



412529S-2022



孟州市鑫永康营养食品有限公司企业标准

Q/MXS 0002S-2022

煎炸粉、裹粉

2022-09-13 发布

2022-09-13 实施

孟州市鑫永康营养食品有限公司 发布

前 言

本标准由孟州市鑫永康营养食品有限公司提出。

本标准由孟州市鑫永康营养食品有限公司和濮阳市华龙区食品药品检验所共同起草。

本标准起草人：吴方宁、卢治申。

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，加入木薯淀粉、玉米淀粉、红薯淀粉、豌豆淀粉、马铃薯淀粉、绿豆淀粉、莲藕淀粉、小麦淀粉、玉米粉、小米粉、大米粉、江米粉、粟米粉、荞麦粉、苻麦粉、燕麦粉、薏仁粉、高粱粉、黑米粉、糯米粉、紫米粉、青稞粉、紫薯粉、红薯粉、土豆粉、芋头粉、魔芋粉、山药粉、大豆粉、黑豆粉、红豆粉、芸豆粉、绿豆粉、蚕豆粉、豌豆粉、谷朊粉、全麦粉、黑芝麻粉、蔬菜粉（南瓜粉、菠菜粉、胡萝卜粉、番茄粉中的一种或几种）、白砂糖、食用盐、味精、牛肉粉调味料、木糖醇、赤藓糖醇、麦芽糊精、香辛料粉（葱粉、蒜粉、姜粉、洋葱粉、花椒粉、胡椒粉、辣椒粉、小茴香粉中的一种或几种）、卡拉胶、氯化钾、黄原胶、瓜尔胶、聚丙烯酸钠、乙酰化双淀粉己二酸酯、羟丙基二淀粉磷酸酯、羧甲基纤维素钠、羟丙基淀粉、海藻酸钠、硫酸钙、三聚磷酸钠、柠檬酸、柠檬酸钠、碳酸氢钠、碳酸钠、焦磷酸钠、焦磷酸二氢二钠、磷酸氢二铵、磷酸二氢钙、磷酸三钙、磷酸氢钙、碳酸钙、酪蛋白酸钠、蔗糖脂肪酸酯、聚甘油脂肪酸酯、酵母、5'-呈味核苷酸二钠中的一种或几种，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。

根据用途不同可分为煎炸粉、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 玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.4 红薯淀粉应符合 GB/T 34321 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.5 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。
- 2.1.16 瓜尔胶应符合 GB 28403 的规定。
- 2.1.17 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。
- 2.1.18 羟丙基淀粉应符合 GB 29930 的规定。
- 2.1.19 乙酰化双淀粉己二酸酯应符合 GB 29932 的规定。
- 2.1.20 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.21 牛肉粉调味料应符合 SB/T 10513 的规定。
- 2.1.22 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.23 香辛料粉（葱粉、蒜粉、姜粉、洋葱粉、花椒粉、胡椒粉、辣椒粉、小茴香粉）应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.24 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.25 豌豆淀粉应符合 GB/T 38572 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.26 绿豆淀粉、莲藕淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.27 玉米粉应符合 GB/T 10463 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.28 全麦粉应符合 LS/T 3244 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.29 谷朊粉应符合 GB/T 21924 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.30 小米粉、大米粉、江米粉、粟米粉、高粱粉、黑米粉、紫米粉、青稞粉、紫薯粉、红薯粉、土豆粉、芋头粉、魔芋粉、山药粉、大豆粉、黑豆粉、红豆粉、芸豆粉、绿豆粉、蚕豆粉、豌豆粉应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.31 荞麦粉应符合 GB/T 35028 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.32 莜麦粉应符合 GB/T 13360 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.33 燕麦粉应符合 NY/T 892 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.34 薏仁粉应符合 NY/T 2977 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.35 羟丙基二淀粉磷酸酯应符合 GB 29931 的规定。
- 2.1.36 麦芽糊精应符合 GB/T 20882.6 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.37 黑芝麻粉应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.38 蔬菜粉（南瓜粉、菠菜粉、胡萝卜粉、番茄粉）应符合 NY/T 1884 的规定。
- 2.1.39 木糖醇应符合 GB 1886.234 的规定。
- 2.1.40 赤藓糖醇应符合 GB 26404 的规定。
- 2.1.41 卡拉胶应符合 GB 1886.169 的规定。
- 2.1.42 氯化钾应符合 GB 25585 的规定。

- 2.1.43 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.44 海藻酸钠应符合 GB 1886.243 的规定。
- 2.1.45 硫酸钙应符合 GB 1886.6 的规定。
- 2.1.46 三聚磷酸钠应符合 GB 1886.335 的规定。
- 2.1.47 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.48 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.49 碳酸钠应符合 GB 1886.1 的规定。
- 2.1.50 焦磷酸钠应符合 GB 1886.339 的规定。
- 2.1.51 酪蛋白酸钠应符合 GB 1886.212 的规定。
- 2.1.52 蔗糖脂肪酸酯应符合 GB 1886.27 的规定。
- 2.1.53 酵母应符合 GB 31639 的规定。
- 2.1.54 聚甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.178 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	
气味、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
*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
黄曲霉素B ₁ , μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.22

注：带*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

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、水分的检验。型式检验按国家相关规定执行。

H N

Q B

编制说明

本标准适用于以小麦粉为主要原料，加入木薯淀粉、玉米淀粉、红薯淀粉、豌豆淀粉、马铃薯淀粉、绿豆淀粉、莲藕淀粉、小麦淀粉、玉米粉、小米粉、大米粉、江米粉、粟米粉、荞麦粉、苡麦粉、燕麦粉、薏仁粉、高粱粉、黑米粉、糯米粉、紫米粉、青稞粉、紫薯粉、红薯粉、土豆粉、芋头粉、魔芋粉、山药粉、大豆粉、黑豆粉、红豆粉、芸豆粉、绿豆粉、蚕豆粉、豌豆粉、谷朊粉、全麦粉、黑芝麻粉、蔬菜粉（南瓜粉、菠菜粉、胡萝卜粉、番茄粉中的一种或几种）、白砂糖、食用盐、味精、牛肉粉调味料、木糖醇、赤藓糖醇、麦芽糊精、香辛料粉（葱粉、蒜粉、姜粉、洋葱粉、花椒粉、胡椒粉、辣椒粉、小茴香粉中的一种或几种）、卡拉胶、氯化钾、黄原胶、瓜尔胶、聚丙烯酸钠、乙酰化双淀粉己二酸酯、羟丙基二淀粉磷酸酯、羧甲基纤维素钠、羟丙基淀粉、海藻酸钠、硫酸钙、三聚磷酸钠、柠檬酸、柠檬酸钠、碳酸氢钠、碳酸钠、焦磷酸钠、焦磷酸二氢二钠、磷酸氢二铵、磷酸二氢钙、磷酸三钙、磷酸氢钙、碳酸钙、酪蛋白酸钠、蔗糖脂肪酸酯、聚甘油脂肪酸酯、酵母、5'-呈味核苷酸二钠中的一种或几种，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。

孟州市鑫永康营养食品有限公司

QB