



410272S-2023



河南原川生物科技有限公司企业标准

Q/HYSK 0002S-2023

油炸面制品用预拌粉

2023-02-07 发布

2023-02-07 实施

河南原川生物科技有限公司 发布

前 言

本标准由河南原川生物科技有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：王银娥。

本标准替代 Q/HYSK 0002S-2022。

H N
Q B

油炸面制品用预拌粉

1 范围

本标准规定了油炸面制品用预拌粉的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以小麦粉为原料，加入酵母粉、复配膨松剂（碳酸氢钠、碳酸钙、磷酸二氢钠、单，双甘油脂肪酸酯、柠檬酸、焦磷酸二氢二钠、DL-苹果酸、木聚糖酶、食用淀粉）、食用玉米淀粉、食用马铃薯淀粉、糯米粉、食用盐、白砂糖、香辛料粉（辣椒、花椒、藤椒、黑胡椒、白胡椒、姜、高良姜、洋葱、大葱、小葱、蒜、豆蔻、小豆蔻、肉豆蔻、草果、砂仁、当归、芹菜、桂皮、肉桂、芫荽、藏红花、孜然、姜黄、香茅、小茴香、八角、山柰、月桂、薄荷、留兰香、调料九里香、多香果、荜茇、迷迭香中的一种或多种）、乳酸菌（植物乳植杆菌、干酪乳酪杆菌、鼠李糖乳酪杆菌的一种或几种）中的一种或几种，经配粉、包装而成的制作油条、油饼等油炸面制品用预拌粉。

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复配膨松剂应符合 GB 1886.245 的规定。
- 2.1.3食用玉米淀粉、食用马铃薯淀粉应符合 GB 30637 的规定。
- 2.1.4糯米粉应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.5食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.6白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.7香辛料粉应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.8乳酸菌应符合 QB/T 4575 和国家卫健委 2022 年第 4 号公告的规定。

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、无结块	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
色 泽	具有产品应有的色泽	
气 味	具有本产品特有的气味，无异味	
杂 质	无正常视力可见外来杂质	

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, %	≤ 14.5	GB 5009.3
混合均匀度（变异系数），%	≤ 7.0	GB/T 5918
黄曲霉毒素 B ₁ , μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.22
铅* (以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.18	GB 5009.12
磷酸盐 ^a （以 PO ₄ ³⁻ 计）, g/kg	≤ 5.0	GB 5009.256
*指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。		
^a 仅适用于使用磷酸盐的产品的检验。		

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

应符合GB 14881和GB 13122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；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、水分、净含量及允许短缺量。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为原料，加入酵母粉、复配膨松剂（碳酸氢钠、碳酸钙、磷酸二氢钠、单，双甘油脂肪酸酯、柠檬酸、焦磷酸二氢二钠、DL-苹果酸、木聚糖酶、食用淀粉）、食用玉米淀粉、食用马铃薯淀粉、糯米粉、食用盐、白砂糖、香辛料粉（辣椒、花椒、藤椒、黑胡椒、白胡椒、姜、高良姜、洋葱、大葱、小葱、蒜、豆蔻、小豆蔻、肉豆蔻、草果、砂仁、当归、芹菜、桂皮、肉桂、芫荽、藏红花、孜然、姜黄、香茅、小茴香、八角、山柰、月桂、薄荷、留兰香、调料九里香、多香果、荜茇、迷迭香中的一种或多种）、乳酸菌（植物乳植杆菌、干酪乳酪杆菌、鼠李糖乳酪杆菌的一种或几种）中的一种或几种，经配粉、包装而成的制作油条、油饼等油炸面制品用预拌粉。

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。

河南原川生物科技有限公司