



410709S-2021



西平县德仓食品有限公司企业标准

Q/XDC 0002S-2021

裹粉、煎炸粉

2021-04-13 发布

2021-04-13 实施

西平县德仓食品有限公司 发布

前 言

本标准由西平县德仓食品有限公司提出。

本标准由驻马店市质量技术监督检验测试中心和西平县德仓食品有限公司共同起草。

本标准主要起草人：康红霞、刘俊江、王彦涛。

H N
Q B

裹粉、煎炸粉

1 范围

本标准规定了裹粉、煎炸粉的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以小麦粉为原料，添加食用淀粉（玉米淀粉、小麦淀粉、马铃薯淀粉、红薯淀粉、豌豆淀粉、木薯淀粉中的一种或几种），添加糯米粉、玉米粉、碳酸氢钠、三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、焦磷酸二氢二钠、焦磷酸钠、磷酸二氢钠或磷酸二氢钙、磷酸氢钙、碳酸钙（膨松剂）、碳酸钠、氧化淀粉、羟丙基二淀粉磷酸酯、乙酰化二淀粉磷酸酯、羟丙基淀粉、氧化羟丙基淀粉、黄原胶、瓜尔胶、羧甲基纤维素钠、酪蛋白酸钠、柠檬酸、柠檬酸钠、辣椒红、味精、辣椒油树脂、二氧化硅、麦芽糊精、葡萄糖酸- δ -内酯、食用盐、白砂糖、食用葡萄糖、香辛料粉（黑胡椒粉、辣椒粉、花椒粉、高良姜粉、豆蔻粉、小豆蔻粉、香豆蔻粉、草果粉、砂仁粉、桂皮粉、孜然粉、姜黄粉、香茅粉、小茴香粉、甘草粉、八角粉、山奈粉、月桂叶粉、肉豆蔻粉、丁香粉、干姜粉、蒜粉、洋葱粉中的一种或几种）、大豆蛋白粉、柠檬黄、 β -胡萝卜素、肉味香精中的几种，经配料、混合、包装加工而成的非即食裹粉、煎炸粉。

根据所用原辅料不同，产品分类为裹粉、煎炸粉。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 小麦粉应符合 GB/T 1355 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.2 玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.3 小麦淀粉应符合 GB/T 8883 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.4 马铃薯淀粉应符合 GB/T 8884 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.5 红薯淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.6 豌豆淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.7 木薯淀粉应符合 GB/T 29343 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.8 糯米粉应符合 LS/T 3240 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.9 玉米粉应符合 GB/T 10463 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.10 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。
- 2.1.11 三聚磷酸钠应符合 GB 25566 的规定。
- 2.1.12 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。
- 2.1.13 焦磷酸二氢二钠应符合 GB 25567 的规定。
- 2.1.14 焦磷酸钠应符合 GB 25557 的规定。
- 2.1.15 磷酸二氢钠应符合 GB 25564 的规定。
- 2.1.16 磷酸二氢钙应符合 GB 25559 的规定。
- 2.1.17 磷酸氢钙应符合 GB 1886.3 的规定。
- 2.1.18 碳酸钙应符合 GB 1886.214 的规定。
- 2.1.19 碳酸钠应符合 GB 1886.1 的规定。
- 2.1.20 氧化淀粉应符合 GB 29927 的规定。
- 2.1.21 羟丙基二淀粉磷酸酯应符合 GB 29931 的规定。
- 2.1.22 乙酰化二淀粉磷酸酯应符合 GB 29929 的规定。
- 2.1.23 羟丙基淀粉应符合 GB 29930 的规定。

- 2.1.24 氧化羟丙基淀粉应符合 GB 29933 的规定。
- 2.1.25 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.26 瓜尔胶应符合 GB 28403 的规定。
- 2.1.27 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。
- 2.1.28 酪蛋白酸钠应符合 GB 1886.212 的规定。
- 2.1.29 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.30 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.31 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.32 味精应符合 GB/T 8967 和 GB 2720 的规定。
- 2.1.33 辣椒油树脂应符合 GB 28314 的规定。
- 2.1.34 二氧化硅应符合 GB 25576 的规定。
- 2.1.35 麦芽糊精应符合 GB/T 20884 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.36 葡萄糖酸- δ -内酯应符合 GB 7657 的规定。
- 2.1.37 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.38 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.39 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.40 香辛料粉（黑胡椒粉、辣椒粉、花椒粉、高良姜粉、豆蔻粉、小豆蔻粉、香豆蔻粉、草果粉、砂仁粉、桂皮粉、孜然粉、姜黄粉、香茅粉、小茴香粉、甘草粉、八角粉、山奈粉、月桂叶粉、肉豆蔻粉、丁香粉、干姜粉、蒜粉、洋葱粉）应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.41 大豆蛋白粉应符合 GB/T 22493 的规定。
- 2.1.42 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。
- 2.1.43 β -胡萝卜素应符合 GB 8821 的规定。
- 2.1.44 肉味香精应符合 GB 30616 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	取适量样品，置于洁净的白色瓷盘中，在自然光线下，用肉眼观察其色泽、性状及有无杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
色 泽	具有产品应有的色泽	
气、滋味	具有产品应有的气味和滋味，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

总砷（以 As 计），mg/kg	≤	0.5	GB 5009.11
*铅（以 Pb 计），mg/kg	≤	0.18	GB 5009.12
黄曲霉毒素 B ₁ ，μg/kg	≤	5.0	GB 5009.22
柠檬黄，g/kg	≤	0.3（仅适用于添加柠檬黄的产品）	GB 5009.35
β-胡萝卜素，g/kg	≤	1.0（仅适用于添加 β-胡萝卜素的产品）	GB 5009.83
^a 磷酸盐（以 PO ₄ ³⁻ 计），g/kg	≤	5.0	GB 5009.256
注 1：a 仅适用于添加三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、焦磷酸二氢二钠、焦磷酸钠、磷酸二氢钠或磷酸二氢钙、磷酸氢钙的产品； 注 2：同一功能的食品添加剂（相同色泽着色剂）在混合使用时，各自用量占 GB 2760 规定最大使用量的比例之和不应超过 1。 注 3：*铅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

净含量及允许短缺量应符合 JJF 1070 的规定。

2.5 食品生产加工过程的卫生要求

食品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

出厂检验项目为：感官要求、净含量及允许短缺量、水分。型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

本标准适用于以小麦粉为原料，添加食用淀粉（玉米淀粉、小麦淀粉、马铃薯淀粉、红薯淀粉、豌豆淀粉、木薯淀粉中的一种或几种），添加糯米粉、玉米粉、碳酸氢钠、三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、焦磷酸二氢二钠、焦磷酸钠、磷酸二氢钠或磷酸二氢钙、磷酸氢钙、碳酸钙（膨松剂）、碳酸钠、氧化淀粉、羟丙基二淀粉磷酸酯、乙酰化二淀粉磷酸酯、羟丙基淀粉、氧化羟丙基淀粉、黄原胶、瓜尔胶、羧甲基纤维素钠、酪蛋白酸钠、柠檬酸、柠檬酸钠、辣椒红、味精、辣椒油树脂、二氧化硅、麦芽糊精、葡萄糖酸- δ -内酯、食用盐、白砂糖、食用葡萄糖、香辛料粉（黑胡椒粉、辣椒粉、花椒粉、高良姜粉、豆蔻粉、小豆蔻粉、香豆蔻粉、草果粉、砂仁粉、桂皮粉、孜然粉、姜黄粉、香茅粉、小茴香粉、甘草粉、八角粉、山奈粉、月桂叶粉、肉豆蔻粉、丁香粉、干姜粉、蒜粉、洋葱粉中的一种或几种）、大豆蛋白粉、柠檬黄、 β -胡萝卜素、肉味香精中的几种，经配料、混合、包装加工而成的非即食裹粉、煎炸粉。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，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。

西平县德仓食品有限公司

QB