



410193S-2022



河南省嗨咪食品有限公司企业标准

Q/HHM 0002S-2022

煎炸粉、裹粉

2022-01-21 发布

2022-01-21 实施

河南省嗨咪食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南省嗨咪食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：韩世川。

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、食用马铃薯淀粉、食用小麦淀粉、糯米粉、食用盐、白砂糖、牛肉粉调味料、谷氨酸钠(味精)、香辛料(小茴香、黑胡椒、甘草、芹菜、白胡椒、蒜、姜、孜然、洋葱、辣椒、八角、花椒、肉豆蔻、桂皮中的一种或几种)、5' -呈味核苷酸二钠、碳酸氢钠、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。

根据添加原辅料不同分为：煎炸粉、裹粉。

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 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.3 食用红薯淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.4 食用木薯淀粉应符合 GB/T 29343 和 GB 31637 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 食用小麦淀粉应符合 GB/T 8883 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.7 糯米粉应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.8 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。
- 2.1.9 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.10 牛肉粉调味料应符合 SB/T 10513 的规定。
- 2.1.11 谷氨酸钠(味精)应符合 GB 2720 和 GB/T 8967 的规定。
- 2.1.13 香辛料应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.13 5' -呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.14 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。
- 2.1.15 碳酸钙应符合 GB 1886.214 的规定。
- 2.1.16 磷酸氢钙应符合 GB 1886.3 的规定。
- 2.1.17 磷酸氢二铵应符合 GB 1886.331 的规定。
- 2.1.18 焦磷酸二氢二钠应符合 GB 1886.328 的规定。
- 2.1.19 磷酸二氢钙应符合 GB 1886.333 的规定。
- 2.1.20 磷酸三钙应符合 GB 1886.332 的规定。
- 2.1.21 聚丙烯酸钠应符合 GB 29948 的规定。

- 2.1.22 瓜尔胶应符合 GB 28403 的规定。
- 2.1.23 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。
- 2.1.24 羟丙基淀粉应符合 GB 29930 的规定。
- 2.1.25 生产用水应符合 GB 5749 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1份, 将样品倒入洁净的白色瓷盘中, 在自然光线条件下, 用肉眼观察其性状、色泽及杂质, 嗅其气味, 熟制后用温开水漱口, 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 规定。

表2 理化指标

项 目	指 标	检 验 方 法
水分, %	≤ 14.0	GB 5009.3
*铅(以Pb计), mg/kg	≤ 0.15	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

注: *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 食品生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.6 其他要求

应符合 GB 2761、GB 2762、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。

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、食用马铃薯淀粉、食用小麦淀粉、糯米粉、食用盐、白砂糖、牛肉粉调味料、谷氨酸钠(味精)、香辛料(小茴香、黑胡椒、甘草、芹菜、白胡椒、蒜、姜、孜然、洋葱、辣椒、八角、花椒、肉豆蔻、桂皮中的一种或几种)、5' -呈味核苷酸二钠、碳酸氢钠、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。

河南省嗨咪食品有限公司

Q B