



410474S-2022



武陟县亿祥食品有限公司企业标准

Q/WYX 0001S-2022

# 油炸裹粉

2022-02-15 发布

2022-02-15 实施

武陟县亿祥食品有限公司 发布

## 前 言

本标准由武陟县亿祥食品有限公司提出。

本标准由武陟县质量技术监督检验测试中心和武陟县亿祥食品有限公司共同起草。

本标准起草人：王颐蓉、宋小玲。

H N

Q B

# 油炸裹粉

## 1 范围

本标准规定了油炸裹粉的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以小麦粉为主要原料，加入食用玉米淀粉、香辛料【花椒、八角、小茴香、辣椒、黑胡椒、白胡椒、桂皮、甘草、孜然、草果、丁香、山奈、月桂叶、圆叶当归中的一种或几种】、瓜尔胶、碳酸氢钠、味精中的几种，经粉碎或不粉碎、调配、混合搅拌、包装而成的非即食油炸裹粉。

## 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 31637 和 GB/T 8885 的规定。

2.1.3 香辛料应符合 GB/T 15691 的规定。

2.1.4 瓜尔胶应符合 GB 28403 的规定。

2.1.5 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。

2.1.6 味精应符合 GB 2720 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 100g 样品，置于白色瓷盘中，在自然光线下，用肉眼观察其色泽、性状及杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味。
色泽	具有该产品应有的色泽	
气、滋味	面粉固有的气、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, %	≤ 14.5	GB 5009.3
黄曲霉毒素B <sub>1</sub> , μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.22
总砷(以As计), mg/kg	≤ 0.50	GB 5009.11
*铅(以Pb计), mg/kg	≤ 0.18	GB 5009.12
*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 JJF1070 的规定。

#### 2.5 食品生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 和 GB 13122 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、水分、净含量及允许短缺量的检验。型式检验按国家相关规定执行。

H H N

Q B

## 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、香辛料【花椒、八角、小茴香、辣椒、黑胡椒、白胡椒、桂皮、甘草、孜然、草果、丁香、山奈、月桂叶、圆叶当归中的一种或几种】、瓜尔胶、碳酸氢钠、味精中的几种，经粉碎或不粉碎、调配、混合搅拌、包装而成的非即食油炸裹粉。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》的相关规定制定本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

武陟县亿祥食品有限公司

H N

Q B