



410807S-2023

新乡良润全谷物食品有限公司企业标准

Q/XLR 0024S-2023

裹粉、煎炸粉预拌粉

2023-04-12 发布

2023-04-12 实施

新乡良润全谷物食品有限公司 发布

前 言

本标准由新乡良润全谷物食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：杨静、宋金丽。

H N

Q B

裹粉、煎炸粉预拌粉

1 范围

本标准规定了裹粉、煎炸粉预拌粉的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以小麦粉、全麦粉、黑全麦粉中的一种为主要原料，添加小麦粉、全麦粉、黑全麦粉、褐全麦粉、谷物粉（玉米粉、玉米糝、黑麦粉、褐麦粉中的一种或几种）、米粉（糯米粉、粘米粉、红米粉、紫米粉、大米粉、黑米粉、糙米粉、籼米粉、红线米粉中的一种或几种）、杂粮粉（苦荞粉、甜荞粉、青稞粉、燕麦粉、高粱粉、莜麦粉、薏仁粉、黍米粉、小米粉、稷米粉、裸麦粉、藜麦粉中的一种或几种）、果蔬粉（南瓜粉、紫薯粉、菠菜粉、胡萝卜粉、番茄粉、火龙果粉、芒果粉、草莓粉、菠萝粉、香芋粉、蓝莓粉、红枣粉中的一种或几种）、豆粉（豌豆粉、大豆粉、绿豆粉、红豆粉、黑豆粉、芸豆粉、蚕豆粉中的一种或几种）、胡萝卜粒、香葱干、食用小麦麸皮（粉）、食用小麦麸粉、小麦胚芽（粉）、食用玉米淀粉、食用小麦淀粉、食用马铃薯淀粉、食用木薯淀粉、豌豆淀粉、大米淀粉、鸡蛋白粉、鸡蛋黄粉、鸡蛋粉、酵母、幼砂糖、白砂糖、食用盐、麦芽糊精、大豆蛋白粉、大豆分离蛋白、谷朊粉、乳粉、羟丙基二淀粉磷酸酯、辛烯基琥珀酸淀粉钠、乙酰化二淀粉磷酸酯、氧化淀粉、乙酰化双淀粉己二酸酯、柠檬酸、香辛料（胡椒粉、洋葱粉、大蒜粉）、谷氨酸钠、呈味核苷酸二钠、食品添加剂【维生素C、改性大豆磷脂、聚甘油脂肪酸酯、单、双甘油脂肪酸酯、乙酰化单、双甘油脂肪酸酯、蔗糖脂肪酸酯、乳酸脂肪酸甘油酯、羧甲基纤维素钠、甲基纤维素、羟丙基甲基纤维素、瓜尔胶、果胶、黄原胶、海藻酸钠、酶制剂（ α -淀粉酶（来源黑曲霉 *Aspergillus niger*）、脂肪酶（来源黑曲霉 *Aspergillus niger*）、半纤维素酶（来源黑曲霉 *Aspergillus niger*）、木聚糖酶（来源枯草芽孢杆菌 *Bacillus subtilis*）、葡糖氧化酶（来源米曲霉 *Aspergillus oryzae*）、麦芽糖淀粉酶（来源枯草芽孢杆菌 *Bacillus subtilis*、谷氨酰胺转氨酶（来源来源茂原链轮丝菌 *Streptomyces mobaraensis*）中的一种或几种）、酒石酸氢钾、碳酸氢钠、焦磷酸二氢二钠、磷酸二氢钙、磷酸二氢钠、碳酸钙、碳酸钠、酸式焦磷酸钙、焦磷酸钠、六偏磷酸钠、磷酸三钙、碳酸氢铵、葡萄糖酸- δ -内酯中的一种或几种】中的一种或几种，按一定比例经配料、混合、包装而成的裹粉、煎炸粉预拌粉。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 小麦粉、黑麦粉、褐麦粉应符合GB/T 1355 和GB 2715的规定。
- 2.1.2 全麦粉、黑全麦粉、褐全麦粉应符合LS/T 3244的规定。
- 2.1.3 甜荞粉、苦荞粉应符合GB/T 35028和 GB 2715的规定。
- 2.1.4 莜麦粉应符合GB/T 13360和 GB 2715的规定。
- 2.1.5 燕麦粉应符合 NY/T 892和 GB 2715的规定。
- 2.1.6 薏仁粉应符合NY/T 2977和 GB 2715的规定。
- 2.1.7 高粱粉应符合DB37/T 1401的规定。

- 2.1.8糯米粉应符合LS/T 3240的规定。
- 2.1.9食用小麦淀粉应符合GB/T 8883和GB 31637的规定。
- 2.1.10食用玉米淀粉应符合GB/T 8885和GB 31637的规定。
- 2.1.11食用马铃薯淀粉应符合GB/T8884和GB 31637的规定。
- 2.1.12食用木薯淀粉应符合GB/T 29343和GB 31637的规定。
- 2.1.13果蔬粉（南瓜粉、菠菜粉、胡萝卜粉、番茄粉、火龙果粉、芒果粉、草莓粉、菠萝粉、红枣粉、蓝莓粉）应符合NY/T 1884的规定。
- 2.1.14粘米粉、紫薯粉、香芋粉、豌豆粉、大豆粉、绿豆粉、红豆粉、黑豆粉、芸豆粉、蚕豆粉、黍米粉、小米粉、稷米粉、藜麦粉、红米粉、紫米粉、大米粉、黑米粉、糙米粉、籼米粉、红线米粉、裸麦粉、青稞粉、荞麦米应符合 GB 2715的规定。
- 2.1.15玉米粉应符合GB/T 10463和GB 2715的规定。
- 2.1.16玉米糝应符合GB/T 22496和GB 2715的规定。
- 2.1.17豌豆淀粉、大米淀粉应符合GB 31637的规定。
- 2.1.18食用小麦麸皮（粉）应符合NY/T 3218的规定。
- 2.1.19小麦胚芽（粉）应符合LS/T 3210的规定。
- 2.1.20谷氨酸钠应符合GB 1886.306的规定。
- 2.1.21胡萝卜粒、香葱干应符合NY/T 959的规定。
- 2.1.22鸡蛋白粉、鸡蛋黄粉、鸡蛋粉应符合GB 2749的规定。
- 2.1.23酵母应符合GB 31639的规定。
- 2.1.24幼砂糖应符合GB/T 4564和GB 13104的规定。
- 2.1.25白砂糖应符合GB/T 317 和GB 13104的规定。
- 2.1.26食用盐应符合GB/T 5461和GB 2721的规定。
- 2.1.27麦芽糊精应符合GB/T 20882.6和GB 15203的规定。
- 2.1.28大豆蛋白粉、大豆分离蛋白应符合GB/T 22493的规定。
- 2.1.29乳粉应符合GB 19644的规定。
- 2.1.30羟丙基二淀粉磷酸酯应符合GB 29931的规定。
- 2.1.31辛烯基琥珀酸淀粉钠应符合GB 28303的规定。
- 2.1.32乙酰化二淀粉磷酸酯应符合GB 29929的规定。
- 2.1.33氧化淀粉应符合GB 29927的规定。
- 2.1.34乙酰化双淀粉己二酸酯应符合GB 29932的规定。
- 2.1.35柠檬酸应符合GB 1886.235的规定。
- 2.1.36香辛料（胡椒粉、洋葱粉、大蒜粉）应符合GB/T 15691的规定。
- 2.1.37黄原胶应符合GB 1886.41的规定。

- 2.1.38瓜尔胶应符合GB 28403的规定。
- 2.1.39果胶应符合GB 25533的规定。
- 2.1.40海藻酸钠应符合应符合GB 1886.243的规定。
- 2.1.41羧甲基纤维素钠应符合GB 1886.232的规定。
- 2.1.42蔗糖脂肪酸酯应符合GB 1886.27的规定。
- 2.1.43聚甘油脂肪酸酯应符合GB 1886.178的规定。
- 2.1.44单,双甘油脂肪酸酯应符合GB 1886.65的规定。
- 2.1.45维生素C应符合GB 14754的规定。
- 2.1.46改性大豆磷脂应符合GB 1886.238的规定。
- 2.1.47酶制剂应符合GB 1886.174的规定。
- 2.1.48脂肪酶应符合GB/T 23535的规定。
- 2.1.49a-淀粉酶应符合GB/T 24401的规定。
- 2.1.50半纤维素酶应符合GB 1886.174的规定。
- 2.1.51木聚糖酶应符合QB/T 4483的规定。
- 2.1.52葡糖氧化酶应符合GB 1886.174的规定。
- 2.1.53麦芽糖淀粉酶应符合GB 1886.174的规定。
- 2.1.54谷氨酰胺转氨酶应符合GB 1886.174的规定。
- 2.1.55复配膨松剂应符合GB 1886.245的规定。
- 2.1.56碳酸氢钠应符合GB 1886.2的规定。
- 2.1.57酒石酸氢钾应符合GB 25556的规定。
- 2.1.58焦磷酸二氢二钠应符合GB 1886.328的规定。
- 2.1.59磷酸二氢钙应符合GB 1886.333的规定。
- 2.1.60碳酸钙应符合GB 1886.214的规定。
- 2.1.61碳酸钠应符合GB 1886.1的规定。
- 2.1.62磷酸二氢钠应符合GB 1886.336的规定。
- 2.1.63酸式焦磷酸钙应符合应符合GB 1886.326的规定。
- 2.1.64焦磷酸钠应符合GB 1886.339的规定。
- 2.1.65六偏磷酸钠应符合GB 1886.4的规定。
- 2.1.66磷酸三钙应符合GB 1886.332的规定。
- 2.1.67葡萄糖酸- δ -内酯应符合GB 7657的规定。
- 2.1.68呈味核苷酸二钠应符合GB 1886.171的规定。
- 2.1.69谷朊粉应符合GB/T 21924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	粉状或含有少量颗粒	取100g样品，放在洁净卫生白瓷盘中均匀的摊平，在散射光线下仔细观察样品的性状、色泽；嗅其气味，然后以温水漱口，制作相应的成品品尝其滋味，并检查有无外来杂质。
色泽	具有该产品应有的色泽	
气、滋味	具有该产品应有的气、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 的规定。

表2 理化指标

项目	指标	检验方法
水分, g/100g	≤ 14.0	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	≤ 0.10	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
总磷酸盐 ^a (以PO ₄ ³⁻ 计), g/kg	≤ 5.0	GB 5009.256

*铅的指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。

a.总磷酸盐指标只适用于添加了磷酸盐的产品。

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

编制说明

本标准适用于以小麦粉、全麦粉、黑全麦粉中的一种为主要原料，添加小麦粉、全麦粉、黑全麦粉、褐全麦粉、谷物粉（玉米粉、玉米糝、黑麦粉、褐麦粉中的一种或几种）、米粉（糯米粉、粘米粉、红米粉、紫米粉、大米粉、黑米粉、糙米粉、籼米粉、红线米粉中的一种或几种）、杂粮粉（苦荞粉、甜荞粉、青稞粉、燕麦粉、高粱粉、苡麦粉、薏仁粉、黍米粉、小米粉、稷米粉、裸麦粉、藜麦粉中的一种或几种）、果蔬粉（南瓜粉、紫薯粉、菠菜粉、胡萝卜粉、番茄粉、火龙果粉、芒果粉、草莓粉、菠萝粉、香芋粉、蓝莓粉、红枣粉中的一种或几种）、豆粉（豌豆粉、大豆粉、绿豆粉、红豆粉、黑豆粉、芸豆粉、蚕豆粉中的一种或几种）、胡萝卜粒、香葱干、食用小麦麸皮（粉）、食用小麦麸粉、小麦胚芽（粉）、食用玉米淀粉、食用小麦淀粉、食用马铃薯淀粉、食用木薯淀粉、豌豆淀粉、大米淀粉、鸡蛋白粉、鸡蛋黄粉、鸡蛋粉、酵母、幼砂糖、白砂糖、食用盐、麦芽糊精、大豆蛋白粉、大豆分离蛋白、谷朊粉、乳粉、羟丙基二淀粉磷酸酯、辛烯基琥珀酸淀粉钠、乙酰化二淀粉磷酸酯、氧化淀粉、乙酰化双淀粉己二酸酯、柠檬酸、香辛料（胡椒粉、洋葱粉、大蒜粉）、谷氨酸钠、呈味核苷酸二钠、食品添加剂【维生素C、改性大豆磷脂、聚甘油脂肪酸酯、单、双甘油脂肪酸酯、乙酰化单、双甘油脂肪酸酯、蔗糖脂肪酸酯、乳酸脂肪酸甘油酯、羧甲基纤维素钠、甲基纤维素、羟丙基甲基纤维素、瓜尔胶、果胶、黄原胶、海藻酸钠、酶制剂（ α -淀粉酶（来源黑曲霉 *Aspergillus niger*）、脂肪酶（来源黑曲霉 *Aspergillus niger*）、半纤维素酶（来源黑曲霉 *Aspergillus niger*）、木聚糖酶（来源枯草芽孢杆菌 *Bacillus subtilis*）、葡糖氧化酶（来源米曲霉 *Aspergillus oryzae*）、麦芽糖淀粉酶（来源枯草芽孢杆菌 *Bacillus subtilis*）、谷氨酰胺转氨酶（来源来源茂原链轮丝菌 *Streptomyces mobaraensis*）中的一种或几种）、酒石酸氢钾、碳酸氢钠、焦磷酸二氢二钠、磷酸二氢钙、磷酸二氢钠、碳酸钙、碳酸钠、酸式焦磷酸钙、焦磷酸钠、六偏磷酸钠、磷酸三钙、碳酸氢铵、葡萄糖酸- δ -内酯中的一种或几种】中的一种或几种，按一定比例经配料、混合、包装而成的裹粉、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》有关规定，作为组织生产，质量控制和监督检查提供依据。

维生素C在该产品中用作抗氧化剂使用。

本标准中铅的指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。

新乡良润全谷物食品有限公司