



412836S-2021



孟州市肆月食品有限公司企业标准

Q/MSS 0006S-2021

煎炸粉、裹粉

2021-11-22 发布

2021-11-22 实施

孟州市肆月食品有限公司 发布

前 言

本标准由孟州市肆月食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：王静、李祥。

H N
Q B

煎炸粉、裹粉

1 范围

本标准规定了煎炸粉、裹粉的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以小麦粉为主要原料，加入食用玉米淀粉、食用红薯淀粉、食用木薯淀粉、马铃薯淀粉、小麦淀粉、糯米粉、食用盐、白砂糖、牛肉粉调味料、味精、大蒜粉、洋葱粉、5'-呈味核苷酸二钠、碳酸钙、磷酸氢钙、磷酸氢二铵、焦磷酸二氢二钠、磷酸二氢钙、磷酸三钙、聚丙烯酸钠、瓜尔胶、羧甲基纤维素钠、羟丙基淀粉、碳酸氢钠中的一种或几种，经混合、包装、加工而成的非即食煎炸粉、裹粉。

根据用途不同可分为煎炸粉、裹粉。

2 要求

2.1 原料

- 2.1.1 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.2 小麦粉应符合 GB/T 1355 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.3 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.4 食用红薯淀粉应符合 GB/T 34321 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.5 食用木薯淀粉应符合 GB/T 29343 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.6 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。
- 2.1.7 马铃薯淀粉应符合 GB/T 8884 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.8 小麦淀粉应符合 GB/T 8883 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.9 糯米粉应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.10 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。
- 2.1.11 碳酸钙应符合 GB 1886.214 的规定。
- 2.1.12 磷酸氢钙应符合 GB 1886.3 的规定。
- 2.1.13 磷酸氢二铵应符合 GB 1886.331 的规定。
- 2.1.14 焦磷酸二氢二钠应符合 GB 1886.328 的规定。
- 2.1.15 磷酸二氢钙应符合 GB 1886.333 的规定。
- 2.1.16 磷酸三钙应符合 GB 1886.332 的规定。
- 2.1.17 聚丙烯酸钠应符合 GB 29948 的规定。
- 2.1.18 瓜尔胶应符合 GB 28403 的规定。
- 2.1.19 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。
- 2.1.20 羟丙基淀粉应符合 GB 29930 的规定。
- 2.1.21 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。
- 2.1.22 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

- 2.1.23 牛肉粉调味料应符合 SB/T 10513 的规定。
- 2.1.24 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.25 大蒜粉、洋葱粉应符合 GB /T 15691 的规定。
- 2.1.26 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 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
性 状	粉状	取样品一份，置一洁净白瓷盘中，自然光下用肉眼观察色泽及性状，并检查有无外来杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
色 泽	具有产品特有的色泽	
气味、滋味	具有产品特有的气、滋味、无异味	
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	≤ 15.0	GB 5009.3
*铅（以 Pb 计），mg/kg	≤ 0.18	GB 5009.12
磷酸盐（以 PO_4^{3-} 计），g/kg	≤ 5.0	GB 5009.256
黄曲霉毒素B ₁ ，μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.22
注：带*指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。		

2.4 净含量及允许短缺量

应符合 JJF 1070《定量包装商品净含量计量检验规则》的规定。

2.5 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

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、净含量及允许短缺量、水分的检验。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以小麦粉为主要原料，加入食用玉米淀粉、食用红薯淀粉、食用木薯淀粉、马铃薯淀粉、小麦淀粉、糯米粉、食用盐、白砂糖、牛肉粉调味料、味精、大蒜粉、洋葱粉、5'-呈味核苷酸二钠、碳酸钙、磷酸氢钙、磷酸氢二铵、焦磷酸二氢二钠、磷酸二氢钙、磷酸三钙、聚丙烯酸钠、瓜尔胶、羧甲基纤维素钠、羟丙基淀粉、碳酸氢钠中的一种或几种，经混合、包装、加工而成的非即食煎炸粉、裹粉。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。

孟州市肆月食品有限公司