



410424S-2022



新乡良润全谷物食品有限公司企业标准

Q/XLR 0018S-2022

# 油炸面制品预拌粉

2022-02-09 发布

2022-02-09 实施

新乡良润全谷物食品有限公司 发布

## 前 言

本标准由新乡良润全谷物食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：杨静、宋金丽。

H N

Q B

# 油炸面制品预拌粉

## 1 范围

本标准规定了油炸面制品预拌粉的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以小麦粉为主要原料,添加食用玉米淀粉、食用马铃薯淀粉、食用木薯淀粉、玉米粉、全麦粉、黑全麦粉、褐全麦粉、褐麦粉、荞麦粉、苦荞粉、燕麦粉、青稞粉、大米淀粉、酵母、幼砂糖、白砂糖、食用盐、麦芽糊精、大豆粉、大豆蛋白粉、大豆分离蛋白、乳粉、羟丙基二淀粉磷酸酯、辛烯基琥珀酸淀粉钠、乙酰化二淀粉磷酸酯、氧化淀粉、乙酰化双淀粉己二酸酯、香辛料(胡椒粉、洋葱粉)、明胶、可溶性大豆多糖、酪蛋白酸钠、酶解大豆磷脂、赤藓糖醇、乙酰化单双、甘油脂肪酸酯、葡萄糖酸- $\delta$ -内酯、甲基纤维素、海藻酸钠、羧甲基纤维素钠、黄原胶、果胶、单,双甘油脂肪酸酯、改性大豆磷脂、复配食品添加剂(丙二醇脂肪酸酯、双乙酰酒石酸单双甘油酯、乳酸脂肪酸甘油酯)、食品添加剂{维生素 C、柠檬酸、决明胶、羟丙基甲基纤维素、酶制剂[ $\alpha$ -淀粉酶 Alpha-amylase (来源黑曲霉 *Aspergillus niger*)、脂肪酶 Lipase (来源黑曲霉 *Aspergillus niger*)、半纤维素酶(来源黑曲霉 *Aspergillus niger*)、木聚糖酶(来源枯草芽孢杆菌 *Bacillus subtilis*)、葡糖氧化酶(来源米曲霉 *Aspergillus oryzae*)、麦芽糖淀粉酶(来源枯草芽孢杆菌 *Bacillus subtilis*)、谷氨酰胺转氨酶(来源茂原链轮丝菌 *Streptomyces mobaraensis*)的一种或几种]、膨松剂(碳酸氢钠、焦磷酸二氢二钠、磷酸二氢钙、焦磷酸钠、磷酸氢钙、磷酸氢二铵、磷酸氢二钾、磷酸三钙、磷酸二氢钠、磷酸氢二钠、葡萄糖酸- $\delta$ -内酯、酒石酸氢钾、碳酸氢铵、碳酸钙中的一种或几种)中的一种或几种}、复配膨松剂(碳酸氢钠、焦磷酸二氢二钠、酒石酸氢钾、磷酸二氢钙、葡萄糖酸- $\delta$ -内酯、碳酸钙、单,双甘油脂肪酸酯、食用玉米淀粉)、复配膨松剂(碳酸氢钠、焦磷酸二氢二钠、磷酸二氢钙、碳酸钙)、复配膨松剂(焦磷酸二氢二钠、碳酸氢钠、磷酸二氢钙、碳酸钙、食用玉米淀粉)中的一种或几种,按一定比例经配料、混合、包装而成的油炸面制品预拌粉。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

2.1.1 小麦粉和褐麦粉应符合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 食用马铃薯淀粉应符合GB/T 8884和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玉米粉应符合GB/T 10463和GB 31637的规定。
- 2.1.6全麦粉、黑全麦粉、褐全麦粉应符合LS/T 3244和GB 2715的规定。
- 2.1.7荞麦粉应符合GB/T 35028和GB 2715的规定。
- 2.1.8苦荞粉、青稞粉、大米淀粉应符合GB 2715的规定。
- 2.1.9燕麦粉应符合NY/T 892和GB 2715的规定。
- 2.1.10酵母应符合GB 31639的规定。
- 2.1.11幼砂糖应符合QB/T 4564和GB 13104的规定。
- 2.1.12白砂糖应符合GB/T 317 和GB 13104的规定。
- 2.1.13食用盐应符合GB/T 5461和GB 2721的规定。
- 2.1.14麦芽糊精应符合GB/T 20882.6和GB 15203的规定。
- 2.1.15大豆蛋白粉应符合GB/T 22493的规定。
- 2.1.16大豆分离蛋白应符合GB 20371的规定。
- 2.1.17乳粉应符合GB 19644的规定。
- 2.1.18羟丙基二淀粉磷酸酯应符合GB 29931的规定。
- 2.1.19辛烯基琥珀酸淀粉钠应符合GB 28303的规定。
- 2.1.20乙酰化二淀粉磷酸酯应符合GB 29929的规定。
- 2.1.21氧化淀粉应符合GB 29927的规定。
- 2.1.22乙酰化双淀粉己二酸酯应符合GB 29932的规定。
- 2.1.23柠檬酸应符合GB 1886.235的规定。
- 2.1.24香辛料应符合GB/T 15691的规定。
- 2.1.25胡椒粉应符合DB46/T 33的规定。
- 2.1.26洋葱粉应符合GB/T 15691的规定。
- 2.1.27羧甲基纤维素钠应符合GB 1886.232的规定。
- 2.1.28可溶性大豆多糖应符合LS/T 3301的规定。
- 2.1.29海藻酸钠应符合GB 1886.243的规定。
- 2.1.30酪蛋白酸钠应符合GB 1886.212的规定。
- 2.1.31酶解大豆磷脂应符合GB 30607的规定。
- 2.1.32赤藓糖醇应符合GB 26404的规定。
- 2.1.33甲基纤维素应符合GB 1886.256的规定。
- 2.1.34羟丙基甲基纤维素应符合GB 1886.109的规定。
- 2.1.35黄原胶应符合GB 1886.41的规定。
- 2.1.36果胶应符合GB 25533的规定。
- 2.1.37丙二醇脂肪酸酯应符合GB 1886.236的规定。

- 2.1.38复配食品添加剂应符合GB 26687的规定。
- 2.1.39双乙酰酒石酸单双甘油酯应符合GB 25539的规定。
- 2.1.40乳酸脂肪酰甘油酯应符合GB 1886.93的规定。
- 2.1.41单,双甘油脂肪酸酯应符合GB 1886.65的规定。
- 2.1.42维生素C应符合GB 14754的规定。
- 2.1.43改性大豆磷脂应符合GB 1886.238的规定。
- 2.1.44酶制剂应符合GB 1886.174的规定。
- 2.1.45a-淀粉酶应符合GB/T 24401的规定。
- 2.1.46脂肪酶应符合GB/T 23535的规定。
- 2.1.47半纤维素酶应符合GB 1886.174的规定。
- 2.1.48木聚糖酶应符合QB/T 4483的规定。
- 2.1.49葡糖氧化酶应符合GB 1886.174的规定。
- 2.1.50麦芽糖淀粉酶应符合GB 1886.174的规定。
- 2.1.51谷氨酰胺转氨酶应符合GB 1886.174的规定。
- 2.1.52复配膨松剂应符合GB 1886.245的规定。
- 2.1.53碳酸氢钠应符合GB 1886.2的规定。
- 2.1.54焦磷酸二氢二钠应符合GB 1886.328的规定。
- 2.1.55酒石酸氢钾应符合GB 25556的规定。
- 2.1.56磷酸二氢钙应符合GB 1886.333的规定。
- 2.1.57葡萄糖酸- $\delta$ -内酯应符合GB 7657的规定。
- 2.1.58碳酸钙应符合GB 1886.214的规定。
- 2.1.59大豆粉应符合T/CGCC 27的规定。
- 2.1.60明胶应符合GB 6783的规定。
- 2.1.61决明胶应符合GB 31619 的规定。
- 2.1.62磷酸氢钙应符合GB 1886.3的规定。
- 2.1.63焦磷酸钠应符合GB 1886.339的规定。
- 2.1.64磷酸氢二铵应符合GB 1886.331的规定。
- 2.1.65磷酸氢二钾应符合GB 1886.334的规定。
- 2.1.66磷酸三钙应符合GB 1886.332的规定。
- 2.1.67磷酸二氢钠应符合GB 1886.336的规定。
- 2.1.68磷酸氢二钠应符合GB 1886.329的规定。
- 2.1.69碳酸氢铵应符合GB 1888的规定。
- 2.1.70乙酰化单、双甘油脂肪酸酯应符合GB 1886.80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	粉状或含有少量颗粒	取100g样品，放在洁净卫生白瓷盘中均匀的摊平，在散射光线下仔细观察样品的性状、色泽；嗅其气味，然后以温水漱口，制作相应的成品品尝其滋味，并检查有无外来杂质。
色泽	具有该产品应有的色泽	
气、滋味	具有该产品应有的气、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 的规定。

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
总砷（以As计），mg/kg	≤ 0.50	GB 5009.11
总汞（以Hg计），mg/kg	≤ 0.02	GB 5009.17
镉（以Cd计），mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.15
铬（以Cr计），mg/kg	≤ 1.0	GB 5009.123
苯并[a]芘，μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.27
黄曲霉毒素B <sub>1</sub> ，μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.22
脱氧雪腐镰刀菌烯醇，μg/kg	≤ 1000	GB 5009.111
赭曲霉毒素 A，μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.96
玉米赤霉烯酮，μg/kg	≤ 60	GB 5009.209

\*铅的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，添加食用玉米淀粉、食用马铃薯淀粉、食用木薯淀粉、玉米粉、全麦粉、黑全麦粉、褐全麦粉、褐麦粉、荞麦粉、苦荞粉、燕麦粉、青稞粉、大米淀粉、酵母、幼砂糖、白砂糖、食用盐、麦芽糊精、大豆粉、大豆蛋白粉、大豆分离蛋白、乳粉、羟丙基二淀粉磷酸酯、辛烯基琥珀酸淀粉钠、乙酰化二淀粉磷酸酯、氧化淀粉、乙酰化双淀粉己二酸酯、香辛料(胡椒粉、洋葱粉)、明胶、可溶性大豆多糖、酪蛋白酸钠、酶解大豆磷脂、赤藓糖醇、乙酰化单双、甘油脂肪酸酯、葡萄糖酸- $\delta$ -内酯、甲基纤维素、海藻酸钠、羧甲基纤维素钠、黄原胶、果胶、单、双甘油脂肪酸酯、改性大豆磷脂、复配食品添加剂(丙二醇脂肪酸酯、双乙酰酒石酸单双甘油酯、乳酸脂肪酸甘油酯)、食品添加剂{维生素 C、柠檬酸、决明胶、羟丙基甲基纤维素、酶制剂[ $\alpha$ -淀粉酶 Alpha-amylase (来源黑曲霉 *Aspergillus niger*)、脂肪酶 Lipase (来源黑曲霉 *Aspergillus niger*)、半纤维素酶 (来源黑曲霉 *Aspergillus niger*)、木聚糖酶 (来源枯草芽孢杆菌 *Bacillus subtilis*)、葡糖氧化酶 (来源米曲霉 *Aspergillus oryzae*)、麦芽糖淀粉酶 (来源枯草芽孢杆菌 *Bacillus subtilis*)、谷氨酰胺转氨酶 (来源茂原链轮丝菌 *Streptomyces mobaraensis*) 的一种或几种]、膨松剂(碳酸氢钠、焦磷酸二氢二钠、磷酸二氢钙、焦磷酸钠、磷酸氢钙、磷酸氢二铵、磷酸氢二钾、磷酸三钙、磷酸二氢钠、磷酸氢二钠、葡萄糖酸- $\delta$ -内酯、酒石酸氢钾、碳酸氢铵、碳酸钙中的一种或几种)中的一种或几种}、复配膨松剂(碳酸氢钠、焦磷酸二氢二钠、酒石酸氢钾、磷酸二氢钙、葡萄糖酸- $\delta$ -内酯、碳酸钙、单、双甘油脂肪酸酯、食用玉米淀粉)、复配膨松剂(碳酸氢钠、焦磷酸二氢二钠、磷酸二氢钙、碳酸钙)、复配膨松剂(焦磷酸二氢二钠、碳酸氢钠、磷酸二氢钙、碳酸钙、食用玉米淀粉)中的一种或几种，按一定比例经配料、混合、包装而成的油炸面制品预拌粉。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》有关规定，特制订本企业标准，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。

新乡良润全谷物食品有限公司