



413001S-2022



河南佰芙蕾食品有限公司企业标准

Q/HBS 0001S-2022

裹粉

2022-11-01 发布

2022-11-01 实施

河南佰芙蕾食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南佰芙蕾食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：程哲。

H N
Q B

裹粉

1 范围

本标准规定了裹粉的要求、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、蔬菜粉（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、牛肉粉调味料、木糖醇、赤藓糖醇、麦芽糊精、香辛料粉（葱粉、蒜粉、姜粉、洋葱粉、花椒粉、胡椒粉、辣椒粉、小茴香粉中的一种或几种）、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、酵母、5'-呈味核苷酸二钠中的一种或几种，经配料、混合、包装、加工而成的非即食裹粉。

2 要求

2.1 原辅料要求

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 小麦淀粉应符合 GB/T 8883 和 GB 31637 的规定。

2.1.10 玉米粉应符合 GB/T 10463 和 GB 2715 的规定。

2.1.11 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。

2.1.12 荞麦粉应符合 GB/T 35028 和 GB 2715 的规定。

2.1.13 莜麦粉应符合 GB/T 13360 和 GB 2715 的规定。

2.1.14 燕麦粉应符合 NY/T 892 和 GB 2715 的规定。

- 2.1.15 薏仁粉应符合 NY/T 2977 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.16 糯米粉应符合应 GB 2715 的规定。
- 2.1.17 谷朊粉应符合 GB/T 21924 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.18 全麦粉应符合 LS/T 3244 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.19 黑芝麻粉应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.20 蔬菜粉（南瓜粉、菠菜粉、胡萝卜粉、番茄粉）应符合 NY/T 1884 的规定。
- 2.1.21 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.22 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。
- 2.1.23 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.24 牛肉粉调味料应符合 SB/T 10513 的规定。
- 2.1.25 木糖醇应符合 GB 1886.234 的规定。
- 2.1.26 赤藓糖醇应符合 GB 26404 的规定。
- 2.1.27 麦芽糊精应符合 GB/T 20882.6 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.28 香辛料粉（葱粉、蒜粉、姜粉、洋葱粉、花椒粉、胡椒粉、辣椒粉、小茴香粉）应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.29 卡拉胶应符合 GB 1886.169 的规定。
- 2.1.30 氯化钾应符合 GB 25585 的规定。
- 2.1.31 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.32 瓜尔胶应符合 GB 28403 的规定。
- 2.1.33 聚丙烯酸钠应符合 GB 29948 的规定。
- 2.1.34 乙酰化双淀粉己二酸酯应符合 GB 29932 的规定。
- 2.1.35 羟丙基二淀粉磷酸酯应符合 GB 29931 的规定。
- 2.1.36 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。
- 2.1.37 羟丙基淀粉应符合 GB 29930 的规定。
- 2.1.38 海藻酸钠应符合 GB 1886.243 的规定。
- 2.1.39 硫酸钙应符合 GB 1886.6 的规定。
- 2.1.40 三聚磷酸钠应符合 GB 1886.335 的规定。
- 2.1.41 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.42 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.43 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。
- 2.1.44 碳酸钠应符合 GB 1886.1 的规定。
- 2.1.45 焦磷酸钠应符合 GB 1886.339 的规定。

- 2.1.46 焦磷酸二氢二钠应符合 GB 1886.328 的规定。
- 2.1.47 磷酸氢二铵应符合 GB 1886.331 的规定。
- 2.1.48 磷酸二氢钙应符合 GB 1886.333 的规定。
- 2.1.49 磷酸三钙应符合 GB 1886.332 的规定。
- 2.1.50 磷酸氢钙应符合 GB 1886.3 的规定。
- 2.1.51 碳酸钙应符合 GB 1886.214 的规定。
- 2.1.52 酪蛋白酸钠应符合 GB 1886.212 的规定。
- 2.1.53 蔗糖脂肪酸酯应符合 GB 1886.27 的规定。
- 2.1.54 聚甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.178 的规定。
- 2.1.55 酵母应符合 GB 31639 的规定。
- 2.1.56 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	从样品中取出1袋,置于洁净白瓷盘中,在自然光条件下用肉眼观察其性状、色泽及杂质、嗅其气味,然后用温开水漱口,品尝其滋味
色 泽	具有本品应有的色泽	
气、滋味	具有本品特有的气、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	≤ 18	GB 5009.3
*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
磷酸盐(以PO ₄ ³⁻ 计), g/kg	≤ 5.0	GB 5009.256
*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 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、水分、净含量及允许短缺量。型式检验按国家相关规定执行。

H N
Q B

编制说明

裹粉是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、蔬菜粉（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、牛肉粉调味料、木糖醇、赤藓糖醇、麦芽糊精、香辛料粉（葱粉、蒜粉、姜粉、洋葱粉、花椒粉、胡椒粉、辣椒粉、小茴香粉中的一种或几种）、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、酵母、5'-呈味核苷酸二钠中的一种或几种，经配料、混合、包装、加工而成的非即食裹粉。

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依据。

本标准铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。

河南佰芙蕾食品有限公司