



414001S-2023



河南麦佳食品有限公司企业标准

Q/HMS 0009S-2023

面糊、裹粉、煎炸粉预拌粉

2023-12-21 发布

2023-12-21 实施

河南麦佳食品有限公司 发布

前 言

本标准中附录 A 为规范性引用文件。

本标准由河南麦佳食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：彭新龙。

H N

Q B

面糊、裹粉、煎炸粉预拌粉

1 范围

本标准规定了面糊、裹粉、煎炸粉预拌粉的分类、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、木薯淀粉、甘薯淀粉、芋头淀粉、马铃薯淀粉、绿豆淀粉、小麦淀粉、豌豆淀粉中的一种或几种】、谷物杂粮粉（大米粉、糯米粉、小米粉、玉米粉、绿豆粉、红豆粉、蚕豆粉、豌豆粉、大豆粉、红薯粉、紫薯粉中的一种或几种）、谷朊粉、大豆蛋白、乳粉、果蔬粉【红枣、枸杞、草莓、蓝莓、火龙果、桑葚、树莓、西红柿（番茄）、菠菜、胡萝卜、南瓜、西兰花、芹菜、紫甘蓝、紫薯、红薯、山药中的一种或几种】、魔芋粉、白砂糖、食用葡萄糖、麦芽糊精、食用盐、味精、鸡蛋白粉、鸡蛋粉、鸡精调味料、鸡粉调味料、排骨粉调味料、海鲜粉调味料、牛肉粉调味料、酱油粉、酵母抽提物、食用植物油（大豆油、玉米油、葵花籽油、花生油、菜籽油、棕榈油、芝麻油中的一种或几种）、香辛料【辣椒、花椒、白胡椒、黑胡椒、八角、姜、高良姜、桂皮、肉桂、甘草、孜然、肉豆蔻、豆蔻、草果、姜黄、小茴香、丁香、山奈、月桂叶（香叶）、砂仁、芫荽（香菜）、百里香、葱粉、蒜粉、洋葱粉、姜粉、香葱粉中的一种或几种】、5'-呈味核苷酸二钠、维生素C（抗氧化剂）、D-异抗坏血酸钠、酶制剂（其种类及来源，详见附录A）、香兰素、乙基麦芽酚、食用香精、谷氨酸钠、柠檬酸、柠檬酸钠、DL-苹果酸、酒石酸氢钾、醋酸酯淀粉、乙酰化二淀粉磷酸酯、乙酰化双淀粉己二酸酯、磷酸酯双淀粉、羟丙基淀粉、羟丙基二淀粉磷酸酯、氧化淀粉、酸处理淀粉、羧甲基纤维素钠、瓜尔胶、黄原胶、卡拉胶、海藻酸钠、单，双甘油脂肪酸酯、聚甘油脂肪酸酯、蔗糖脂肪酸酯、三聚磷酸钠、焦磷酸钠、焦磷酸二氢二钠、磷酸氢二钠、磷酸二氢钠、磷酸二氢钙、磷酸氢钙、磷酸三钠、六偏磷酸钠、碳酸钠、碳酸氢钠、碳酸钙、葡萄糖酸- δ -内酯、二氧化硅、天然胡萝卜素、辣椒红、焦糖色、姜黄素、柠檬黄、 β -胡萝卜素、日落黄中的一种或几种，经配料、混合、包装、加工而成的面糊、裹粉、煎炸粉预拌粉。

根据所用辅料及加工用途的不同，产品分类为：面糊预拌粉、裹粉预拌粉、煎炸粉预拌粉。

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 食用淀粉应符合GB 31637的规定。
- 2.1.3 谷物杂粮粉应符合GB 2715的规定。
- 2.1.4 谷朊粉应符合GB/T 21924的规定。
- 2.1.5 大豆蛋白应符合GB/T 22493的规定。
- 2.1.6 乳粉应符合GB 19644的规定。
- 2.1.7 果蔬粉应符合NY/T 1884的规定。

- 2.1.8魔芋粉应符合NY/T 494的规定。
- 2.1.9白砂糖应符合GB 13104的规定。
- 2.1.10食用葡萄糖、麦芽糊精应符合GB 15203的规定。
- 2.1.11食用盐应符合GB/T 5461和GB 2721的规定。
- 2.1.12味精应符合GB 2720的规定。
- 2.1.13鸡蛋白粉、鸡蛋粉应符合GB 2749的规定。
- 2.1.14鸡精调味料、鸡粉调味料、排骨粉调味料、海鲜粉调味料、牛肉粉调味料、酱油粉应符合GB 31644的规定。
- 2.1.15酵母抽提物应符合GB/T 20886.2的规定。
- 2.1.16食用植物油应符合GB 2716的规定。
- 2.1.17香辛料应符合GB/T 15691的规定。
- 2.1.185'-呈味核苷酸二钠应符合GB 1886.171的规定。
- 2.1.19维生素C(抗坏血酸)应符合GB 14754的规定。
- 2.1.20D-异抗坏血酸钠应符合GB 1886.28的规定。
- 2.1.21酶制剂应符合GB 1886.174的规定。
- 2.1.22香兰素应符合GB 1886.16的规定。
- 2.1.23乙基麦芽酚应符合GB 1886.208的规定。
- 2.1.24食品用香精应符合GB 30616的规定。
- 2.1.25谷氨酸钠应符合GB 1886.306的规定。
- 2.1.26柠檬酸应符合GB 1886.235的规定。
- 2.1.27柠檬酸钠应符合GB 1886.25的规定。
- 2.1.28 DL-苹果酸应符合GB 25544的规定。
- 2.1.29酒石酸氢钾应符合GB 25556的规定。
- 2.1.30醋酸酯淀粉应符合GB 29925的规定。
- 2.1.31乙酰化二淀粉磷酸酯应符合GB 29929的规定。
- 2.1.32乙酰化双淀粉己二酸酯应符合GB 29932的规定。
- 2.1.33磷酸酯双淀粉应符合GB 29926的规定。
- 2.1.34羟丙基淀粉应符合GB 29930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氧化淀粉应符合GB 29927的规定。
- 2.1.37酸处理淀粉应符合GB 29928的规定。
- 2.1.38羧甲基纤维素钠应符合GB 1886.232的规定。
- 2.1.39瓜尔胶应符合GB 28403的规定。

- 2.1.40黄原胶应符合GB 1886.41的规定。
- 2.1.41卡拉胶应符合GB 1886.169的规定。
- 2.1.42海藻酸钠应符合应符合GB 1886.243的规定。
- 2.1.43单，双甘油脂肪酸酯应符合GB 1886.65的规定。
- 2.1.44聚甘油脂肪酸酯应符合GB 1886.178的规定。
- 2.1.45蔗糖脂肪酸酯应符合GB 1886.27的规定。
- 2.1.46三聚磷酸钠应符合GB 1886.335的规定。
- 2.1.47焦磷酸钠应符合GB 1886.339的规定。
- 2.1.48焦磷酸二氢二钠应符合GB 1886.328的规定。
- 2.1.49磷酸氢二钠应符合GB 1886.329的规定。
- 2.1.50磷酸二氢钠应符合GB 1886.336的规定。
- 2.1.51磷酸二氢钙应符合GB 1886.333的规定。
- 2.1.52磷酸氢钙应符合GB 1886.3的规定。
- 2.1.53磷酸三钠应符合GB 1886.338的规定。
- 2.1.54六偏磷酸钠应符合GB 1886.4的规定。
- 2.1.55碳酸钠应符合GB 1886.1的规定。
- 2.1.56碳酸氢钠应符合GB 1886.2的规定。
- 2.1.57碳酸钙应符合GB 1886.214的规定。
- 2.1.58葡萄糖酸- δ -内酯应符合GB 7657的规定。
- 2.1.59二氧化硅应符合GB 25576的规定。
- 2.1.60天然胡萝卜素应符合 GB 31624 的规定。
- 2.1.61辣椒红应符合GB 1886.34的规定。
- 2.1.62焦糖色应符合GB 1886.64的规定。
- 2.1.63柠檬黄应符合GB 4481.1的规定。
- 2.1.64日落黄应符合GB 6227.1的规定。
- 2.1.65 β -胡萝卜素应符合GB 1886.366的规定。
- 2.1.66姜黄素应符合GB 1886.76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、允许有少量颗粒	取适量样品，置于洁净的白色瓷盘中，在自然光
色泽	具有该产品应有的色泽	线下，用肉眼观察其色泽、性状及有无杂质，嗅

气、滋味	具有该产品应有的气、滋味，无异味	其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
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	≤ 18.0	GB 5009.3
*铅 (以Pb计), mg/kg	≤ 0.18	GB 5009.12
总砷 (以As计), mg/kg	≤ 0.50	GB 5009.11
总汞 (以Hg计), mg/kg	≤ 0.02	GB 5009.17
镉 (以Cd计), mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.15
铬 (以Cr计), mg/kg	≤ 1.0	GB 5009.123
苯并[a]芘, μg/kg	≤ 2.0	GB 5009.27
黄曲霉毒素B ₁ , μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.22
脱氧雪腐镰刀菌烯醇, μg/kg	≤ 1000	GB 5009.111
赭曲霉毒素 A, μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.96
玉米赤霉烯酮, μg/kg	≤ 60	GB 5009.209
六六六, mg/kg	≤ 0.05	GB/T 5009.19
滴滴涕, mg/kg	≤ 0.05	GB/T 5009.19
^a 磷酸盐 (以PO ₄ ³⁻ 计), g/kg	≤ 5.0	GB 5009.256
^b 姜黄素, g/kg	≤ 0.3	SN/T 4890
^b 柠檬黄 (以柠檬黄计), g/kg	≤ 0.3	GB 5009.35
^b 日落黄 (以日落黄计), g/kg	≤ 0.3	GB 5009.35
^b β-胡萝卜素, g/kg	≤ 1.0	GB 5009.83

注 1: a 仅适用添加磷酸盐的产品;

b 仅适用于添加该种添加剂的产品, 且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;

注 2: 铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

2.5 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。

2.6 食品生产加工过程的卫生要求

食品生产加工过程的卫生要求应符合 GB 14881 的规定。

2.7 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，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的检验。型式检验按国家相关规定执行。

H N

Q B

附录 A

- (1) α -淀粉酶 Alpha-amylase (来源于米曲霉 *Aspergillus oryzae* 或地衣芽孢杆菌 *Bacillus licheniformis* 或黑曲霉 *Aspergillus niger*);
- (2) 木聚糖酶 Xylanase (来源于米曲霉 *Aspergillus oryzae* 或黑曲霉 *Aspergillus niger* 或巴斯德毕赤酵母 *Pichia pastoris*);
- (3) 脂肪酶 Lipase (来源于黑曲霉 *Aspergillus niger* 或米曲霉 *Aspergillus oryzae*);
- (4) 葡糖氧化酶 Glucose oxidase (来源于黑曲霉 *Aspergillus niger* 或米曲霉 *Aspergillus oryzae*);
- (5) 半纤维素酶 Hemicellulase (来源于黑曲霉 *Aspergillus niger*);
- (6) β -淀粉酶 beta-amylase (来源于大麦 barley);
- (7) 葡糖淀粉酶 Glucoamylase (来源于黑曲霉 *Aspergillus niger*);
- (8) 蛋白酶 Protease(includingmilkclottingenzymes) (来源于黑曲霉 *Aspergillus niger* 或米黑根毛霉 *Rhizomucormiehei* 或米曲霉 *Aspergillus oryzae*);
- (9) 木瓜蛋白酶 Papai (来源于木瓜 *Caricapapaya*);
- (10) 麦芽糖淀粉酶 Maltogenicamylase (来源于枯草芽孢杆菌 *Bacillus subtilis*);
- (11) 过氧化氢酶 Catalase (来源于黑曲霉 *Aspergillus niger* 或牛、猪或马的肝脏 bovine,pigorhorseliver);
- (12) 纤维素酶 Cellulase (来源于黑曲霉 *Aspergillus niger*)。

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、木薯淀粉、甘薯淀粉、芋头淀粉、马铃薯淀粉、绿豆淀粉、小麦淀粉、豌豆淀粉中的一种或几种】、谷物杂粮粉（大米粉、糯米粉、小米粉、玉米粉、绿豆粉、红豆粉、蚕豆粉、豌豆粉、大豆粉、红薯粉、紫薯粉中的一种或几种）、谷朊粉、大豆蛋白、乳粉、果蔬粉【红枣、枸杞、草莓、蓝莓、火龙果、桑葚、树莓、西红柿（番茄）、菠菜、胡萝卜、南瓜、西兰花、芹菜、紫甘蓝、紫薯、红薯、山药中的一种或几种】、魔芋粉、白砂糖、食用葡萄糖、麦芽糊精、食用盐、味精、鸡蛋白粉、鸡蛋粉、鸡精调味料、鸡粉调味料、排骨粉调味料、海鲜粉调味料、牛肉粉调味料、酱油粉、酵母抽提物、食用植物油（大豆油、玉米油、葵花籽油、花生油、菜籽油、棕榈油、芝麻油中的一种或几种）、香辛料【辣椒、花椒、白胡椒、黑胡椒、八角、姜、高良姜、桂皮、肉桂、甘草、孜然、肉豆蔻、豆蔻、草果、姜黄、小茴香、丁香、山奈、月桂叶（香叶）、砂仁、芫荽（香菜）、百里香、葱粉、蒜粉、洋葱粉、姜粉、香葱粉中的一种或几种】、5'-呈味核苷酸二钠、维生素C（抗氧化剂）、D-异抗坏血酸钠、酶制剂（其种类及来源，详见附录A）、香兰素、乙基麦芽酚、食用香精、谷氨酸钠、柠檬酸、柠檬酸钠、DL-苹果酸、酒石酸氢钾、醋酸酯淀粉、乙酰化二淀粉磷酸酯、乙酰化双淀粉己二酸酯、磷酸酯双淀粉、羟丙基淀粉、羟丙基二淀粉磷酸酯、氧化淀粉、酸处理淀粉、羧甲基纤维素钠、瓜尔胶、黄原胶、卡拉胶、海藻酸钠、单，双甘油脂肪酸酯、聚甘油脂肪酸酯、蔗糖脂肪酸酯、三聚磷酸钠、焦磷酸钠、焦磷酸二氢二钠、磷酸氢二钠、磷酸二氢钠、磷酸二氢钙、磷酸氢钙、磷酸三钠、六偏磷酸钠、碳酸钠、碳酸氢钠、碳酸钙、葡萄糖酸- δ -内酯、二氧化硅、天然胡萝卜素、辣椒红、焦糖色、姜黄素、柠檬黄、 β -胡萝卜素、日落黄中的一种或几种，经配料、混合、包装、加工而成的面糊、裹粉、煎炸粉预拌粉。

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》的有关规定制定本企业标准，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。

河南麦佳食品有限公司