



413531S-2023



温县泷之味食品有限公司企业标准

Q/LZW 0006S-2023

速冻调理肉制品

2023-11-10 发布

2023-11-10 实施

温县泷之味食品有限公司 发布

前 言

本标准附录A、B为规范性附录。

本标准由温县洧之味食品有限公司提出和起草。

本标准主要起草人：赵红兵。

H N
Q B

速冻调理肉制品

1 范围

本标准规定了速冻调理肉制品的分类、要求、检验方法、检验规则等要求。

本标准适用于以鲜、冻畜禽肉、带骨肉（猪、兔、牛、羊、鸡、鸭、鹅）及可食用的副产品（头、脖、腿、翅、皮、爪、肝、肾、肠、心、郡肝、蹄筋、猪耳、猪尾、猪腿、猪大肠、猪小肠、猪黄喉、猪心、猪肝、猪肺、猪肾、猪肚、猪舌、猪脑花、兔肾、兔肚、兔头、兔腿、毛肚、牛大肚、牛小肚、牛舌、牛蹄筋、牛鞭、羊肚、羊肠、羊蹄）中的一种或几种为原料，经预处理、修整、分切或不分切，辅以食用盐、白酒、花椒、辣椒、八角、生姜、白芷、月桂叶（香叶）、丁香、小茴香、桂皮、黑胡椒、白胡椒粉、鸡精调味料、味精、复合调味料【玉米淀粉、食用盐、白砂糖、味精、鸡蛋白粉（鲜鸡蛋、酵母）、玉米油、柠檬酸、醋酸酯淀粉、碳酸钠、山梨糖醇、三聚磷酸钠、焦磷酸钠、六偏磷酸钠】、裹粉、面包糠、奥尔良调味料中的一种或几种，加入或不加入食品添加剂[D-异抗坏血酸钠、三聚磷酸钠、碳酸氢钠、柠檬酸钠、六偏磷酸钠、脱氢乙酸钠、柠檬酸、木瓜蛋白酶Papain（来源于木瓜Caricapapaya）]中的一种或几种，经调理、滚揉或不滚揉、腌制或不腌制、穿串或不穿串、包装、速冻、包装加工而成的非即食产品。

根据原料不同可分为：速冻调理畜禽肉制品、速冻调理畜禽带骨肉制品、速冻调理畜禽副产品、速冻调理混合肉制品。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.2 鲜、冻畜禽肉、带骨肉（猪、兔、牛、羊、鸡、鸭、鹅）及可食用的副产品应符合 GB2707 的规定。

2.1.3 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

2.1.4 白酒应符合 GB 2757 的规定。

2.1.5 花椒、辣椒、八角、生姜、月桂叶（香叶）、丁香、小茴香、桂皮、黑胡椒、白胡椒粉应符合 GB/T 15691 的规定。

2.1.6 白芷应清洁、卫生、无污染，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。

2.1.7 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。

2.1.8 奥尔良调味料应符合 GB 31644 的规定。

2.1.9 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。

2.1.10 三聚磷酸钠应符合 GB 1886.335 的规定。

2.1.11 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。

2.1.12 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。

2.1.13 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。

2.1.14 脱氢乙酸钠应符合 GB 25547 的规定。

2.1.15 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。

2.1.16 木瓜蛋白酶（来源于木瓜 Caricapapaya）应符合 GB 1886.174 的规定。

2.1.17 味精应符合 GB 2720 的规定。

2.1.18 复合调味料应符合 GB 31644 的规定。

2.1.19 裹粉应符合 Q/HAY 0001S 的规定（见附录 A）。

2.1.20 面包糠应符合 Q/LHG 0008S 的规定（见附录 B）。

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	具有产品应有的性状	取适量样品，放入洁净的瓷盘中，在室内自然光线下观察其性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温水漱口，按包装上标明的食用方法品其滋味。
色泽	具有产品应有的色泽	
滋、气味	具有产品应有的滋、气味，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
挥发性盐基氮, mg/100g	≤ 15	GB 5009.228
过氧化值（以脂肪计），g/100g	≤ 0.25	GB 5009.227
食用盐（以 NaCl 计），g/100g	≤ 8.0（适用于添加食用盐的产品）	GB 5009.44
^a 总砷（以As计），mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
^a 铅*（以Pb计），mg/kg	0.25（畜禽内脏制品除外） 0.4（畜禽内脏制品）	GB 5009.12
^a 镉（以Cd计），mg/kg	0.5（畜禽肝脏制品） 1.0（畜禽肾脏制品） 0.1（畜禽内脏制品除外）	GB 5009.15
^a 铬（以Cr计），mg/kg	≤ 1.0	GB 5009.123
^a N-二甲基亚硝胺，μg/kg	≤ 3.0	GB 5009.26
脱氢乙酸钠 ^b （以脱氢乙酸计），g/kg	≤ 0.5	GB 5009.121

磷酸盐 ^b （以 PO_4^{3-} 计），g/kg	≤	5.0	GB 5009.256
注：*该指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。			
a检测带骨类产品时，以可食肉部分为准。			
b仅适用于使用该食品添加剂的产品。			

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；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；兽药残留限量应符合 GB 31650 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。



410832S-2023



河南安盈食品有限公司企业标准

Q/HAY 0001S-2023

煎炸粉、裹粉

2023-04-12 发布

2023-04-12 实施

河南安盈食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南安盈食品有限公司提出。

本标准由河南安盈食品有限公司起草。

本标准主要起草人：裴新田。

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、莜麦粉、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、葛根粉、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）、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，经混合、包装、加工而成的非即食煎炸粉、裹粉。

根据用途不同可分为煎炸粉、裹粉。

2 要求

2.1 原辅料

- 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。

Q/HAY 0001S-2023

- 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。
- 2.1.18 瓜尔胶应符合 GB 28403 的规定。
- 2.1.19 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。
- 2.1.20 羟丙基淀粉应符合 GB 29930 的规定。
- 2.1.21 乙酰化双淀粉己二酸酯 GB 29932 的规定。
- 2.1.22 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.23 牛肉粉调味料应符合 SB/T 10513 的规定。
- 2.1.24 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.25 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。
- 2.1.26 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.27 豌豆淀粉应符合 GB/T 38572 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.28 绿豆淀粉、莲藕淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.29 玉米粉应符合 GB/T 10463 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.30 全麦粉应符合 LS/T 3244 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.31 谷朊粉应符合 GB/T 21924 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.32 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。
- 2.1.33 荞麦粉应符合 GB/T 35028 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.34 莜麦粉应符合 GB/T 13360 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.35 燕麦粉应符合 NY/T 892 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.36 薏仁粉应符合 NY/T 2977 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.37 麦芽糊精应符合 GB/T 20882.6 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.38 黑芝麻粉应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.39 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。
- 2.1.40 木糖醇应符合 GB 1886.234 的规定。
- 2.1.41 赤藓糖醇应符合 GB 26404 的规定。
- 2.1.42 卡拉胶应符合 GB 1886.169 的规定。
- 2.1.43 氯化钾应符合 GB 25585 的规定。
- 2.1.44 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.45 海藻酸钠应符合 GB 1886.243 的规定。

Q/HAY 0001S-2023

- 2.1.46 硫酸钙应符合 GB 1886.6 的规定。
- 2.1.47 三聚磷酸钠应符合 GB 1886.335 的规定。
- 2.1.48 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.49 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.50 碳酸钠应符合 GB 1886.1 的规定。
- 2.1.51 焦磷酸钠应符合 GB 1886.339 的规定。
- 2.1.52 酪蛋白酸钠应符合 GB 1886.212 的规定。
- 2.1.53 蔗糖脂肪酸酯应符合 GB 1886.27 的规定。
- 2.1.54 酵母应符合 GB 31639 的规定。
- 2.1.55 聚甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.178 的规定。
- 2.1.56 羟丙基二淀粉磷酸酯 GB 29931 的规定。
- 2.1.57 葛根粉应符合GB/T 30637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	取适量试样置于洁净的白色盘(瓷盘或同类容器)中，在自然光下观察色泽、性状和杂质，闻其气味，用温开水漱口，品其滋味
色泽	具有产品应有的色泽	
气味、滋味	具有本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
*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 , μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.22
注：*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 规定。

Q/HAY 0001S-2023

2.5 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

出厂检验项目包括：感官要求、净含量及允许短缺量、水分的检验。型式检验按国家有关规定执行。

HTN
QB

Q/HAY 0001S-2023

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、葛根粉、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）、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，经混合、包装、加工而成的非即食煎炸粉、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。

河南安盈食品有限公司



莲花健康产业集团有限公司企业标准

Q/LHG 0008S-2023

面包糠

2023-08-10 发布

2023-08-10 实施

莲花健康产业集团有限公司 发布

前 言

本标准由莲花健康产业集团有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：曹家胜、郑德洲、张国庆、张翔宇、王华南、任东梅。

H N

Q B

面包糠

1 范围

本标准规定了面包糠的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以小麦粉、面包用小麦粉中的一种或二种为原料，添加或不添加生活饮用水、食用玉米淀粉、大米粉、玉米粉、食用盐、棕榈油、起酥油、食用葡萄糖、白砂糖、酵母、紫薯粉、果蔬粉【菠菜粉、胡萝卜粉、番茄粉（西红柿粉）、芹菜粉、南瓜粉、西兰花粉、山药粉、红枣粉、草莓粉、火龙果粉中的一种或几种】、泡打粉（焦磷酸二氢二钠、碳酸氢钠、食用淀粉、磷酸二氢钠、酒石酸氢钾、碳酸钙）、复配面包改良剂（硫酸钙、抗坏血酸、 α -淀粉酶、淀粉葡萄糖苷酶、葡萄糖氧化酶、半纤维素酶、脂肪酶、麦芽糖淀粉酶、大豆粉、小麦粉、植物油）、 β -胡萝卜素、姜黄素、柠檬黄、日落黄、辣椒红、胭脂虫红、胭脂树橙、单，双甘油脂肪酸酯、抗坏血酸（维生素C）、D-异抗坏血酸及其钠盐、碳酸钙、磷酸三钙，经配料、膨化挤出、切断（或不切断）、碎糠（或不碎糠）、筛选、包装等加工而成或经配料、和面、醒发、烘烤、冷却、粉碎、烘干（或不烘干）、包装加工而成的非即食面包糠（裹粉）。

根据所用原辅料配方和工艺的不同，产品可分为：面包糠（膨化型）、面包糠（发酵型）。

根据所用辅料、配方不同，产品可分为：多种颜色的面包糠。

2 要求

2.1 原料要求

- 2.1.1 小麦粉应符合 GB 1355 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.2 面包用小麦粉应符合 LS/T 3201 的规定。
- 2.1.3 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.4 大米粉应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.5 玉米粉应符合 GB/T 10463 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.6 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。
- 2.1.7 棕榈油应符合 GB/T 15680 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.8 起酥油 GB/T 38069 的规定。
- 2.1.9 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.10 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.11 酵母应符合 GB 31639 的规定。
- 2.1.12 紫薯粉应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.13 果蔬粉【菠菜粉、胡萝卜粉、番茄粉（西红柿粉）、芹菜粉、南瓜粉、西兰花粉、山药粉、红枣粉、草莓粉、火龙果粉】应符合 NY/T 1884 的规定。
- 2.1.14 泡打粉、复配面包改良剂应符合 GB 26687 的规定。
- 2.1.15 β -胡萝卜素应符合 GB 8821 的规定。

Q/LHG 0008S-2023

- 2.1.16 姜黄素应符合 GB 1886.76 的规定。
- 2.1.17 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。
- 2.1.18 日落黄应符合 GB 6227.1 的规定。
- 2.1.19 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.20 胭脂虫红应符合 GB 1886.315 的规定。
- 2.1.21 胭脂树橙应符合 GB 1886.316 的规定。
- 2.1.22 单，双甘油脂肪酸酯应符合GB 1886.65的规定。
- 2.1.23 抗坏血酸应符合 GB 14754 的规定。
- 2.1.24 碳酸钙应符合 1886.214 的规定。
- 2.1.25 磷酸三钙应符合 GB 1886.332 的规定。
- 2.1.26 生产用水应符合 GB 5749 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
色 泽	具有该产品应有的色泽	取适量样品，置于白色瓷盘中，在自然光线下，用肉眼
气味、滋味	具有该产品应有的气味、滋味，无异味	
状 态	呈条形状及不规则的颗粒状或片状，允许表面有粉末现象、无结块， 无霉变，无正常视力可见外来异物	观察其色泽、性状及杂质， 嗅其气味、品其滋味。

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
黄曲霉毒素B ₁ ，μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.22
*β-胡萝卜素，g/kg	≤ 1.0	GB 5009.83
*姜黄素，g/kg	≤ 0.3	SN/T 4890
*柠檬黄，g/kg	≤ 0.3	GB 5009.35
*日落黄，g/kg	≤ 0.3	GB 5009.35

Q/LHG 0008S-2023		
*胭脂树橙，g/kg	≤	0.01 GB 5009.287
*磷酸盐（以P _{0.5} 计），g/kg	≤	5.0 GB 5009.256
注1：*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762的规定。		
注2：a仅适用于添加该食品添加剂的产品。		
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得超过1。		

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 其他要求

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。

3 检验

出厂检验项目包括：感官要求、净含量及允许短缺量、水分。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、面包用小麦粉中的一种或二种为原料，添加或不添加生活饮用水、食用玉米淀粉、大米粉、玉米粉、食用盐、棕榈油、起酥油、食用葡萄糖、白砂糖、酵母、紫薯粉、果蔬粉【菠菜粉、胡萝卜粉、番茄粉（西红柿粉）、芹菜粉、南瓜粉、西兰花粉、山药粉、红枣粉、草莓粉、火龙果粉中的一种或几种】、泡打粉（焦磷酸二氢二钠、碳酸氢钠、食用淀粉、磷酸二氢钠、酒石酸氢钾、碳酸钙）、复配面包改良剂（硫酸钙、抗坏血酸、 α -淀粉酶、淀粉葡萄糖苷酶、葡糖氧化酶、半纤维素酶、脂肪酶、麦芽糖淀粉酶、大豆粉、小麦粉、植物油）、 β -胡萝卜素、姜黄素、柠檬黄、日落黄、辣椒红、胭脂虫红、胭脂树橙、单，双甘油脂肪酸酯、抗坏血酸（维生素C）、D-异抗坏血酸及其钠盐、碳酸钙、磷酸三钙，经配料、膨化挤出、切断（或不切断）、碎糠（或不碎糠）、筛选、包装等加工而成或经配料、和面、醒发、烘烤、冷却、粉碎、烘干（或不烘干）、包装加工而成的非即食面包糠（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的依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。

莲花健康产业集团食品有限公司

Q B

编制说明

本标准适用于以鲜、冻畜禽肉、带骨肉（猪、兔、牛、羊、鸡、鸭、鹅）及可食用的副产品（头、脖、腿、翅、皮、爪、肝、肾、肠、心、郡肝、蹄筋、猪耳、猪尾、猪腿、猪大肠、猪小肠、猪黄喉、猪心、猪肝、猪肺、猪肾、猪肚、猪舌、猪脑花、兔肾、兔肚、兔头、兔腿、毛肚、牛大肚、牛小肚、牛舌、牛蹄筋、牛鞭、羊肚、羊肠、羊蹄）中的一种或几种为原料，经预处理、修整、分切或不分切，辅以食用盐、白酒、花椒、辣椒、八角、生姜、白芷、月桂叶（香叶）、丁香、小茴香、桂皮、黑胡椒、白胡椒粉、鸡精调味料、味精、复合调味料【玉米淀粉、食用盐、白砂糖、味精、鸡蛋白粉（鲜鸡蛋、酵母）、玉米油、柠檬酸、醋酸酯淀粉、碳酸钠、山梨糖醇、三聚磷酸钠、焦磷酸钠、六偏磷酸钠】、裹粉、面包糠、奥尔良调味料中的一种或几种，加入或不加入食品添加剂[D-异抗坏血酸钠、三聚磷酸钠、碳酸氢钠、柠檬酸钠、六偏磷酸钠、脱氢乙酸钠、柠檬酸、木瓜蛋白酶Papain（来源于木瓜Caricapapaya）]中的一种或几种，经调理、滚揉或不滚揉、腌制或不腌制、穿串或不穿串、包装、速冻、包装加工而成的非即食产品。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，参照SB/T 10379 《速冻调制食品》制订本企业标准，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。

温县泷之味食品有限公司

QB