



412613S-2022



禾存良(河南)科技实业有限责任公司企业标准

Q/HCL 0002S-2022

# 煎炸、裹粉

2022-09-15 发布

2022-09-15 实施

禾存良(河南)科技实业有限责任公司 发布

## 前 言

本标准由禾存良（河南）科技实业有限责任公司提出并起草。

本标准主要起草人：江常杰。

H N

Q B

# 煎炸、裹粉

## 1 范围

本标准规定了煎炸、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，添加食用淀粉（玉米淀粉、小麦淀粉、马铃薯淀粉、木薯淀粉、红薯淀粉、豌豆淀粉、西米淀粉、山药淀粉、紫薯淀粉、绿豆淀粉、蚕豆淀粉、菱角淀粉、藕淀粉、荸荠淀粉、糯米淀粉、葛根淀粉、蕨根淀粉、菊芋淀粉中的一种或几种）、玉米粉、大米粉、小米粉、糯米粉、荞麦粉、苡麦粉、高粱粉、藕粉、红薯全粉、马铃薯粉、燕麦粉、黑麦粉、青稞粉、藜麦粉、山药粉、紫薯粉、豌豆粉、大豆粉、绿豆粉、蚕豆粉、谷朊粉、黑芝麻粉、薏仁粉、芋头粉、红豆粉、芸豆粉、食用盐、葡萄糖、白砂糖、牛肉粉调味料、谷氨酸钠(味精)、5'-呈味核苷酸二钠、果蔬粉（南瓜粉、胡萝卜粉、菠菜粉、番茄粉、魔芋粉、菱角粉、菊芋粉、紫苏粉中的一种或几种）、香辛料（小茴香、八角、花椒、白胡椒、黑胡椒、孜然、辣椒、甘草、肉豆蔻、桂皮、丁香、月桂叶、薄荷叶、肉桂、芥末、芹菜、蒜、姜、洋葱中的一种或几种）、碳酸氢钠、碳酸钙、磷酸氢钙、磷酸氢二铵、焦磷酸二氢二钠、磷酸二氢钙、磷酸三钙、聚丙烯酸钠、卡拉胶、瓜尔胶、黄原胶、羧甲基纤维素钠、羟丙基二淀粉磷酸酯、酵母粉、酪蛋白酸钠、海藻酸钠、硫酸钙、三聚磷酸钠、柠檬酸、柠檬酸钠、蔗糖脂肪酸酯、聚甘油脂肪酸酯、 $\beta$ -胡萝卜素、麦芽糊精、氯化钾中的一种或几种，经混合、包装加工而成的非即食煎炸、裹粉。

按照用途不同分为：肉类专用煎炸裹粉、蔬菜类专用煎炸裹粉、食用菌类煎炸裹粉。

## 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 小麦淀粉应符合 GB/T 8883 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.3 马铃薯淀粉应符合 GB/T 8884 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.4 玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.5 红薯淀粉、紫薯淀粉应符合 GB/T 34321 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.6 木薯淀粉应符合 GB/T 29343 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.7 藕粉应符合 GB/T 25733 的规定。
- 2.1.8 荞麦粉应符合 GB/T 35028 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.9 苡麦粉应符合 GB/T 13360 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.10 红薯全粉应符合 NY/T 3611 的规定。
- 2.1.11 玉米粉应符合 GB/T 10463 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.12 糯米粉应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.13 葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。

- 2.1.14 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。
- 2.1.15 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.16 牛肉粉调味料应符合 SB/T 10513 的规定。
- 2.1.17 谷氨酸钠(味精)应符合 GB 2720 和 GB/T 8967 的规定。
- 2.1.18 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.19 香辛料(小茴香、八角、花椒、白胡椒、黑胡椒、孜然、辣椒、甘草、肉豆蔻、桂皮、丁香、香叶、薄荷叶、肉桂、芥末、芹菜、蒜、姜、洋葱)应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.20 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。
- 2.1.21 碳酸钙应符合 GB 1886.214 的规定。
- 2.1.22 磷酸氢钙应符合 GB 1886.3 的规定。
- 2.1.23 磷酸氢二铵应符合 GB 1886.331 的规定。
- 2.1.24 焦磷酸二氢二钠应符合 GB 1886.328 的规定。
- 2.1.25 磷酸二氢钙应符合 GB 1886.333 的规定。
- 2.1.26 磷酸三钙应符合 GB 1886.332 的规定。
- 2.1.27 聚丙烯酸钠应符合 GB 29948 的规定。
- 2.1.28 酵母粉应符合 GB31639 的规定。
- 2.1.29  $\beta$ -胡萝卜素应符合 GB 8821 的规定。
- 2.1.30 羧甲基纤维素钠应符合 GB1886.232 的规定。
- 2.1.31 瓜尔胶应符合 GB28403 的规定。
- 2.1.32 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.33 果蔬粉应符合 NY/T 1884 的规定。
- 2.1.34 西米淀粉、山药淀粉、蚕豆淀粉、绿豆淀粉、菱角淀粉、藕淀粉、荸荠淀粉、糯米淀粉、葛根淀粉、蕨根淀粉、菊芋淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.35 大米粉、小米粉、高粱粉、马铃薯粉、黑麦粉、青稞粉、藜麦粉、山药粉、紫薯粉、豌豆粉、大豆粉、绿豆粉、蚕豆粉、芋头粉、红豆粉、芸豆粉、蚕豆粉应符合 GB 2715 规定。
- 2.1.36 谷朊粉应符合 GB. T 21924 的规定。
- 2.1.37 燕麦粉应符合 NY/T 892 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.38 薏仁粉应符合 NY/T 2977 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.39 麦芽糊精应符合 GB/T 20882.6 的规定。
- 2.1.40 黑芝麻粉应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.41 卡拉胶应符合 GB 1866.169 的规定。
- 2.1.42 羟丙基二淀粉磷酸酯应符合 GB 29931 的规定。
- 2.1.43 酪蛋白酸钠应符合 GB 1886.212 的规定。

- 2.1.44 蔗糖脂肪酸酯应符合 GB 1886.27 的规定。
- 2.1.45 聚甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.178 的规定。
- 2.1.46 氯化钾应符合 GB 25585 的规定。
- 2.1.47 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.48 海藻酸钠应符合 GB 1886.243 的规定。
- 2.1.49 硫酸钙应符合 GB 1886.6 的规定。
- 2.1.50 三聚磷酸钠应符合 GB 1886.335 的规定。
- 2.1.51 柠檬酸应符合 GB 1886.235 规定。
- 2.1.52 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 规定。
- 2.1.53 豌豆淀粉应符合 GB/T 38572 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	取样品适量,将样品倒入洁净的白色瓷盘中,在自然光线条件下,用肉眼观察其性状、色泽及杂质。取样品 20g,放入 100ml 磨口瓶中,加入 50℃的温水 50ml,加盖,振摇 30s,品尝其滋味。
色 泽	具有本品应有的色泽	
气、滋味	具有本品应有的气、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 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
黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> , μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.22
磷酸盐(以 PO <sub>4</sub> <sup>3-</sup> 计), g/kg	≤ 5.0	GB 5009.256
β-胡萝卜素, g/kg	≤ 1.0	GB 5009.83

注: \*该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 食品生产加工过程中的卫生要求

食品生产加工过程中的卫生要求应符合 GB 14881 的规定。

## 2.6 其他要求

应符合 GB 2760、GB 2761、GB 2762、GB 2763 的规定。

## 3 检验

出厂检验项目包括：感官要求、净含量及允许短缺量。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，添加食用淀粉（玉米淀粉、小麦淀粉、马铃薯淀粉、木薯淀粉、红薯淀粉、豌豆淀粉、西米淀粉、山药淀粉、紫薯淀粉、绿豆淀粉、蚕豆淀粉、菱角淀粉、藕淀粉、荸荠淀粉、糯米淀粉、葛根淀粉、蕨根淀粉、菊芋淀粉中的一种或几种）、玉米粉、大米粉、小米粉、糯米粉、荞麦粉、莜麦粉、高粱粉、藕粉、红薯全粉、马铃薯粉、燕麦粉、黑麦粉、青稞粉、藜麦粉、山药粉、紫薯粉、豌豆粉、大豆粉、绿豆粉、蚕豆粉、谷朊粉、黑芝麻粉、薏仁粉、芋头粉、红豆粉、芸豆粉、食用盐、葡萄糖、白砂糖、牛肉粉调味料、谷氨酸钠(味精)、5'-呈味核苷酸二钠、果蔬粉（南瓜粉、胡萝卜粉、菠菜粉、番茄粉、魔芋粉、菱角粉、菊芋粉、紫苏粉中的一种或几种）、香辛料（小茴香、八角、花椒、白胡椒、黑胡椒、孜然、辣椒、甘草、肉豆蔻、桂皮、丁香、月桂叶、薄荷叶、肉桂、芥末、芹菜、蒜、姜、洋葱中的一种或几种）、碳酸氢钠、碳酸钙、磷酸氢钙、磷酸氢二铵、焦磷酸二氢二钠、磷酸二氢钙、磷酸三钙、聚丙烯酸钠、卡拉胶、瓜尔胶、黄原胶、羧甲基纤维素钠、羟丙基二淀粉磷酸酯、酵母粉、酪蛋白酸钠、海藻酸钠、硫酸钙、三聚磷酸钠、柠檬酸、柠檬酸钠、蔗糖脂肪酸酯、聚甘油脂肪酸酯、 $\beta$ -胡萝卜素、麦芽糊精、氯化钾中的一种或几种，经混合、包装加工而成的非即食煎炸、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》的有关规定，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。

禾存良（河南）科技实业有限责任公司