



410684 S-2023



安阳市开天调味品有限公司企业标准

Q/AKT 0015S-2023

裹粉

2023-04-05 发布

2023-04-05 实施

安阳市开天调味品有限公司 发布

前 言

本标准由安阳市开天调味品有限公司提出。

本标准起草单位：安阳市开天调味品有限公司。

本标准主要起草人：康献知。

H N
Q B

裹粉

1 范围

本标准规定了裹粉的分类、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，添加红薯粉、玉米淀粉、糯米粉中的一种或多种，加入食用盐、味精、白芷、香辛料【蒜粉、生姜粉、辣椒粉、八角、小茴香、桂皮、干姜、月桂叶（香叶）中的一种或多种】、膨松剂【碳酸氢铵、焦磷酸钠、葡萄糖酸- δ -内酯、三聚磷酸钠】、碳酸氢钠中的多种，经混合、包装、加工而成的非即食裹粉。

按用料不同分为：小酥肉裹粉、脆炸裹粉、蒸肉裹粉。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.2 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.3 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.4 小麦粉应符合 GB/T 1355 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.5 糯米粉、红薯粉应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.6 香辛料【蒜粉、生姜粉、辣椒粉、八角、小茴香、桂皮、干姜、月桂叶（香叶）】应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.7 膨松剂【碳酸氢铵、焦磷酸钠、葡萄糖酸- δ -内酯、三聚磷酸钠】应符合 GB 26687 的规定。
- 2.1.8 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。
- 2.1.9 白芷应符合《中华人民共和国药典》2020 年版一部的规定。

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	粉末状	从样品中取出 100g，倒入一洁净白色瓷盘中，在自然光下用肉眼观察色泽、性状及有无外来杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
色 泽	具有产品应有的色泽	
气、滋味	具有产品应有的气、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	≤	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
磷酸盐【以磷酸根（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：*铅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 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；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、净含量及允许短缺量、水分的检验。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主要原料，添加红薯粉、玉米淀粉、糯米粉中的一种或多种，加入食用盐、味精、白芷、香辛料【蒜粉、生姜粉、辣椒粉、八角、小茴香、桂皮、干姜、月桂叶（香叶）中的一种或多种】、膨松剂【碳酸氢铵、焦磷酸钠、葡萄糖酸- δ -内酯、三聚磷酸钠】、碳酸氢钠中的多种，经混合、包装、加工而成的非即食裹粉。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依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

安阳市开天调味品有限公司