



410804 S-2022



禹州市紫焯红食品有限公司企业标准

Q/YZS 0012S-2022

裹粉

2022-04-06 发布

2022-04-06 实施

禹州市紫焯红食品有限公司 发布

前 言

本标准由禹州市紫焯红食品有限公司提出。

本标准起草单位：禹州市紫焯红食品有限公司。

本标准主要起草人：魏金刚。

H N

Q B

裹粉

1 范围

本标准规定了裹粉的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以小麦粉为主要原料，加入食用红薯淀粉、食用玉米淀粉、糯米粉，辅以或不辅以食用盐、白砂糖、十三香（八角、小茴香、花椒、高良姜、橘皮、黑胡椒、肉豆蔻、肉桂、干姜、山楂、甘草、砂仁、丁香、白芷）、泡打粉（焦磷酸二氢二钠、碳酸氢钠、柠檬酸、磷酸二氢钙、碳酸钙）中的一种或几种，经混合、包装、加工而成的非即食裹粉。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.2 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.3 食用红薯淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.4 小麦粉应符合 GB/T 1355 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.5 糯米粉应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.6 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.7 十三香应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.8 泡打粉应符合 GB 26687 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	从样品中取出 100g，倒入一洁净白色瓷盘中，在自然光下用肉眼观察色泽、性状及有无外来杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
色 泽	具有该产品特有的色泽	
气、滋味	具有该产品特有的气味和滋味，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
总砷（以 As 计）， mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
*铅（以 Pb 计）， mg/kg	≤ 0.18	GB 5009.12

磷酸盐（以 PO_4^{3-} 计），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：*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 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，加入食用红薯淀粉、食用玉米淀粉、糯米粉，辅以或不辅以食用盐、白砂糖、十三香（八角、小茴香、花椒、高良姜、橘皮、黑胡椒、肉豆蔻、肉桂、干姜、山楂、甘草、砂仁、丁香、白芷）、泡打粉（焦磷酸二氢二钠、碳酸氢钠、柠檬酸、磷酸二氢钙、碳酸钙）中的一种或几种，经混合、包装、加工而成的非即食裹粉。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依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

禹州市紫焯红食品有限公司

Q B