



410013S-2022



尉氏县尉粮面业有限公司企业标准

Q/WWM 0001S-2022

煎炸粉、裹粉

2022-01-04 发布

2022-01-04 实施

尉氏县尉粮面业有限公司 发布

前　　言

本标准由尉氏县尉粮面业有限公司提出。

本标准由尉氏县尉粮面业有限公司和河南省作物分子育种研究院共同起草。

本标准起草人：李正玲、李盼、王扣。

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、马铃薯淀粉、小麦淀粉、糯米粉、大米粉、小米粉、大豆粉、绿豆粉、豌豆粉、芸豆粉、蚕豆粉、南瓜粉、紫薯粉、菠菜粉、胡萝卜粉、山药粉、番茄粉、火龙果粉、芒果粉、草莓粉、菠萝粉、香芋粉、蓝莓粉、红枣粉、鸡蛋白粉、鸡蛋黄粉、鸡蛋粉、酵母、大豆蛋白粉、大豆分离蛋白、乳粉、食用盐、白砂糖、牛肉粉调味料、味精、胡椒粉、大蒜粉、洋葱粉、香葱干、胡萝卜粒、5' -呈味核苷酸二钠、碳酸氢钠、焦磷酸二氢二钠、磷酸二氢钙、磷酸二氢钠、碳酸钙、碳酸钠、酸式焦磷酸钙、焦磷酸钠、六偏磷酸钠、磷酸三钙、葡萄糖酸- δ -内酯、聚丙烯酸钠、瓜尔胶、黄原胶、海藻酸钠、羧甲基纤维素钠、羟丙基淀粉中的一种或几种，经配料、混合、包装、加工而成用于煎炸、油炸类食品制作使用的煎炸粉、裹粉。

根据原辅料和用途不同，产品分为煎炸粉、裹粉。

2 要求

2.1 原料

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 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。

2.1.4 食用红薯淀粉应符合 GB/T 34321 和 GB 31637 的规定。

2.1.5 食用木薯淀粉应符合 GB/T 29343 和 GB 31637 的规定。

2.1.6 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 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 小麦淀粉应符合 GB/T 8883 和 GB 31637 的规定。

2.1.9 糯米粉、大米粉、小米粉、大豆粉、绿豆粉、豌豆粉、芸豆粉、蚕豆粉、山药粉应符合 GB 2715 的规定。

2.1.10 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。

2.1.11 碳酸钙应符合 GB 1886.214 的规定。

2.1.12 磷酸氢钙应符合 GB 1886.3 的规定。

2.1.13 磷酸氢二铵应符合 GB 1886.331 的规定。

2.1.14 焦磷酸二氢二钠应符合 GB 1886.328 的规定。

2.1.15 磷酸二氢钙应符合 GB 1886.333 的规定。

2.1.16 磷酸三钙应符合 GB 1886.332 的规定。

2.1.17 聚丙烯酸钠应符合 GB 29948 的规定。

- 2.1.18 瓜尔胶应符合 GB 28403 的规定。
- 2.1.19 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。
- 2.1.20 羟丙基淀粉应符合 GB 29930 的规定。
- 2.1.21 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。
- 2.1.22 磷酸二氢钠应符合 GB 1886.336 的规定。
- 2.1.23 碳酸钠应符合 GB 1886.1 的规定。
- 2.1.24 酸式焦磷酸钙应符合 GB 1886.326 的规定。
- 2.1.25 焦磷酸钠应符合 GB 1886.339 的规定。
- 2.1.26 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。
- 2.1.27 葡萄糖酸- δ -内酯应符合 GB 7657 的规定。
- 2.1.28 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.29 海藻酸钠应符合 GB 1886.243 的规定。
- 2.1.30 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.31 牛肉粉调味料应符合 SB/T 10513 的规定。
- 2.1.32 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.33 大蒜粉、洋葱粉、胡椒粉应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.34 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.35 南瓜粉、紫薯粉、菠菜粉、胡萝卜粉、番茄粉、火龙果粉、芒果粉、草莓粉、菠萝粉、香芋粉、蓝莓粉、红枣粉应符合 NY/T 1884 的规定。
- 2.1.36 鸡蛋白粉、鸡蛋黄粉、鸡蛋粉、粉应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.37 酵母应符合 GB 31639 的规定。
- 2.1.38 大豆蛋白粉、大豆分离蛋白应符合 GB/T 22493 的规定。
- 2.1.39 乳粉应符合 GB 19644 的规定。
- 2.1.40 胡萝卜粒、香葱干应符合 NY/T 959 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	取样品一份，置一洁净白瓷盘中，自然光下用肉眼观察色泽及性状，并检查有无外来杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
色 泽	具有产品特有的色泽	
气、滋味	具有产品特有的气、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	≤ 15.0	GB 5009. 3
灰分(以干基计), %	≤ 2.5	GB 5009. 4
粗细度	CQ10 号筛全部通过	GB/T 5507
含砂量, %	≤ 0.02	GB/T 5508
磁性金属物, g/kg	≤ 0.003	GB/T 5509
脂肪酸值(以湿基计), mgKOH/100g	≤ 80	GB/T 5510
*铅(以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.18	GB 5009. 12
总砷(以 As 计), mg/kg	≤ 0.50	GB 5009. 11
总磷酸盐(以 PO_4^{3-} 计) ^a , g/kg	≤ 5.0	GB 5009. 256
黄曲霉毒素B ₁ , $\mu\text{g}/\text{kg}$	≤ 5.0	GB 5009. 22

注: 1、*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。
2、a 总磷酸盐指标只用于添加了磷酸盐的产品。

2.4 净含量及允许短缺量

应符合 JJF 1070 《定量包装商品净含量计量检验规则》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

出厂检验项目为: 感官要求、净含量及允许短缺量、水分、灰分、粗细度的检验。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、马铃薯淀粉、小麦淀粉、糯米粉、大米粉、小米粉、大豆粉、绿豆粉、豌豆粉、芸豆粉、蚕豆粉、南瓜粉、紫薯粉、菠菜粉、胡萝卜粉、山药粉、番茄粉、火龙果粉、芒果粉、草莓粉、菠萝粉、香芋粉、蓝莓粉、红枣粉、鸡蛋白粉、鸡蛋黄粉、鸡蛋粉、酵母、大豆蛋白粉、大豆分离蛋白、乳粉、食用盐、白砂糖、牛肉粉调味料、味精、胡椒粉、大蒜粉、洋葱粉、香葱干、胡萝卜粒、5' -呈味核苷酸二钠、碳酸氢钠、焦磷酸二氢二钠、磷酸二氢钙、磷酸二氢钠、碳酸钙、碳酸钠、酸式焦磷酸钙、焦磷酸钠、六偏磷酸钠、磷酸三钙、葡萄糖酸- δ -内酯、聚丙烯酸钠、瓜尔胶、黄原胶、海藻酸钠、羧甲基纤维素钠、羟丙基淀粉中的一种或几种，经配料、混合、包装、加工而成用于煎炸、油炸类食品制作使用的煎炸粉、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。

尉氏县尉粮面业有限公司

QB