



412055S-2023



河南安盈食品有限公司企业标准

Q/HAY 0002S-2023

油炸面制品预拌粉

2023-07-09 发布

2023-07-09 实施

河南安盈食品有限公司 发布

前 言

本标准的附录 A 为规范性附录。

本标准由河南安盈食品有限公司提出。

本标准由河南安盈食品有限公司起草。

本标准主要起草人：裴新田。

H N
Q B

油炸面制品预拌粉

1 范围

本标准规定了油炸面制品预拌粉的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以小麦粉、黑麦粉、全麦粉中的一种或几种为主要原料，添加食品加工用酵母、玉米粉、糯米粉、荞麦粉、青稞粉、燕麦粉、大豆粉、魔芋粉、食用玉米淀粉、食用木薯淀粉、食用小麦淀粉、食用马铃薯淀粉、大米淀粉、大豆蛋白粉、大豆分离蛋白、乳粉、果蔬粉（菠菜、胡萝卜、番茄、南瓜、紫甘蓝、芹菜、西兰花、紫薯、红薯、山药、甜菜、红枣、火龙果、枸杞、草莓、蓝莓、树莓、柠檬、桑葚中的一种或几种）、鸡蛋粉、鸡粉调味料、牛肉粉调味料、酵母抽提物、食用盐、白砂糖、食用葡萄糖、黄油粉（黄油、麦芽糊精）、麦芽糊精、味精、香辛料（八角粉、桂皮粉、洋葱粉、干葱粉、大蒜粉、肉桂粉、姜粉、孜然粉、胡椒粉、花椒粉、辣椒粉、小茴香粉中的一种或几种）、酱油粉（酿造酱油、麦芽糊精）、植脂末（氢化大豆油、葡萄糖浆、乳清粉、玉米淀粉）、葛根粉、维生素 C（抗坏血酸）、酒石酸氢钾、柠檬酸钠、单，双甘油脂肪酸酯、谷氨酸钠、羟丙基二淀粉磷酸酯、乙酰化二淀粉磷酸酯、氧化淀粉、乙酰化双淀粉己二酸酯、羟丙基淀粉、黄原胶、卡拉胶、瓜尔胶、明胶、决明胶、羧甲基纤维素钠、DL-苹果酸、氯化钾、磷酸盐（焦磷酸钠、磷酸三钙、三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、磷酸二氢钠、磷酸二氢钾、磷酸氢钙、磷酸二氢钙、焦磷酸二氢二钠中的一种或几种）、5'-呈味核苷酸二钠、碳酸钙、聚丙烯酸钠、碳酸氢钠（小苏打）、泡打粉（复配膨松剂）（焦磷酸二氢二钠、碳酸氢钠、磷酸二氢钙、碳酸钙、柠檬酸、维生素 C、脂肪酶、木聚糖酶、 α -淀粉酶、葡糖氧化酶、淀粉中的几种）、葡萄糖酸- δ -内酯、酶制剂（ α -淀粉酶、木聚糖酶、脂肪酶、葡糖氧化酶、半纤维素酶、 β -淀粉酶、葡糖淀粉酶、蛋白酶、木瓜蛋白酶、麦芽糖淀粉酶、过氧化氢酶、纤维素酶中的一种或几种，其来源详见附录 A）、食品用香精（水果味香精、紫薯香精、抹茶香精、香草香精、玉米香精、奶油味香精、肉味香精中的一种或几种）、高粱红、天然胡萝卜素、甜菜红、柑橘黄中的几种，经配料、混合、包装而成的油炸面制品预拌粉。

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 食品加工用酵母应符合 GB 31639 的规定。

2.1.3 食用小麦麸皮应符合 NY/T 3218 和 GB 2715 的规定。

2.1.4 黑麦粉、全麦粉、玉米粉、糯米粉、荞麦粉、青稞粉、燕麦粉、高粱粉、莜麦粉、薏仁粉、黍米粉、小米粉、稷米粉、藜麦粉、裸麦粉、大豆粉、绿豆粉、红豆粉、豌豆粉、鹰嘴豆粉、芸豆粉应符合 GB 2715 的规定。

2.1.5 魔芋粉符合 NY/T 494 的规定。

2.1.6 果蔬粉应符合 NY/T 1884 的规定。

2.1.7 葛根粉应符合 GB/T 30637 的规定。

- 2.1.8 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.9 食用木薯淀粉应符合 GB/T 29343 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.10 食用小麦淀粉应符合 GB/T 8883 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.11 食用马铃薯淀粉应符合 GB/T 8884 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.12 大米淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.13 大豆蛋白粉应符合 GB/T 22493 的规定。
- 2.1.14 大豆分离蛋白应符合 GB 20371 的规定。
- 2.1.15 乳粉应符合 GB 19644 的规定。
- 2.1.16 谷朊粉应符合 GB/T 21924 和 GB 20371 的规定。
- 2.1.17 鸡蛋粉应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.18 鸡粉调味料应符合 SB/T 10415 的规定。
- 2.1.19 牛肉粉调味料应符合 SB/T 10513 的规定。
- 2.1.20 酵母抽提物应符合 GB/T 20886.2 的规定。
- 2.1.21 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.22 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.23 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.24 红糖应符合 GB 13104 的规定。
- 2.1.25 黑糖应符合 QB/T 4567 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.26 黄油粉应符合 GB/T 29602 的规定。
- 2.1.27 海苔粉应符合 GB/T 23596 的规定。
- 2.1.28 重瓣红玫瑰粉所用原料重瓣红玫瑰应符合原卫生部公告 2010 年第 3 号（关于批准 DHA 藻油、棉籽低聚糖等 7 种物品为新资源食品及其他相关规定的公告）的规定。
- 2.1.29 大麦苗粉所用原料大麦苗应符合原卫生部公告 2012 年第 8 号《关于将肠膜明串珠菌肠膜亚种列入《可用于食品的菌种名单》的公告》的规定。
- 2.1.30 麦芽糊精应符合 GB/T 20882.6 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.31 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.32 香辛料应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.33 酱油粉应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.34 植脂末应符合 QB/T 4791 的规定。
- 2.1.35 维生素 C(抗坏血酸)应符合 GB 14754 的规定。
- 2.1.36 DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。
- 2.1.37 酒石酸氢钾应符合 GB 25556 的规定。
- 2.1.38 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.39 单，双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.65 的规定。

- 2.1.40 谷氨酸钠应符合 GB 1886.306 的规定。
- 2.1.41 羟丙基二淀粉磷酸酯应符合 GB 29931 的规定。
- 2.1.42 乙酰化二淀粉磷酸酯应符合 GB 29929 的规定。
- 2.1.43 氧化淀粉应符合 GB 29927 的规定。
- 2.1.44 乙酰化双淀粉己二酸酯应符合 GB 29932 的规定。
- 2.1.45 羟丙基淀粉应符合 GB 29930 的规定。
- 2.1.46 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.47 卡拉胶应符合 GB 1886.169 的规定。
- 2.1.48 瓜尔胶应符合 GB 28403 的规定。
- 2.1.49 明胶应符合 GB 6783 的规定。
- 2.1.50 决明胶应符合 GB 31619 的规定。
- 2.1.51 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。
- 2.1.52 二氧化硅应符合 GB 25576 的规定。
- 2.1.53 氯化钾应符合 GB 25585 的规定。
- 2.1.54 焦磷酸钠应符合 GB 1886.339 的规定。
- 2.1.55 磷酸三钙应符合 GB 1886.332 的规定。
- 2.1.56 三聚磷酸钠应符合 GB 1886.335 的规定。
- 2.1.57 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。
- 2.1.58 磷酸二氢钠应符合 GB 1886.336 的规定。
- 2.1.59 磷酸二氢钾应符合 GB 1886.337 的规定。
- 2.1.60 磷酸氢钙应符合 GB 1886.3 的规定。
- 2.1.61 磷酸二氢钙应符合 GB 1886.333 的规定。
- 2.1.62 焦磷酸二氢二钠应符合 GB 1886.328 的规定。
- 2.1.63 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.64 碳酸钙应符合 GB 1886.214 的规定。
- 2.1.65 硬脂酰乳酸钙应符合 GB 1886.179 的规定。
- 2.1.66 聚丙烯酸钠应符合 GB 29948 的规定。
- 2.1.67 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。
- 2.1.68 葡萄糖酸- δ -内酯应符合 GB 7657 的规定。
- 2.1.69 海藻酸钠应符合 GB 1886.243 的规定。
- 2.1.70 酶制剂应符合 GB 1886.174 的规定。
- 2.1.71 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.72 高粱红应符合 GB 1886.32 的规定。
- 2.1.73 天然胡萝卜素应符合 GB 31624 的规定。

- 2. 1. 74 甜菜红应符合 GB 1886. 111 的规定。
- 2. 1. 75 柑橘黄应符合 GB 1886. 346 的规定。
- 2. 1. 76 焦糖色应符合 GB 1886. 64 的规定。
- 2. 1. 77 泡打粉（复配膨松剂）应符合 GB 1886. 245 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	≤ 16. 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
^b 磷酸盐（以 PO ₄ ³⁻ 计），g/kg	≤ 5. 0（仅适用于添加磷酸盐的产品）	GB 5009. 256

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 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。

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) 葡萄糖氧化酶 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(including milk clotting enzymes)（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, pig or horse liver）；
- (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、黑麦粉、全麦粉中的一种或几种为主要原料，添加食品加工用酵母、玉米粉、糯米粉、荞麦粉、青稞粉、燕麦粉、大豆粉、魔芋粉、食用玉米淀粉、食用木薯淀粉、食用小麦淀粉、食用马铃薯淀粉、大米淀粉、大豆蛋白粉、大豆分离蛋白、乳粉、果蔬粉（菠菜、胡萝卜、番茄、南瓜、紫甘蓝、芹菜、西兰花、紫薯、红薯、山药、甜菜、红枣、火龙果、枸杞、草莓、蓝莓、树莓、柠檬、桑葚中的一种或几种）、鸡蛋粉、鸡粉调味料、牛肉粉调味料、酵母抽提物、食用盐、白砂糖、食用葡萄糖、黄油粉（黄油、麦芽糊精）、麦芽糊精、味精、香辛料（八角粉、桂皮粉、洋葱粉、干葱粉、大蒜粉、肉桂粉、姜粉、孜然粉、胡椒粉、花椒粉、辣椒粉、小茴香粉中的一种或几种）、酱油粉（酿造酱油、麦芽糊精）、植脂末（氢化大豆油、葡萄糖浆、乳清粉、玉米淀粉）、葛根粉、维生素C（抗坏血酸）、酒石酸氢钾、柠檬酸钠、单，双甘油脂肪酸酯、谷氨酸钠、羟丙基二淀粉磷酸酯、乙酰化二淀粉磷酸酯、氧化淀粉、乙酰化双淀粉己二酸酯、羟丙基淀粉、黄原胶、卡拉胶、瓜尔胶、明胶、决明胶、羧甲基纤维素钠、DL-苹果酸、氯化钾、磷酸盐（焦磷酸钠、磷酸三钙、三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、磷酸二氢钠、磷酸二氢钾、磷酸氢钙、磷酸二氢钙、焦磷酸二氢二钠中的一种或几种）、5'-呈味核苷酸二钠、碳酸钙、聚丙烯酸钠、碳酸氢钠（小苏打）、泡打粉（复配膨松剂）（焦磷酸二氢二钠、碳酸氢钠、磷酸二氢钙、碳酸钙、柠檬酸、维生素C、脂肪酶、木聚糖酶、 α -淀粉酶、葡糖氧化酶、淀粉中的几种）、葡萄糖酸- δ -内酯、酶制剂（ α -淀粉酶、木聚糖酶、脂肪酶、葡糖氧化酶、半纤维素酶、 β -淀粉酶、葡糖淀粉酶、蛋白酶、木瓜蛋白酶、麦芽糖淀粉酶、过氧化氢酶、纤维素酶中的一种或几种，其来源详见附录A）、食品用香精（水果味香精、紫薯香精、抹茶香精、香草香精、玉米香精、奶油味香精、肉味香精中的一种或几种）、高粱红、天然胡萝卜素、甜菜红、柑橘黄中的几种，经配料、混合、包装而成的油炸面制品预拌粉。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。

本标准中维生素C（抗坏血酸）作为面粉处理剂、抗氧化剂使用；碳酸钙作为膨松剂、面粉处理剂使用。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南安盈食品有限公司