ 0.05	GB 5009.36
溴甲烷, mg/kg	≤ 5	SN 0649
溴氰菊酯, mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.110
艾氏剂, mg/kg	≤ 0.02	GB 5009.19
滴滴涕, mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.19
狄氏剂, mg/kg	≤ 0.02	GB 5009.19
六六六, mg/kg	≤ 0.05	GB 5009.19
七氯, mg/kg	≤ 0.02	GB 5009.19
其它农药残留限量	按GB 2763的规定执行	

食品企业标准备案专用章

标准号		
备案号		
有效期限	年 月 日至 年 月 日	
备案机关	吉林省卫生健康委员会	

3.6 食品添加剂的使用

应符合表 5 的规定。

表 5 食品添加剂

品种	使用功能	使用量	残留量	检验方法
碳酸氢钠	膨松剂	按生产需要适量使用	—	GB 1886.2
焦磷酸二氢二钠	膨松剂	≤5.0g/kg	≤5.0g/kg	GB 25567
磷酸氢钙	膨松剂	≤5.0g/kg	≤5.0g/kg	GB 1886.3

4 净含量

应符合国家质检总局令第 75 号（2005）的规定，并按照 JJF 1070 规定的方法检验。

5 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

6 检验规则

6.1 出厂检验

6.1.1 产品出厂前，应由公司质检部门按标准检验合格后，附有合格证方可出厂。

6.1.2 出厂检验项目 感官、水分、灰分、粗细度、净含量、含沙量、磁性金属物。

6.2 型式检验

型式检验项目包括技术要求中的全部项目。正常生产时每半年进行一次型式检验。遇有下列情况时也应进行型式检验：

- (1) 更换设备或长期停产再恢复生产时；
- (2) 原辅料质量出现大的波动时；
- (3) 出厂检验结果与上次型式检验有较大差异时；

(4)国家质量监督机构提出要求时。

6.3 组批

同一批投料、同一个班次、同一条生产线、同一种规格的产品为一个批次。

6.4 抽样方法和抽样数量

按GB 5491的规定执行。

6.5 判定规则

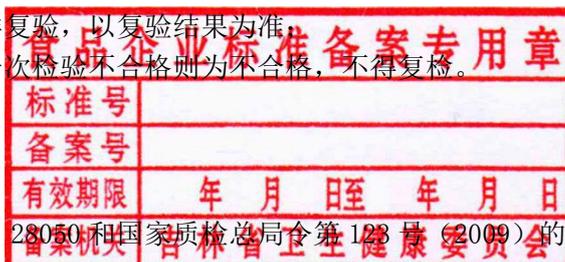
检测结果全部合格时则判该批产品合格；

感官、净含量、理化指标等项目有2项(含2项)以上不合格时，则判该批产品不合格；如有1项不合格时，可重新加倍取样复验，以复验结果为准。

污染物、农药残留一次检验不合格则为不合格，不得复检。

7 标签

应符合GB 7718、GB 28050和国家质检总局令(2009)第123号的规定。



7.1 标签式样

食品名称：糯米蛋糕专用粉

配料表：糯米粉、小麦粉复合膨松剂（碳酸氢钠、焦磷酸二氢二钠、磷酸氢钙）

净含量/规格：20kg/袋或按生产实际标注

生产者的名称：长春市鼎奇食品有限公司

地址：宽城区兰家镇郭家村

联系方式：——

生产日期和保质期：12个月

贮存条件：0℃~15℃

食品生产许可证编号：SC10122010335472

产品标准代号：Q/GDQ00012S-2018

7.2 营养成分表

应符合表6的规定。

表6 营养成分表

项 目	每 100 克 (毫升)	NRV%
能量	1610 千焦 (KJ)	19%
蛋白质	7.2 克 (g)	12%
脂肪	0.9 克 (g)	2%
碳水化合物	69.1 克 (g)	23%
钠	0 毫克 (mg)	0%

8 包装

包装袋选用纸塑复合材料，应符合GB 9683的规定；

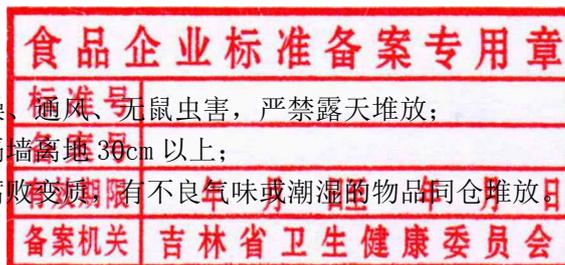
包装储运图标志应符合GB/T 191的规定；
 销售包装应符合 GB 23350 的规定；
 运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱应符合 GB/T 6543 的要求；
 包装材料应清洁、干燥、无异味、无毒，包装规格为 20kg，也可根据实际需用
 要求进行包装，但净含量应符合，《定量包装商品计量监督管理办法》规定。

9 运输

按中华人民共和国商务部粮油运输的有关规定：
 运输工具、车辆必须清洁、卫生、干燥，无其他污染物；
 运输过程中，必须遮盖，防雨、防晒。严谨与毒害和有异味的物品混运。

10 贮存

仓库必须清洁、干燥、通风、无鼠虫害，严禁露天堆放；
 产品堆放须垫板并隔离地 30cm 以上；
 不得与有毒有害、腐败变质、有不良气味或潮湿的物品同仓堆放。



11 保质期

在符合本标准规定条件下，自生产之日起，保质期 12 个月。