



410787S-2022



河南永丰面业股份有限公司企业标准

Q/HYF 0003S-2022

# 裹粉、煎炸粉

2022-04-01 发布

2022-04-01 实施

河南永丰面业股份有限公司 发布

## 前 言

本标准由河南永丰面业股份有限公司提出并起草。

本标准起草人：位西瑞、王跃凯。

H N

Q B

# 裹粉、煎炸粉

## 1 范围

本标准规定了裹粉、煎炸粉的分类、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，添加全麦粉、谷物粉（玉米粉、玉米糝、黑麦粉、褐麦粉中的一种或几种）、杂粮粉（苦荞粉、荞麦粉、青稞粉、燕麦粉、高粱粉、莜麦粉、薏仁粉、黍米粉、小米粉、稷米粉、裸麦粉、藜麦粉中的一种或几种）、果蔬粉（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、椰浆粉、红枣粉中的一种或几种）、豆粉（豌豆粉、大豆粉、绿豆粉、红豆粉、黑豆粉、芸豆粉、蚕豆粉中的一种或几种）、香辛料（黑胡椒、欧芹、芹菜籽粉、辣椒粉、芥末、甜椒粉、百里香、丁香、肉豆蔻、高良姜、白胡椒、罗勒叶、姜黄、迷迭香、小茴香、孜然、八角粉、桂皮粉、甘牛至粉、牛至粉、香芹、月桂叶、洋葱、大蒜粉、花椒、生姜中的一种或几种）、抹茶粉、谷朊粉、奶油粉、浓缩乳清蛋白粉、植脂末（氢化大豆油、葡萄糖浆、乳清粉、玉米淀粉）、花生粒、芝麻粒、燕麦、荞麦、固体玉米糖浆、土豆粉、可可粉、胡萝卜粒、香葱干、食用小麦麸皮、小麦胚芽、梨果仙人掌粉、西米、食用玉米淀粉、食用马铃薯淀粉、食用木薯淀粉、豌豆淀粉、糯米粉、粘米粉、鸡蛋白粉、鸡蛋黄粉、酵母、白砂糖、食用葡萄糖、食用盐、味精、牛肉粉调味料、芝士调味粉、鸡肉粉、粉末酱油（酿造酱油、麦芽糊精）、醋粉（食醋、麦芽糊精）、麦芽糊精、大豆蛋白粉、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、羟丙基淀粉、乙酰化双淀粉己二酸酯、柠檬酸、乳酸、DL-苹果酸、呈味核苷酸二钠、羧甲基纤维素钠、瓜尔胶、果胶、黄原胶、聚丙烯酸钠、聚甘油脂肪酸酯、单、双甘油脂肪酸酯、酒石酸氢钾、蔗糖脂肪酸酯、三聚磷酸钠、天然胡萝卜素、甜菜红、柠檬黄、姜黄素、日落黄、胭脂虫红、焦糖色、辣椒红、胭脂树橙、维生素C、改性大豆磷脂、酶制剂[ $\alpha$ -淀粉酶（来源黑曲霉*Aspergillus niger*）、脂肪酶（来源黑曲霉*Aspergillus niger*）、半纤维素酶（来源黑曲霉*Aspergillus niger*）、木瓜蛋白酶（来源木瓜*Carica papaya*）中的一种或几种]、泡打粉（复配膨松剂）（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- $\delta$ -内酯中的一种或几种）、乙基麦芽酚、食品用香精（香辣味香精、麻辣味香精、奥尔良味香精、奶香味香精、藤椒味香精、烟熏味香精中的一种或几种）中的几种，按一定比例经配料、混合、包装而成的裹粉、煎炸粉。

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 全麦粉应符合LS/T 3244和GB 2715的规定。
- 2.1.3 玉米粉符合GB/T 10463和GB 2715的规定。
- 2.1.4 玉米糝应符合GB/T 22496和GB 2715的规定。

- 2.1.5 黑麦粉、褐麦粉应符合GB 2715的规定。
- 2.1.6 杂粮粉应符合LS/T 3302和 GB 2715的规定。
- 2.1.7 果蔬粉应符合 NY/T 1884 的规定。
- 2.1.8 豌豆粉、大豆粉、绿豆粉、红豆粉、黑豆粉、芸豆粉、蚕豆粉应符合GB 2715的规定。
- 2.1.9 香辛料应符合GB/T 15691的规定。
- 2.1.10 抹茶粉应符合QB/T 4067的规定。
- 2.1.11 谷朊粉应符合GB/T 21924的规定。
- 2.1.12 奶油粉应符合GB 15196的规定。
- 2.1.13 浓缩乳清蛋白粉应符合GB 11674的规定。
- 2.1.14 植脂末应符合QB/T 4791的规定。
- 2.1.15 花生粒、芝麻粒符合GB 19300的规定。
- 2.1.16 燕麦应符合LS/T 3260的规定。
- 2.1.17 荞麦应符合GB/T 10458和GB 2715的规定。
- 2.1.18 固体玉米糖浆应符合 GB 15203 的规定。
- 2.1.19 土豆粉应符合 NY/T 1884 的规定。
- 2.1.20 可可粉应符合GB/T 20706的规定。
- 2.1.21 胡萝卜粒应清洁、无污染、无虫蛀、无霉变，并符合GB 2762和GB 2763的规定。
- 2.1.22 香葱干应符合GB/T 15691的规定。
- 2.1.23 食用小麦麸皮应符合NY/T 3218的规定。。
- 2.1.24 小麦胚芽应符合LS/T 3210和GB 2715的规定。
- 2.1.25 梨果仙人掌粉应符合原卫生部2019年第12号公告的规定。
- 2.1.26 西米应符合GB 2713的规定。
- 2.1.27 食用玉米淀粉应符合GB/T 8885和GB 31637的规定。
- 2.1.28 食用马铃薯淀粉应符合GB/T 8884和GB 31637的规定。
- 2.1.29 食用木薯淀粉应符合NY/T 875和GB 31637的规定。
- 2.1.30 豌豆淀粉应符合GB 31637的规定。
- 2.1.31 糯米粉应符合GB/T 1354和GB 2715的规定。
- 2.1.32 粘米粉应符合GB 2715的规定。
- 2.1.33 鸡蛋白粉应符合GB 2749的规定。
- 2.1.34 鸡蛋黄粉应符合GB 2749的规定。
- 2.1.35 酵母应符合 GB 31639 的规定。
- 2.1.36 白砂糖应符合GB/T 317 和GB 13104的规定。
- 2.1.37 食用葡萄糖应符合GB/T 20880和GB 15203的规定。

- 2.1.38 食用盐应符合GB/T 5461和GB 2721的规定。
- 2.1.39 味精应符合GB/T 8967和GB 2720的规定。
- 2.1.40 牛肉粉调味料应符合SB/T 10513的规定。
- 2.1.41 芝士调味粉应符合GB 5420的规定。
- 2.1.42 鸡肉粉应符合SB/T 10415的规定。
- 2.1.43 粉末酱油、醋粉应符合GB 31644的规定。
- 2.1.44 麦芽糊精应符合GB/T 20882.6和GB 15203的规定。
- 2.1.45 大豆蛋白粉应符合GB/T 22493的规定。
- 2.1.46 乳粉应符合GB 19644的规定。
- 2.1.47 羟丙基二淀粉磷酸酯应符合GB 29931的规定。
- 2.1.48 辛烯基琥珀酸淀粉钠应符合 GB 28303 的规定。
- 2.1.49 乙酰化二淀粉磷酸酯应符合GB 29929的规定。
- 2.1.50 氧化淀粉应符合GB 29927的规定。
- 2.1.51 羟丙基淀粉应符合GB 29930的规定。
- 2.1.52 乙酰化双淀粉己二酸酯应符合GB 29932的规定。
- 2.1.53 柠檬酸应符合GB 1886.235的规定。
- 2.1.54 乳酸应符合GB 1886.173的规定。
- 2.1.55 DL-苹果酸应符合GB 25544的规定。
- 2.1.56 呈味核苷酸二钠应符合GB 1886.171的规定。
- 2.1.57 羧甲基纤维素钠应符合GB 1886.232的规定。
- 2.1.58 瓜尔胶应符合 GB 28403 的规定。
- 2.1.59 果胶应符合GB 25533的规定。
- 2.1.60 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.61 聚丙烯酸钠应符合GB 29948的规定。
- 2.1.62 聚甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.178 的规定。
- 2.1.63 单,双甘油脂肪酸酯应符合GB 1886.65的规定。
- 2.1.64 酒石酸氢钾应符合GB 25556的规定。
- 2.1.65 蔗糖脂肪酸酯应符合GB 1886.27 的规定。
- 2.1.66 三聚磷酸钠应符合GB 1886.335的规定。
- 2.1.67 天然胡萝卜素应符合GB 31624的规定。
- 2.1.68 甜菜红应符合GB 1886.111的规定。
- 2.1.69 柠檬黄应符合GB 4481.1的规定。
- 2.1.70 姜黄素应符合 GB 1886.76的规定。

- 2.1.71 日落黄应符合GB 6227.1的规定。
- 2.1.72 胭脂虫红应符合GB 1886.315的规定。
- 2.1.73 焦糖色应符合GB 1886.64的规定。
- 2.1.74 辣椒红应符合GB 1886.34的规定。
- 2.1.75 胭脂树橙应符合GB 1886.316的规定。
- 2.1.76 维生素C 应符合GB 14754 的规定。
- 2.1.77 改性大豆磷脂应符合GB 1886.238的规定。
- 2.1.78 酶制剂应符合GB 1886.174的规定。
- 2.1.79 碳酸氢钠应符合GB 1886.2的规定。
- 2.1.80 焦磷酸二氢二钠应符合GB 1886.328的规定。
- 2.1.81 磷酸二氢钙应符合GB 1886.333的规定。
- 2.1.82 磷酸二氢钠应符合GB 1886.336的规定。
- 2.1.83 碳酸钙应符合GB 1886.214的规定。
- 2.1.84 碳酸钠应符合GB 1886.1的规定。
- 2.1.85 酸式焦磷酸钙应符合GB 1886.326的规定。
- 2.1.86 焦磷酸钠应符合GB 1886.339 的规定。
- 2.1.87 六偏磷酸钠应符合GB 1886.4 的规定。
- 2.1.88 磷酸三钙应符合GB 1886.332的规定。
- 2.1.89 葡萄糖酸- $\delta$ -内酯应符合GB 7657的规定。
- 2.1.90 乙基麦芽酚应符合GB 1886.208 的规定。
- 2.1.91 食品用香精应符合GB 30616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,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
总砷 (以 As 计), mg/kg	≤	0.5	GB 5009.11
*铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤	0.18	GB 5009.12
镉 (以 Cd 计), mg/kg	≤	0.1	GB 5009.15
总汞 (以 Hg 计), mg/kg	≤	0.02	GB 5009.17
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
六六六, mg/kg	≤	0.05	GB/T 5009.19
滴滴涕, mg/kg	≤	0.05	GB/T 5009.19
脱氧雪腐镰刀菌烯醇, μg/kg	≤	1000	GB 5009.111
玉米赤霉烯酮, μg/kg	≤	60	GB 5009.209
赭曲霉毒素 A, μg/kg	≤	5.0	GB 5009.96
<sup>a</sup> 总磷酸盐 (以 PO <sub>4</sub> <sup>3-</sup> 计), g/kg	≤	5.0	GB 5009.256
<sup>a</sup> 柠檬黄, g/kg	≤	0.3	GB 5009.35
<sup>a</sup> 日落黄, g/kg	≤	0.3	GB 5009.35
<sup>a</sup> 姜黄素, g/kg	≤	0.3	SN/T 4890
<p>注: *铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。</p> <p>a 仅适用于使用该食品添加剂的产品检验。</p> <p>同一功能的食品添加剂 (相同色泽着色剂) 在混合使用时, 各自用量占 GB 2760 规定最大使用量的比例之和不应超过 1。</p>			

## 2.4 净含量及允许短缺量

净含量及允许短缺量应符合 JJF1070《定量包装商品净含量计量检验规则》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。

## 编制说明

本标准适用于以小麦粉为主要原料，添加全麦粉、谷物粉（玉米粉、玉米糝、黑麦粉、褐麦粉中的一种或几种）、杂粮粉（苦荞粉、荞麦粉、青稞粉、燕麦粉、高粱粉、莜麦粉、薏仁粉、黍米粉、小米粉、稷米粉、裸麦粉、藜麦粉中的一种或几种）、果蔬粉（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、椰浆粉、红枣粉中的一种或几种）、豆粉（豌豆粉、大豆粉、绿豆粉、红豆粉、黑豆粉、芸豆粉、蚕豆粉中的一种或几种）、香辛料（黑胡椒、欧芹、芹菜籽粉、辣椒粉、芥末、甜椒粉、百里香、丁香、肉豆蔻、高良姜、白胡椒、罗勒叶、姜黄、迷迭香、小茴香、孜然、八角粉、桂皮粉、甘牛至粉、牛至粉、香芹、月桂叶、洋葱、大蒜粉、花椒、生姜中的一种或几种）、抹茶粉、谷朊粉、奶油粉、浓缩乳清蛋白粉、植脂末（氢化大豆油、葡萄糖浆、乳清粉、玉米淀粉）、花生粒、芝麻粒、燕麦、荞麦、固体玉米糖浆、土豆粉、可可粉、胡萝卜粒、香葱干、食用小麦麸皮、小麦胚芽、梨果仙人掌粉、西米、食用玉米淀粉、食用马铃薯淀粉、食用木薯淀粉、豌豆淀粉、糯米粉、粘米粉、鸡蛋白粉、鸡蛋黄粉、酵母、白砂糖、食用葡萄糖、食用盐、味精、牛肉粉调味料、芝士调味粉、鸡肉粉、粉末酱油（酿造酱油、麦芽糊精）、醋粉（食醋、麦芽糊精）、麦芽糊精、大豆蛋白粉、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、羟丙基淀粉、乙酰化双淀粉己二酸酯、柠檬酸、乳酸、DL-苹果酸、呈味核苷酸二钠、羧甲基纤维素钠、瓜尔胶、果胶、黄原胶、聚丙烯酸钠、聚甘油脂肪酸酯、单、双甘油脂肪酸酯、酒石酸氢钾、蔗糖脂肪酸酯、三聚磷酸钠、天然胡萝卜素、甜菜红、柠檬黄、姜黄素、日落黄、胭脂虫红、焦糖色、辣椒红、胭脂树橙、维生素C、改性大豆磷脂、酶制剂[ $\alpha$ -淀粉酶（来源黑曲霉Aspergillus niger）、脂肪酶（来源黑曲霉Aspergillus niger）、半纤维素酶（来源黑曲霉Aspergillus niger）、木瓜蛋白酶（来源木瓜Carica papaya）中的一种或几种]、泡打粉（复配膨松剂）（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- $\delta$ -内酯中的一种或几种）、乙基麦芽酚、食品用香精（香辣味香精、麻辣味香精、奥尔良味香精、奶香味香精、藤椒味香精、烟熏味香精中的一种或几种）中的几种，按一定比例经配料、混合、包装而成的裹粉、煎炸粉。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。

河南永丰面业股份有限公司