



412362S-2023



河南罗盖特食品有限公司企业标准

Q/HLS 0002S-2023

面糊、裹粉、煎炸粉预拌粉

2023-08-01 发布

2023-08-01 实施

河南罗盖特食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南罗盖特食品有限公司提出。

本标准起草单位：河南罗盖特食品有限公司。

本标准主要起草人：李 轲。

H N

Q B

面糊、裹粉、煎炸粉预拌粉

1 范围

本标准规定了面糊、裹粉、煎炸粉预拌粉的分类、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，添加食用淀粉【玉米淀粉、木薯淀粉、马铃薯淀粉、甘薯淀粉、绿豆淀粉、小麦淀粉、豌豆淀粉中的一种或几种】、食用葡萄糖、白砂糖、食用盐、味精、鸡精调味料、八角、小茴香、桂皮、豆蔻、多香果、香叶（月桂叶）、草果（香辛料）、高良姜、花椒、辣椒、胡椒、孜然、黑胡椒粉、白胡椒粉、5'-呈味核苷酸二钠（I+G）、麦芽糊精、磷脂、魔芋粉、单，双甘油脂肪酸酯、黄原胶、三聚磷酸钠、焦磷酸二氢二钠、碳酸氢钠、碳酸钙、柠檬酸钠、L(+)-酒石酸、葡萄糖酸- δ -内酯、柠檬黄、日落黄中的一种或几种，经配料、混合、包装而成的面糊、裹粉、煎炸粉预拌粉，适用于面糊、裹粉、煎炸粉的加工。

根据产品不同，可将面糊、裹粉、煎炸粉预拌粉分为：面糊预拌粉、裹粉预拌粉、煎炸粉预拌粉

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 食用淀粉应符合 GB 31637 的规定。

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

2.1.4 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

2.1.5 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。

2.1.6 味精应符合 GB 2720 的规定。

2.1.7 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。

2.1.8 八角、小茴香、桂皮、豆蔻、多香果、香叶（月桂叶）、草果（香辛料）、高良姜、花椒、辣椒、胡椒、孜然、黑胡椒粉、白胡椒粉应符合 GB/T 15691 的规定。

2.1.9 5'-呈味核苷酸二钠（I+G）应符合 GB 1886.171 的规定。

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

2.1.11 磷脂应符合 GB 1886.358 的规定。

2.1.12 魔芋粉应符合 NY/T 494 的规定。

2.1.13 单，双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.65 的规定。

2.1.14 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。

2.1.15 三聚磷酸钠应符合 GB 1886.335 的规定。

2.1.16 焦磷酸二氢二钠应符合 GB 1886.328 的规定。

2.1.17 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。

2.1.18 碳酸钙应符合 GB 1886.214 的规定。

2.1.19 柠檬酸钠 GB 1886.25 的规定。

2.1.20L(+)-酒石酸应符合 GB 25545 的规定。

2.1.21 葡萄糖酸- δ -内酯应符合 GB 7657 的规定。

2.1.22 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。

2.1.23 日落黄应符合 GB 6227.1 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、含有少量结晶体及颗粒物	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，并检查有无外来杂质。
色泽	具有该产品应有的色泽	
气味	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, %	\leq 16	GB 5009.3
*铅(以 Pb 计), mg/kg	\leq 0.18	GB 5009.12
镉(以 Cd 计), mg/kg	\leq 0.1	GB 5009.15
总汞(以 Hg 计), mg/kg	\leq 0.02	GB 5009.17
铬(以 Cr 计), mg/kg	\leq 1.0	GB 5009.123
总砷(以 As 计), mg/kg	\leq 0.5	GB 5009.11
黄曲霉毒素 B ₁ , μ g/kg	\leq 5.0	GB 5009.22
脱氧雪腐镰刀菌烯醇, μ g/kg	\leq 1000	GB 5009.111
赭曲霉毒素 A, μ g/kg	\leq 5.0	GB 5009.96
玉米赤霉烯酮, μ g/kg	\leq 60	GB 5009.209
总磷酸盐 ^a (以 PO ₄ ³⁻ 计), g/kg	\leq 5.0	GB 5009.256
柠檬黄 ^a (以柠檬黄计), g/kg	\leq 0.3	GB 5009.35
日落黄 ^a (以日落黄计), g/kg	\leq 0.3	GB 5009.35
L(+)-酒石酸 ^a (以酒石酸计), g/kg	\leq 10.0	GB 5009.157
苯并[a]芘, μ g/kg	\leq 2.0	GB 5009.27

注：*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

a 仅适用于添加相应食品添加剂的产品。

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 规定的最大使用量的比例之和不应超过 1。

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。

编制说明

本标准适用于以小麦粉为主要原料，添加食用淀粉【玉米淀粉、木薯淀粉、马铃薯淀粉、甘薯淀粉、绿豆淀粉、小麦淀粉、豌豆淀粉中的一种或几种】、食用葡萄糖、白砂糖、食用盐、味精、鸡精调味料、八角、小茴香、桂皮、豆蔻、多香果、香叶（月桂叶）、草果（香辛料）、高良姜、花椒、辣椒、胡椒、孜然、黑胡椒粉、白胡椒粉、5'-呈味核苷酸二钠（I+G）、麦芽糊精、磷脂、魔芋粉、单，双甘油脂肪酸酯、黄原胶、三聚磷酸钠、焦磷酸二氢二钠、碳酸氢钠、碳酸钙、柠檬酸钠、L(+)-酒石酸、葡萄糖酸- δ -内酯、柠檬黄、日落黄中的一种或几种，经配料、混合、包装而成的面糊、裹粉、煎炸粉预拌粉，适用于面糊、裹粉、煎炸粉的加工。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，特制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南罗盖特食品有限公司

Q B