



410397S-2021



河南欣和缘食品科技有限公司企业标准

Q/HXS 0001S-2021

---

# 小麦粉制品（裹粉）

2021-02-19 发布

2021-02-19 实施

---

河南欣和缘食品科技有限公司 发布

## 前 言

本标准由河南欣和缘食品科技有限公司提出并起草。

本标准起草人：陈国滔。

H N

Q B

# 小麦粉制品（裹粉）

## 1 范围

本标准规定了小麦粉制品（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，添加食用小麦淀粉、食用玉米淀粉、生活饮用水、食用马铃薯淀粉、大豆油、食用盐、味精、白砂糖、酵母、瓜尔胶、 $\beta$ -胡萝卜素、柠檬黄、日落黄、辣椒红、姜黄素、甜菜红中一种或多种，按一定比例经配料、拌粉、醒发或不醒发、熟化或不熟化、膨化或不膨化、冷却或不冷却、粉碎或不粉碎、烘干或不烘干、包装而成的食品加工用非即食的小麦粉制品（裹粉）。

根据产品工艺及原料的不同，分为：醒发面包糠：醒发干面包糠、醒发湿面包糠；膨化面包糠；裹粉。

## 2 要求

### 2.1 原料要求

- 2.1.1 小麦粉应符合 GB/T 1355 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.2 食用小麦淀粉应符合 GB/T 8883 和 GB 31637 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 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.5 食用马铃薯淀粉应符合 GB/T 8884 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.6 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.7 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.8 味精应符合 GB/T 8967 和 GB 2720 的规定。
- 2.1.9 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.10 酵母应符合 GB 31639 的规定。
- 2.1.11 瓜尔胶应符合 GB 28403 的规定。
- 2.1.12  $\beta$ -胡萝卜素应符合 GB 8821 的规定。
- 2.1.13 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。
- 2.1.14 日落黄应符合 GB 6227.1 的规定。
- 2.1.15 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.16 姜黄素应符合 GB 1886.76 的规定。
- 2.1.17 甜菜红应符合 GB 1886.111 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	呈均匀的粒状或粉状，无结块	从样品中取出 1 袋，置于一洁净的白瓷盘中，在自然光线下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，以温开水漱口后，品其滋味
色泽	具有本品应有的色泽	
气、滋味	具有本品应有的气、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	
	醒发面包糠		膨化面 包糠	裹粉		
	醒发干 面包糠	醒发湿 面包糠				
水分, g/100g	≤	18.0	40.0	18.0	18.0	GB 5009.3
酸度, °T	≤	10.0			GB 5009.239	
食用盐 (以 NaCl 计), g/100g	≤	11			GB 5009.44	
β-胡萝卜素, g/kg	≤	1.0			GB 5009.83	
柠檬黄, g/kg	≤	0.3			GB 5009.35	
日落黄, g/kg	≤	0.3			GB 5009.35	
姜黄素, g/kg	≤	0.3			SN/T 4890	
总砷 (以 As 计), mg/kg	≤	0.5			GB 5009.11	
*铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤	0.15			GB 5009.12	
黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> , μg/kg	≤	5.0			GB 5009.22	

注: \*指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

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

#### 2.4 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。

#### 2.5 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。

#### 2.6 其他要求

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、酸度。型式检验按国家相关规定执行。

## 编制说明

小麦粉制品（裹粉）是以小麦粉为主要原料，添加食用小麦淀粉、食用玉米淀粉、生活饮用水、食用马铃薯淀粉、大豆油、食用盐、味精、白砂糖、酵母、瓜尔胶、β-胡萝卜素、柠檬黄、日落黄、辣椒红、姜黄素、甜菜红中一种或多种，按一定比例经配料、拌粉、醒发或不醒发、熟化或不熟化、膨化或不膨化、冷却或不冷却、粉碎或不粉碎、烘干或不烘干、包装而成的食品加工用非即食的小麦粉制品（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，特制订本企业标准，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。

河南欣和缘食品科技有限公司

H N

Q B