



413047S-2023



河南康隆食业有限公司企业标准

Q/HKS 0003S-2023

裹粉预拌粉

2023-10-04 发布

2023-10-04 实施

河南康隆食业有限公司 发布

前 言

本标准由河南康隆食业有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：魏占强、郭红梅。

H N
Q B

裹粉预拌粉

1 范围

本标准规定了裹粉预拌粉的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以小麦粉为主要原料，经筛理，添加杂粮粉(玉米、荞麦、青稞、燕麦、莜麦、小米、黑米、薏米、高粱、黄豆、红豆、绿豆、豌豆、红薯、紫薯、土豆、山药中的一种或几种)、白砂糖粉、食用淀粉(玉米淀粉、小麦淀粉、红薯淀粉、马铃薯淀粉、绿豆淀粉、豌豆淀粉中的一种或几种)、羟丙基二淀粉磷酸酯、魔芋粉、谷朊粉、食用酵母、食品添加剂{磷酸二氢钠、焦磷酸二氢二钠、碳酸氢钠、磷酸氢钙、磷酸二氢钙、磷酸三钙、碳酸钙、酒石酸氢钾、葡萄糖 δ -内酯、蔗糖脂肪酸酯、双乙酰酒石酸单双甘油酯、卡拉胶、黄原胶、瓜尔胶、羧甲基纤维素钠、海藻酸钠、二氧化硅、 β -胡萝卜素、姜黄素、辣椒红、 α -淀粉酶、木聚糖酶、脂肪酶、葡糖氧化酶}中的一种或几种，经配比、混合、包装加工而成的裹粉预拌粉。

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 白砂糖粉应符合 GB/T 1355 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.3 食用淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.4 羟丙基二淀粉磷酸酯应符合 GB 29931 的规定。
- 2.1.5 谷朊粉应符合 GB/T 21924 的规定。
- 2.1.6 食用酵母应符合 GB 31639 的规定。
- 2.1.7 磷酸二氢钠应符合 GB 1886.236 的规定。
- 2.1.8 焦磷酸二氢二钠应符合 GB 1886.328 的规定。
- 2.1.9 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。
- 2.1.10 酒石酸氢钾应符合 GB 25556 的规定。
- 2.1.11 磷酸氢钙应符合 GB 1886.3 的规定。
- 2.1.12 磷酸二氢钙应符合 GB 1886.333 的规定。
- 2.1.13 磷酸三钙应符合 GB 1886.332 的规定。
- 2.1.14 碳酸钙应符合 GB 1886.214 的规定。
- 2.1.15 蔗糖脂肪酸酯应符合 GB 1886.27 的规定。
- 2.1.16 双乙酰酒石酸单双甘油酯应符合 GB25539 的规定。
- 2.1.17 葡萄糖 δ -内酯应符合 GB 7657 的规定。
- 2.1.18 杂粮粉应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.19 卡拉胶应符合 GB 1886.169 的规定。

- 2.1.20 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.21 瓜尔胶应符合 GB 28403 的规定。
- 2.1.22 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。
- 2.1.23 海藻酸钠应符合 GB 1886.243 的规定。
- 2.1.24 魔芋粉应符合 NY/T 494 的规定。
- 2.1.25 二氧化硅应符合 GB 25576 的规定。
- 2.1.26 β -胡萝卜素应符合 GB8821 的规定。
- 2.1.27 姜黄素应符合 GB1886.76 的规定。
- 2.1.28 辣椒红应符合 GB1886.34 的规定。
- 2.1.29 α -淀粉酶、木聚糖酶、脂肪酶、葡糖氧化酶应符合 GB 1886.174 的规定。

2.2 感官要求

感官要求应符合表 1 要求。

表 1 感官要求

项目	要求	检验方法
色泽	具有本品应有的色泽	从混合均匀的样品取出 100 克，置于洁净的白色瓷盘中，在自然光线下观察性状、色泽，查看有无外来杂质、嗅其气味，然后用温水漱口，品其滋味。
性状	粉末状、颗粒状或粉末中带颗粒状，无结块	
气味	具有特有气味，无异味	
杂质	无污染、霉变，无肉眼可见杂质	

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, g/100 g $\leq$	14.5	GB 5009.3
铅* (以 Pb 计), mg/kg $\leq$	0.15	GB 5009.12
总砷 (以 As 计), mg/kg $\leq$	0.5	GB 5009.11
黄曲霉毒素 B ₁ , μ g/kg $\leq$	5.0	GB 5009.22
磷酸盐 ^a (以 PO ₄ ³⁻ 计), g/kg $\leq$	5.0	GB 5009.256
β -胡萝卜素 ^a , g/kg $\leq$	1.0	GB 5009.83
姜黄素 ^a , g/kg $\leq$	0.3	SN/T 4890

* 该指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

a 仅适用于添加该食品添加剂的产品检验。

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。

2.4 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、水分、净含量及允许短缺量。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，经筛理，添加杂粮粉(玉米、荞麦、青稞、燕麦、莜麦、小米、黑米、薏米、高粱、黄豆、红豆、绿豆、豌豆、红薯、紫薯、土豆、山药中的一种或几种)、白砂糖粉、食用淀粉(玉米淀粉、小麦淀粉、红薯淀粉、马铃薯淀粉、绿豆淀粉、豌豆淀粉中的一种或几种)、羟丙基二淀粉磷酸酯、魔芋粉、谷朊粉、食用酵母、食品添加剂{磷酸二氢钠、焦磷酸二氢二钠、碳酸氢钠、磷酸氢钙、磷酸二氢钙、磷酸三钙、碳酸钙、酒石酸氢钾、葡萄糖 δ -内酯、蔗糖脂肪酸酯、双乙酰酒石酸单双甘油酯、卡拉胶、黄原胶、瓜尔胶、羧甲基纤维素钠、海藻酸钠、二氧化硅、 β -胡萝卜素、姜黄素、辣椒红、 α -淀粉酶、木聚糖酶、脂肪酶、葡糖氧化酶}中的一种或几种，经配比、混合、包装加工而成的裹粉预拌粉。

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》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。

河南康隆食业有限公司