



412604S-2023



河南禾田下食品有限公司企业标准

Q/HHTX 0001S-2023

裹粉

2023-08-18 发布

2023-08-18 实施

河南禾田下食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南禾田下食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：叶晓莉。

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原料，添加食用玉米淀粉、木薯淀粉、食用盐、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、梔子、姜黄、百里香、孜然、花椒、葱、蒜、姜、洋葱中的一种或几种）、瓜尔胶、碳酸氢钠、焦磷酸二氢二钠、复配膨松剂（焦磷酸二氢二钠、碳酸钙、碳酸氢钠、磷酸二氢钙、单，双甘油脂肪酸脂、食用淀粉）中的几种，经配料、混合、包装而成的用于产品制作加工的非即食裹粉。

按照使用原料的不同，可以分为不同产品。

2 要求

2.1 原料要求

- 2.1.1 小麦粉应符合 GB/T 1355 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.2 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 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 木薯淀粉应符合 GB/T 29343 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.5 瓜尔胶应符合 GB 28403 的规定。
- 2.1.6 焦磷酸二氢二钠应符合 GB 1886.328 的规定。
- 2.1.7 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。
- 2.1.8 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、梔子、姜黄、百里香、孜然、花椒、葱、蒜、姜、洋葱中的一种或几种）应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.9 复配膨松剂（焦磷酸二氢二钠、碳酸钙、碳酸氢钠、磷酸二氢钙、单，双甘油脂肪酸脂、食用淀粉）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	≤ 15.0	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
磷酸盐 ^a (以 PO ₄ ³⁻ 计), g/kg	≤ 5.0	GB 5009. 256
注: a 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 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；兽药残留限量应符合 GB 31650 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为原料，添加食用玉米淀粉、木薯淀粉、食用盐、香辛料（粉）（肉豆蔻、草果、砂仁、莪萝、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、梔子、姜黄、百里香、孜然、花椒、葱、蒜、姜、洋葱中的一种或几种）、瓜尔胶、碳酸氢钠、焦磷酸二氢二钠、复配膨松剂（焦磷酸二氢二钠、碳酸钙、碳酸氢钠、磷酸二氢钙、单，双甘油脂肪酸酯、食用淀粉）中的几种，经配料、混合、包装而成的用于产品制作加工的非即食裹粉。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。

河南禾田下食品有限公司