



412183S-2023



漯河巴度食品有限公司企业标准

Q/LBS 0006S-2023

裹粉

2023-07-19 发布

2023-07-19 实施

漯河巴度食品有限公司 发布

前 言

本标准由漯河巴度食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：康小丹。

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、全麦粉、黑麦粉、全黑麦粉中的一种或几种为原料，加入或不加入食用小麦淀粉、食用玉米淀粉、食用木薯淀粉、食用马铃薯淀粉、食用红薯淀粉、食用豌豆淀粉、马铃薯全粉、大米粉、糯米粉中的一种或几种，加入白砂糖、全糖粉、糖霜、麦芽糖、黑米粉、粘米粉、荞麦粉、小米粉、大麦粉、燕麦粉、紫薯粉、地瓜粉、玉米粉、大豆粉、绿豆粉、苡麦粉、青稞粉、褐麦粉、大黄豆粉、豌豆粉、紫薯粉、地瓜粉、芋头粉、薏仁粉、小麦胚芽粉、食品加工用酵母、芝麻仁、食用小麦麸皮、大豆蛋白粉、大豆分离蛋白、海藻糖、食用葡萄糖、乳糖、麦芽糊精、大豆磷脂、食用盐、谷氨酸钠（味精）、山药粉、茯苓粉、莲子粉、芡实粉、酱油粉、起酥油（大豆精炼油脂）、植物油（大豆油、葵花籽油中的一种或两种）、酸奶粉、谷朊粉、金桔丁、可可粉、全蛋粉、蛋黄粉、鸡蛋白粉、抹茶粉、乳粉、全脂乳粉、脱脂乳粉、乳清粉、芝士粉、干酪、鱼粉、墨鱼汁粉、烘焙专用乳味粉[麦芽糊精、起酥油、乳粉、大豆蛋白粉、酪蛋白、食品添加剂（单、双甘油脂肪酸酯、磷酸氢二钾、姜黄、羧甲基纤维素钠）、食用香精]、吉士粉（复配膨松剂）（玉米淀粉、葡萄糖粉、 β -胡萝卜素、柠檬黄、日落黄、食品用香精）、牛肉粉调味料、奶油粉、菊粉、椰浆粉（椰浆、麦芽糊精、酪蛋白酸钠）、栀子粉（栀子、麦芽糊精）、重瓣红玫瑰粉、圆苞车前子壳粉、魔芋粉、干海苔、植脂末（葡萄糖浆、氢化植物油、精炼植物油、酪氨酸钠、乳粉、白砂糖、食用盐、单、双甘油脂肪酸酯、硬脂酰乳酸钠、磷酸氢二钾、食品用香精中的几种）、果蔬粉（椰果粉、蔓越莓粉、香蕉粉、芹菜粉、胡萝卜粉、土豆粉、南瓜粉、芒果粉、大麦苗粉、菠菜粉、柠檬粉、红枣粉、菠萝粉、黄瓜粉、火龙果粉、榴莲粉、草莓粉、番茄粉中的一种或几种）、坚果及籽类制品（熟）【芝麻、葵花籽、花生碎、核桃仁（碎）、杏仁、紫苏籽、亚麻籽中的一种或几种】、香辛料（粉）（肉豆蔻、草果、砂仁、蒔萝、辣椒、八角、小茴香、圆叶当归、桂皮、芫荽、甘草、山奈、薄荷、甘牛至、荜拨、胡椒、丁香、栀子、姜黄、百里香、孜然、花椒、葱、蒜、姜、洋葱中的一种或几种）、香芋粉、五香粉（八角、茴香、桂皮、干姜、花椒）、鸡粉调味料、牛肉粉调味料、酵母抽提物、赤砂糖、茶粉（绿茶粉、红茶粉、黄茶粉、乌龙茶粉、白茶粉、黑茶粉中的一种或几种）中的几种，添加柠檬酸、DL-苹果酸、柠檬酸钠、乙酰化单、双甘油脂肪酸酯、焦磷酸四钾、焦磷酸钠、单，双甘油脂肪酸酯、羧甲基纤维素钠、酪蛋白酸钠、乙酰化双淀粉己二酸酯、乙酰化二淀粉磷酸酯、醋酸酯淀粉、磷酸酯双淀粉、羟丙基淀粉、羟丙基二淀粉磷酸酯、黄原胶、瓜尔胶、磷脂、海藻酸钠、焦磷酸二氢二钠、碳酸氢钠、碳酸氢铵、聚甘油脂肪酸酯、乳酸脂肪酸甘油酯、三聚磷酸钠、氧化羟丙基淀粉、碳酸钙、硫酸钙、抗坏血酸（维生素 C）、赤藓糖醇、聚葡萄糖、复配食品添加剂（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、磷脂、玉米粉、植物油、大麦粉中的几种）、酒石酸氢钾、葡萄糖酸- δ -内酯、磷酸二氢钙、磷酸氢二钠、香兰素、5'-肌苷酸二钠、5'-鸟苷酸二钠、5'-呈味核苷酸二钠、复配膨松剂（焦磷酸二氢二钠、碳酸氢钠、磷酸氢钙、磷酸二氢钙、碳酸钙中的几种，加入或不加入单，双甘油脂肪酸酯、DL-苹果酸、柠檬酸、木

聚糖酶、食用淀粉中的一种或几种)、复配乳化剂(焦磷酸二氢二钠、单硬脂酸甘油酯、酒石酸氢钾、淀粉、麦芽糊精、乳糖)、碳酸钾、碳酸钠、六偏磷酸钠、柠檬酸脂肪酸甘油酯、聚丙烯酸钠、磷酸氢钙、 α -环状糊精、 γ -环状糊精、卡拉胶、蔗糖脂肪酸酯、双乙酰酒石酸单双甘油酯、 α -淀粉酶、木糖醇、复配乳化酶制剂(单、双甘油脂肪酸酯、硫酸钙、维生素 C、木聚糖酶、 α -淀粉酶、麦芽糖淀粉酶、磷酸三钙、葡糖氧化酶、食用玉米淀粉)、复配酶制剂(木聚糖酶、 α -淀粉酶、脂肪酶、葡糖氧化酶、食用玉米淀粉)、黄油粉、鸡肉粉、胭脂虫红、 β -胡萝卜素、姜黄、甜菜红、复配着色剂(胭脂虫红、甜菜红、玉米淀粉)、复配酸度调节着色剂(胭脂虫红、柠檬酸)、罗汉果甜苷、食品用香精(水果味香精、草莓粉末香精、紫薯香精、抹茶香精、鲜奶香精、奶味香精、牛奶香精、香草香精、可可香精、奶油味香精、黄油香精、肉味香精、斑斓香精中的一种或几种)中的几种,经配料、混合、包装而成的用于产品制作加工的裹粉。

根据所用原辅料的不同,产品分为不同品种。

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 食用小麦淀粉应符合 GB/T 8883 和 GB 31637 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 食用木薯淀粉应符合 GB/T 29343 和 GB 31637 的规定。

2.1.5 食用马铃薯淀粉、食用红薯淀粉、食用豌豆淀粉应符合 GB 31637 的规定。

2.1.6 黑米粉、糯米粉、大米粉、荞麦粉、黑麦粉、大麦粉、燕麦粉、紫薯粉、地瓜粉、玉米粉、大豆粉、粘米粉、全麦粉、黑麦粉、全黑麦粉、马铃薯全粉、小米粉、燕麦粉、绿豆粉、苡麦粉、青稞粉、褐麦粉、大黄米粉、豌豆粉、紫薯粉、地瓜粉、芋头粉、薏仁粉、小麦胚芽粉应符合 GB 2715 的规定。

2.1.7 食品加工用酵母应符合 GB 31639 的规定。

2.1.8 食用小麦麸皮应符合 NY/T 3218 的规定。

2.1.9 大豆蛋白粉应符合 GB/T 22493 的规定。

2.1.10 大豆分离蛋白应符合 GB 20371 的规定。

2.1.11 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

2.1.12 全糖粉应符合 QB/T 4565 的规定。

2.1.13 糖霜应符合 QB/T 4092 的规定。

2.1.14 麦芽糖应符合 GB/T 20883 和 GB 15203 的规定。

2.1.15 海藻糖应符合 GB/T 23529 的规定。

2.1.16 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。

2.1.17 乳糖应符合 GB 25595 的规定。

2.1.18 麦芽糊精应符合 GB/T 20884 和 GB 15203 的规定。

- 2.1.19大豆磷脂应符合 LS/T 3219 的规定。
- 2.1.20食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.21味精应符合 GB 2720 和 GB/T 8967 的规定。
- 2.1.22山药粉、茯苓粉、莲子粉、芡实粉应清洁卫生、无污染，并符合 GB 2762、GB 2763 的规定，所用的原料山药、茯苓、莲子、芡实应符合《中华人民共和国药典》2020 年版一部的规定。
- 2.1.23酱油粉、牛肉粉调味料、鸡肉粉应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.24起酥油应符合 LS/T 3218 和 GB 15196 的规定。
- 2.1.25大豆油应符合 GB 2716 和 GB/T 1535 的规定。
- 2.1.26葵花籽油应符合 GB 2716 和 GB/T 10464 的规定。
- 2.1.27谷朊粉应符合 GB/T 21924 和 GB 20371 的规定。
- 2.1.28可可粉应符合 GB/T 20706 的规定。
- 2.1.29全蛋粉、蛋黄粉、鸡蛋白粉应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.30抹茶粉、茶粉应符合 GB/T 34778 的规定。
- 2.1.31乳粉、全脂乳粉、脱脂乳粉应符合 GB 19644 的规定。
- 2.1.32乳清粉应符合 GB 11674 的规定。
- 2.1.33芝士粉应符合 GB 25192 的规定。
- 2.1.34干酪应符合 GB 5420 的规定。
- 2.1.35鱼粉、墨鱼汁粉应符合 GB 10136 的规定。
- 2.1.36干海苔应符合 GB/T 23596 和 GB 19643 的规定。
- 2.1.37植脂末应符合 QB/T 4791 的规定。
- 2.1.38果蔬粉、香芋粉应符合 NY/T 1884 的规定。
- 2.1.39坚果及籽类制品（熟）、芝麻仁应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.40香辛料（桂皮粉、洋葱粉、干葱粉、大蒜粉、肉桂粉、姜粉、孜然粉、胡椒粉、辣椒粉、小茴香碎）、五香粉应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.41鸡粉调味料应符合 SB/T 10415 的规定。
- 2.1.42牛肉粉调味料应符合 SB/T 10513 的规定。
- 2.1.43酵母抽提物应符合 GB/T 23530 的规定。
- 2.1.44柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.45 DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。
- 2.1.46柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.47乙酰化单、双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.80 的规定。
- 2.1.48单，双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.65 的规定。
- 2.1.49羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。

- 2.1.50 酪蛋白酸钠应符合 GB 1886.212 的规定。
- 2.1.51 乙酰化双淀粉己二酸酯应符合 GB 29932 的规定。
- 2.1.52 乙酰化二淀粉磷酸酯应符合 GB 29929 的规定。
- 2.1.53 醋酸酯淀粉应符合 GB 29925 的规定。
- 2.1.54 磷酸酯双淀粉应符合 GB 29926 的规定。
- 2.1.55 羟丙基淀粉应符合 GB 29930 的规定。
- 2.1.56 羟丙基二淀粉磷酸酯应符合 GB 29931 的规定。
- 2.1.57 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.58 瓜尔胶应符合 GB 28403 的规定。
- 2.1.59 磷脂应符合 GB 28401 的规定。
- 2.1.60 焦磷酸二氢二钠应符合 GB 1886.328 的规定。
- 2.1.61 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。
- 2.1.62 碳酸氢铵应符合 GB 1888 的规定。
- 2.1.63 海藻酸钠应符合 GB 1886.243 的规定。
- 2.1.64 乳酸脂肪酸甘油酯应符合 GB 1886.93 的规定。
- 2.1.65 聚甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.178 的规定。
- 2.1.66 碳酸钙应符合 GB 1886.214 的规定。
- 2.1.67 硫酸钙应符合 GB 1886.6 的规定。
- 2.1.68 抗坏血酸应符合 GB 14754 的规定。
- 2.1.69 面包改良剂、吉士粉、复配膨松剂、复配乳化剂、复配乳化酶制剂、复配酶制剂、复配着色剂、复配酸度调节着色剂应符合 GB 26687 的规定。
- 2.1.70 酒石酸氢钾应符合 GB 25556 的规定。
- 2.1.71 葡萄糖酸- δ -内酯应符合 GB 7657 的规定。
- 2.1.72 磷酸二氢钙应符合 GB 1886.333 的规定。
- 2.1.73 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.74 磷酸氢钙应符合 GB 1886.3 的规定。
- 2.1.75 β -胡萝卜素应符合 GB 8821 的规定。
- 2.1.76 姜黄应符合 GB 1886.60 的规定。
- 2.1.77 甜菜红应符合 GB 1886.111 的规定。
- 2.1.78 三聚磷酸钠应符合 GB 1886.335 的规定。
- 2.1.79 氧化羟丙基淀粉应符合 GB 29933 的规定。
- 2.1.80 赤藓糖醇应符合 GB 26404 的规定。
- 2.1.81 聚葡萄糖应符合 GB 25541 的规定。

- 2.1.82 磷酸氢二钠应符合 GB 1886.329 的规定。
- 2.1.83 罗汉果甜苷应符合 GB 1886.77 的规定。
- 2.1.84 香兰素应符合 GB 1886.16 的规定。
- 2.1.85 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.86 酸奶粉、奶油粉、菊粉、椰浆粉、梔子粉、重瓣红玫瑰粉、圆苞车前子壳粉、黄油粉应符合 GB 7101 的规定。
- 2.1.87 金桔丁、烘焙专用乳味粉、魔芋粉应清洁卫生、无污染，并符合 GB 2762、GB 2763 的规定。
- 2.1.88 菊粉应符合原卫生部 2009 年第 5 号公告的规定。
- 2.1.89 赤砂糖应符合 GB/T 35884 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.90 焦磷酸四钾应符合 GB 1886.340 的规定。
- 2.1.91 焦磷酸钠应符合 GB 1886.339 的规定。
- 2.1.92 5'-肌苷酸二钠应符合 GB 1886.97 的规定。
- 2.1.93 5'-鸟苷酸二钠应符合 GB 1886.170 的规定。
- 2.1.94 碳酸钾应符合 GB 25588 的规定。
- 2.1.95 碳酸钠应符合 GB 1886.1 的规定。
- 2.1.96 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。
- 2.1.97 柠檬酸脂肪酸甘油酯应符合 GB 29951 的规定。
- 2.1.98 聚丙烯酸钠应符合 GB 29948 的规定。
- 2.1.99 α -环状糊精应符合 GB 1886.351 的规定。
- 2.1.100 γ -环状糊精应符合 GB 1886.353 的规定。
- 2.1.101 卡拉胶应符合 GB 1886.169 的规定。
- 2.1.102 蔗糖脂肪酸酯应符合 GB 1886.27 的规定。
- 2.1.103 双乙酰酒石酸单双甘油酯应符合 GB 25539 的规定。
- 2.1.104 α -淀粉酶应符合 GB 1886.174 的规定。
- 2.1.105 木糖醇应符合 GB 1886.234 的规定。
- 2.1.106 胭脂虫红应符合 GB 1886.315 的规定。
- 2.1.107 α -环状糊精应符合 GB 1886.351 的规定。
- 2.1.108 α -环状糊精应符合 GB 1886.351 的规定。
- 2.1.109 α -环状糊精应符合 GB 1886.351 的规定。
- 2.1.110 α -环状糊精应符合 GB 1886.351 的规定。
- 2.1.111 α -环状糊精应符合 GB 1886.351 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	取适量样品，置于洁净的白色瓷盘中，在自然光线下，用肉眼观察其色泽、性状及有无杂质，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	≤ 19.0	GB 5009.3
*铅（以 Pb 计）, mg/kg	≤ 0.18	GB 5009.12
总砷（以 As 计）, mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
黄曲霉毒素 B ₁ , μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.22
^a β-胡萝卜素, g/kg	≤ 1.0	GB 5009.83
^a 柠檬黄, g/kg	≤ 0.3	GB 5009.35
^a 日落黄, g/kg	≤ 0.3	GB 5009.35
^b 磷酸盐（以 PO ₄ ³⁻ 计）, g/kg	≤ 5.0	GB 5009.256
注：a 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得超过 1； b 仅适用于添加磷酸盐的产品。 注 2：*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 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。

2.6 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，新食品原料的使用应符合国家相关公告的规定。

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。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、全麦粉、黑麦粉、全黑麦粉中的一种或几种为原料，加入或不加入食用小麦淀粉、食用玉米淀粉、食用木薯淀粉、食用马铃薯淀粉、食用红薯淀粉、食用豌豆淀粉、马铃薯全粉、大米粉、糯米粉中的一种或几种，加入白砂糖、全糖粉、糖霜、麦芽糖、黑米粉、粘米粉、荞麦粉、小米粉、大麦粉、燕麦粉、紫薯粉、地瓜粉、玉米粉、大豆粉、绿豆粉、苡麦粉、青稞粉、褐麦粉、大黄米粉、豌豆粉、紫薯粉、地瓜粉、芋头粉、薏仁粉、小麦胚芽粉、食品加工用酵母、芝麻仁、食用小麦麸皮、大豆蛋白粉、大豆分离蛋白、海藻糖、食用葡萄糖、乳糖、麦芽糊精、大豆磷脂、食用盐、谷氨酸钠（味精）、山药粉、茯苓粉、莲子粉、芡实粉、酱油粉、起酥油（大豆精炼油脂）、植物油（大豆油、葵花籽油中的一种或两种）、酸奶粉、谷朊粉、金桔丁、可可粉、全蛋粉、蛋黄粉、鸡蛋白粉、抹茶粉、乳粉、全脂乳粉、脱脂乳粉、乳清粉、芝士粉、干酪、鱼粉、墨鱼汁粉、烘焙专用乳味粉[麦芽糊精、起酥油、乳粉、大豆蛋白粉、酪蛋白、食品添加剂（单、双甘油脂肪酸酯、磷酸氢二钾、姜黄、羧甲基纤维素钠）、食用香精]、吉士粉（复配膨松剂）（玉米淀粉、葡萄糖粉、 β -胡萝卜素、柠檬黄、日落黄、食用香精）、牛肉粉调味料、奶油粉、菊粉、椰浆粉（椰浆、麦芽糊精、酪蛋白酸钠）、栀子粉（栀子、麦芽糊精）、重瓣红玫瑰粉、圆苞车前子壳粉、魔芋粉、干海苔、植脂末（葡萄糖浆、氢化植物油、精炼植物油、酪氨酸钠、乳粉、白砂糖、食用盐、单、双甘油脂肪酸酯、硬脂酰乳酸钠、磷酸氢二钾、食用香精中的几种）、果蔬粉（椰果粉、蔓越莓粉、香蕉粉、芹菜粉、胡萝卜粉、土豆粉、南瓜粉、芒果粉、大麦苗粉、菠菜粉、柠檬粉、红枣粉、菠萝粉、黄瓜粉、火龙果粉、榴莲粉、草莓粉、番茄粉中的一种或几种）、坚果及籽类制品（熟）【芝麻、葵花籽、花生碎、核桃仁（碎）、杏仁、紫苏籽、亚麻籽中的一种或几种】、香辛料（粉）（肉豆蔻、草果、砂仁、茴香、辣椒、八角、小茴香、圆叶当归、桂皮、荜茇、甘草、山奈、薄荷、甘牛至、荜拔、胡椒、丁香、栀子、姜黄、百里香、孜然、花椒、葱、蒜、姜、洋葱中的一种或几种）、香芋粉、五香粉（八角、茴香、桂皮、干姜、花椒）、鸡粉调味料、牛肉粉调味料、酵母抽提物、赤砂糖、茶粉（绿茶粉、红茶粉、黄茶粉、乌龙茶粉、白茶粉、黑茶粉中的一种或几种）中的几种，添加柠檬酸、DL-苹果酸、柠檬酸钠、乙酰化单、双甘油脂肪酸酯、焦磷酸四钾、焦磷酸钠、单，双甘油脂肪酸酯、羧甲基纤维素钠、酪蛋白酸钠、乙酰化双淀粉己二酸酯、乙酰化二淀粉磷酸酯、醋酸酯淀粉、磷酸酯双淀粉、羟丙基淀粉、羟丙基二淀粉磷酸酯、黄原胶、瓜尔胶、磷脂、海藻酸钠、焦磷酸二氢二钠、碳酸氢钠、碳酸氢铵、聚甘油脂肪酸酯、乳酸脂肪酸甘油酯、三聚磷酸钠、氧化羟丙基淀粉、碳酸钙、硫酸钙、抗坏血酸（维生素C）、赤藓糖醇、聚葡萄糖、复配食品添加剂（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、磷脂、玉米粉、植物油、大麦粉中的几种）、酒石酸氢钾、葡萄糖酸- δ -内酯、磷酸二氢钙、磷酸氢二钠、香兰素、5'-肌苷酸二钠、5'-鸟苷酸二钠、5'-呈味核苷酸二钠、复配膨松剂（焦磷酸二氢二钠、碳酸氢钠、磷酸氢钙、磷酸二氢钙、碳酸钙中的几种，加入或不加入单，双甘油脂肪酸酯、DL-苹果酸、柠檬酸、木聚糖酶、食用淀粉中的一种或几种）、复配乳化剂（焦磷酸二氢二钠、单硬脂酸甘油

酯、酒石酸氢钾、淀粉、麦芽糊精、乳糖)、碳酸钾、碳酸钠、六偏磷酸钠、柠檬酸脂肪酸甘油酯、聚丙烯酸钠、磷酸氢钙、 α -环状糊精、 γ -环状糊精、卡拉胶、蔗糖脂肪酸酯、双乙酰酒石酸单双甘油酯、 α -淀粉酶、木糖醇、复配乳化酶制剂(单、双甘油脂肪酸酯、硫酸钙、维生素 C、木聚糖酶、 α -淀粉酶、麦芽糖淀粉酶、磷酸三钙、葡糖氧化酶、食用玉米淀粉)、复配酶制剂(木聚糖酶、 α -淀粉酶、脂肪酶、葡糖氧化酶、食用玉米淀粉)、黄油粉、鸡肉粉、胭脂虫红、 β -胡萝卜素、姜黄、甜菜红、复配着色剂(胭脂虫红、甜菜红、玉米淀粉)、复配酸度调节着色剂(胭脂虫红、柠檬酸)、罗汉果甜苷、食品用香精(水果味香精、草莓粉末香精、紫薯香精、抹茶香精、鲜奶香精、奶味香精、牛奶香精、香草香精、可可香精、奶油味香精、黄油香精、肉味香精、斑斓香精中的一种或几种)中的几种,经配料、混合、包装而成的用于产品制作加工的裹粉。

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,为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

本标准中抗坏血酸作为食品添加剂抗氧化剂使用。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

漯河巴度食品有限公司