



412875S-2022



武陟福润德食品科技有限公司企业标准

Q/WFS 0003S-2022

裹粉、煎炸粉

2022-10-17 发布

2022-10-17 实施

武陟福润德食品科技有限公司 发布

前 言

本标准由武陟福润德食品科技有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：刘越帆、段继武。

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主要原料，加入木薯淀粉、玉米淀粉、红薯淀粉、豌豆淀粉、马铃薯淀粉、绿豆淀粉、莲藕淀粉、小麦淀粉、玉米粉、小米粉、大米粉、江米粉、粟米粉、荞麦粉、莜麦粉、燕麦粉、薏仁粉、高粱粉、黑米粉、糯米粉、紫米粉、青稞粉、紫薯粉、红薯粉、土豆粉、芋头粉、魔芋粉、山药粉、大豆粉、黑豆粉、红豆粉、芸豆粉、绿豆粉、蚕豆粉、豌豆粉、谷朊粉、全麦粉、黑芝麻粉、果蔬粉(南瓜粉、菠菜粉、胡萝卜粉、番茄粉中的一种或几种)、白砂糖、食用盐、味精、木糖醇、赤藓糖醇、麦芽糊精、卡拉胶、氯化钾、黄原胶、瓜尔胶、聚丙烯酸钠、乙酰化双淀粉己二酸酯、羟丙基二淀粉磷酸酯、羧甲基纤维素钠、羟丙基淀粉、海藻酸钠、硫酸钙、三聚磷酸钠、柠檬酸、柠檬酸钠、碳酸氢钠、碳酸钠、焦磷酸钠、焦磷酸二氢二钠、磷酸氢二铵、磷酸二氢钙、磷酸三钙、磷酸氢钙、碳酸钙、酪蛋白酸钠、蔗糖脂肪酸酯、聚甘油脂肪酸酯中的一种或几种，经混合、包装、加工而成的非即食裹粉、煎炸粉。

根据用途不同可分为裹粉、煎炸粉。

2 要求

2.1 原辅料

- 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 木薯淀粉应符合 GB/T 29343 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.4 玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.5 红薯淀粉应符合 GB/T 34321 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.6 豌豆淀粉应符合 GB/T 38572 和 GB 31637 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 绿豆淀粉、莲藕淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.9 小米粉、大米粉、江米粉、粟米粉、高粱粉、黑米粉、紫米粉、青稞粉、紫薯粉、红薯粉、土豆粉、芋头粉、魔芋粉、山药粉、大豆粉、黑豆粉、红豆粉、芸豆粉、绿豆粉、蚕豆粉、豌豆粉应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.10 荞麦粉应符合 GB/T 35028 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.11 莜麦粉应符合 GB/T 13360 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.12 燕麦粉应符合 NY/T 892 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.13 薏仁粉应符合 NY/T 2977 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.14 糯米粉应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.15 谷朊粉应符合 GB/T 21924 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.16 全麦粉应符合 LS/T 3244 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.17 黑芝麻粉应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.18 果蔬粉(南瓜粉、菠菜粉、胡萝卜粉、番茄粉)应符合 NY/T 1884 的规定。
- 2.1.19 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

- 2.1.20 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。
- 2.1.21 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.22 木糖醇应符合 GB 1886.234 的规定。
- 2.1.23 赤藓糖醇应符合 GB 26404 的规定。
- 2.2.24 麦芽糊精应符合 GB/T 20882.6 和 GB 31637 的规定。
- 2.2.25 卡拉胶应符合 GB 1886.169 的规定。
- 2.1.26 氯化钾应符合 GB 25585 的规定。
- 2.1.27 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.28 瓜尔胶应符合 GB 28403 的规定。
- 2.1.29 玉米粉应符合 GB/T 10463 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.30 聚丙烯酸钠应符合 GB 29948 的规定。
- 2.1.31 乙酰化双淀粉己二酸酯 GB 29932 的规定。
- 2.1.32 羟丙基二淀粉磷酸酯 GB 29931 的规定。
- 2.1.33 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。
- 2.1.34 羟丙基淀粉应符合 GB 29930 的规定。
- 2.1.35 海藻酸钠应符合 GB 1886.243 的规定。
- 2.1.36 硫酸钙应符合 GB 1886.6 的规定。
- 2.1.37 三聚磷酸钠应符合 GB 1886.335 的规定。
- 2.1.38 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.39 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.40 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。
- 2.1.41 碳酸钠应符合 GB 1886.1 的规定。
- 2.1.42 焦磷酸钠应符合 GB 1886.339 的规定。
- 2.1.43 焦磷酸二氢二钠应符合 GB 1886.328 的规定。
- 2.1.44 磷酸氢二铵应符合 GB 1886.331 的规定。
- 2.1.45 磷酸二氢钙应符合 GB 1886.333 的规定。
- 2.1.46 磷酸三钙应符合 GB 1886.332 的规定。
- 2.1.47 磷酸氢钙应符合 GB 1886.3 的规定。
- 2.1.48 碳酸钙应符合 GB 1886.214 的规定。
- 2.1.49 酪蛋白酸钠应符合 GB 1886.212 的规定。
- 2.1.50 蔗糖脂肪酸酯应符合 GB 1886.27 的规定。
- 2.1.51 聚甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.178 的规定。
- 2.1.52 小麦淀粉应符合 GB/T 8883 和 GB 31637 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	取适量试样置于洁净的白色盘(瓷盘或同类容器)中,在自然光下观察色泽、性状和杂质,闻其气味,用温开水漱口,品其滋味
色泽	具有产品应有的色泽	
气味、滋味	具有本产品特有的气味和滋味,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
*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 , μ g/kg	≤ 5.0	GB 5009.22

注: *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 规定。

2.5 食品生产加工过程中的卫生要求

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

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

编制说明

本标准适用于以小麦粉为主要原料，加入木薯淀粉、玉米淀粉、红薯淀粉、豌豆淀粉、马铃薯淀粉、绿豆淀粉、莲藕淀粉、小麦淀粉、玉米粉、小米粉、大米粉、江米粉、粟米粉、荞麦粉、莜麦粉、燕麦粉、薏仁粉、高粱粉、黑米粉、糯米粉、紫米粉、青稞粉、紫薯粉、红薯粉、土豆粉、芋头粉、魔芋粉、山药粉、大豆粉、黑豆粉、红豆粉、芸豆粉、绿豆粉、蚕豆粉、豌豆粉、谷朊粉、全麦粉、黑芝麻粉、果蔬粉(南瓜粉、菠菜粉、胡萝卜粉、番茄粉中的一种或几种)、白砂糖、食用盐、味精、木糖醇、赤藓糖醇、麦芽糊精、卡拉胶、氯化钾、黄原胶、瓜尔胶、聚丙烯酸钠、乙酰化双淀粉己二酸酯、羟丙基二淀粉磷酸酯、羧甲基纤维素钠、羟丙基淀粉、海藻酸钠、硫酸钙、三聚磷酸钠、柠檬酸、柠檬酸钠、碳酸氢钠、碳酸钠、焦磷酸钠、焦磷酸二氢二钠、磷酸氢二铵、磷酸二氢钙、磷酸三钙、磷酸氢钙、碳酸钙、酪蛋白酸钠、蔗糖脂肪酸酯、聚甘油脂肪酸酯中的一种或几种，经混合、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，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。

武陟福润德食品科技有限公司

QB