



412997S-2023



河南原川生物科技有限公司企业标准

Q/HYSK 0002S-2023

油炸面制品用预拌粉

2023-09-21 发布

2023-09-21 实施

河南原川生物科技有限公司 发布

前 言

本标准由河南原川生物科技有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：王银娥。

本标准替代 Q/HYSK 0002S-2022。

H N
Q B

油炸面制品用预拌粉

1 范围

本标准规定了油炸面制品用预拌粉的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以小麦粉、全麦粉、黑麦粉中的一种或几种为原料，加入燕麦粉、荞麦粉、高活性干酵母粉、食用玉米淀粉、食用马铃薯淀粉、食用木薯淀粉、食用小麦淀粉、食用豌豆淀粉、食用绿豆淀粉、大米淀粉、熟化玉米粉、玉米粉、全麦粉、黑全麦粉、褐全麦粉、褐麦粉、苦荞粉、大豆粉、食用小麦麸皮（粉）、小麦胚芽（粉）、青稞粉、南瓜粉、紫薯粉、菠菜粉、胡萝卜粉、谷朊粉、大豆蛋白粉、大豆分离蛋白、大豆膳食纤维粉、小麦膳食纤维粉、幼砂糖、白砂糖、绵白糖、食用盐、麦芽糊精、乳粉、香辛料粉（辣椒、花椒、藤椒、黑胡椒、白胡椒、姜、高良姜、洋葱、大葱、小葱、蒜、豆蔻、小豆蔻、肉豆蔻、草果、砂仁、当归、芹菜、桂皮、肉桂、芫荽、藏红花、孜然、姜黄、香茅、小茴香、八角、山柰、月桂、薄荷、留兰香、调料九里香、多香果、荜茇、迷迭香中的一种或多种）、牛肉味调味料、鸡粉调味料、酵母抽提物、味精、大蒜粉、洋葱粉、乳酸菌（植物乳植杆菌、干酪乳酪杆菌、鼠李糖乳酪杆菌、嗜酸乳杆菌的一种或几种）、聚葡萄糖、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、单，双甘油脂肪酸酯、磷酸二氢钠、葡萄糖酸- δ -内酯、DL-苹果酸、柠檬酸、木聚糖酶、食用淀粉中的一种或几种）、羟丙基二淀粉磷酸酯、单，双甘油脂肪酸酯、磷酸二氢钙、磷酸氢钙、焦磷酸二氢二钠、葡萄糖酸- δ -内酯、抗坏血酸（维生素 C）、碳酸氢钠、碳酸钙、柠檬酸、DL-苹果酸、硫酸钙、磷酸二氢钠、赤藓糖醇、木糖醇、单硬脂酸甘油酯、瓜尔胶、卡拉胶、果胶、黄原胶、酶制剂（木聚糖酶、 α -淀粉酶、脂肪酶、纤维素酶、麦芽糖淀粉酶、葡糖氧化酶、谷氨酰胺转氨酶中的一种或几种）、天然胡萝卜素、微晶纤维素中的一种或几种，经配料、混合、包装而成的制作油条、油饼、肉盒等油炸面制品用预拌粉。

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 全麦粉、黑全麦粉、褐全麦粉应符合 LS/T 3244 的规定。

2.1.3 燕麦粉、荞麦粉、黑麦粉、玉米粉、褐麦粉、苦荞粉、大豆粉、青稞粉应符合 GB 2715 的规定。

2.1.4 熟化玉米粉应符合 GB 19640 的规定。

2.1.5 高活性干酵母粉应符合 GB 31639 的规定。

2.1.6 食用玉米淀粉、食用马铃薯淀粉、食用木薯淀粉、大米淀粉、食用小麦淀粉、食用豌豆淀粉、食用绿豆淀粉应符合 GB 31637 的规定。

2.1.7 食用小麦麸皮（粉）应符合 NY/T 3218 的规定。

2.1.8 小麦胚芽（粉）应符合 LS/T 3210 的规定。

- 2.1.9南瓜粉、紫薯粉、菠菜粉、胡萝卜粉、大蒜粉、洋葱粉应清洁、卫生、无污染，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 2.1.10谷朊粉应符合 GB/T 21924 的规定。
- 2.1.11大豆蛋白粉、大豆分离蛋白应符合 SB/T 10649 和 GB 20371 的规定。
- 2.1.12大豆膳食纤维粉、小麦膳食纤维粉应符合 QB/T 5028 的规定。
- 2.1.13幼砂糖、白砂糖、绵白糖应符合 GB 13104 的规定。
- 2.1.14食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.15麦芽糊精应符合 GB/T 20882.6 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.16乳粉应符合 GB 19644 的规定。
- 2.1.17香辛料粉应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.18牛肉味调味料应符合 SB/T 10513 的规定。
- 2.1.19鸡粉调味料应符合 SB/T 10415 的规定。
- 2.1.20酵母抽提物应符合 GB/T 20886.2 的规定。
- 2.1.21味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.22乳酸菌应符合 QB/T 4575 的规定和国家卫健委 2022 年第 4 号公告的规定。
- 2.1.23聚葡萄糖应符合 GB 25541 的规定。
- 2.1.24复配膨松剂应符合 GB 1886.245 的规定。
- 2.1.25羟丙基二淀粉磷酸酯应符合 GB 29931 的规定。
- 2.1.26单、双甘油脂肪酸酯、单硬脂酸甘油酯应符合 GB 1886.65 的规定。
- 2.1.27磷酸二氢钙应符合 GB 1886.333 的规定。
- 2.1.28磷酸氢钙应符合 GB 1886.3 的规定。
- 2.1.29焦磷酸二氢二钠应符合 GB 1886.328 的规定。
- 2.1.30葡萄糖酸- δ -内酯应符合 GB 7657 的规定。
- 2.1.31抗坏血酸（维生素 C）应符合 GB 14754 的规定。
- 2.1.32碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。
- 2.1.33碳酸钙应符合 GB 1886.214 的规定。
- 2.1.34柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.35DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。
- 2.1.36硫酸钙应符合 GB 1886.6 的规定。
- 2.1.37磷酸二氢钠应符合 GB 1886.336 的规定。
- 2.1.38赤藓糖醇应符合 GB 26404 的规定。
- 2.1.39木糖醇应符合 GB 1886.234 的规定。
- 2.1.40瓜尔胶应符合 GB 28403 的规定。

- 2. 1. 41卡拉胶应符合 GB 1886. 169 的规定。
- 2. 1. 42果胶应符合 GB 25533 的规定。
- 2. 1. 43黄原胶应符合 GB 1886. 41 的规定。
- 2. 1. 44酶制剂应符合 GB 1886. 174 的规定。
- 2. 1. 45天然胡萝卜素应符合 GB 31624 的规定。
- 2. 1. 46微晶纤维素应符合 GB 1886. 103 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、无结块	取适量试样置于洁净的白色盘（瓷盘或同类容器）中，在自然光下观察色泽、性状和杂质，闻其气味
色 泽	具有产品应有的色泽	
气 味	具有本产品特有的气味，无异味	
杂 质	无正常视力可见外来杂质	

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, %	≤ 14. 5	GB 5009. 3
黄曲霉毒素 B ₁ , μ g/kg	≤ 5. 0	GB 5009. 22
铅*(以 Pb 计), mg/kg	≤ 0. 18	GB 5009. 12
磷酸盐 ^a （以 PO ₄ ³⁻ 计）, g/kg	≤ 5. 0	GB 5009. 256
*指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。		
^a 仅适用于使用磷酸盐的产品的检验。		

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 食品生产加工过程中的卫生要求

应符合GB 14881和GB 13122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

出厂检验项目包括：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。

H N

Q B

编制说明

本标准规定了油炸面制品用预拌粉的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以小麦粉、全麦粉、黑麦粉中的一种或几种为原料，加入燕麦粉、荞麦粉、高活性干酵母粉、食用玉米淀粉、食用马铃薯淀粉、食用木薯淀粉、食用小麦淀粉、食用豌豆淀粉、食用绿豆淀粉、大米淀粉、熟化玉米粉、玉米粉、全麦粉、黑全麦粉、褐全麦粉、褐麦粉、苦荞粉、大豆粉、食用小麦麸皮（粉）、小麦胚芽（粉）、青稞粉、南瓜粉、紫薯粉、菠菜粉、胡萝卜粉、谷朊粉、大豆蛋白粉、大豆分离蛋白、大豆膳食纤维粉、小麦膳食纤维粉、幼砂糖、白砂糖、绵白糖、食用盐、麦芽糊精、乳粉、香辛料粉（辣椒、花椒、藤椒、黑胡椒、白胡椒、姜、高良姜、洋葱、大葱、小葱、蒜、豆蔻、小豆蔻、肉豆蔻、草果、砂仁、当归、芹菜、桂皮、肉桂、芫荽、藏红花、孜然、姜黄、香茅、小茴香、八角、山柰、月桂、薄荷、留兰香、调料九里香、多香果、荜茇、迷迭香中的一种或多种）、牛肉味调味料、鸡粉调味料、酵母抽提物、味精、大蒜粉、洋葱粉、乳酸菌（植物乳植杆菌、干酪乳酪杆菌、鼠李糖乳酪杆菌、嗜酸乳杆菌的一种或几种）、聚葡萄糖、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、单，双甘油脂肪酸酯、磷酸二氢钠、葡萄糖酸- δ -内酯、DL-苹果酸、柠檬酸、木聚糖酶、食用淀粉中的一种或几种）、羟丙基二淀粉磷酸酯、单，双甘油脂肪酸酯、磷酸二氢钙、磷酸氢钙、焦磷酸二氢二钠、葡萄糖酸- δ -内酯、抗坏血酸（维生素 C）、碳酸氢钠、碳酸钙、柠檬酸、DL-苹果酸、硫酸钙、磷酸二氢钠、赤藓糖醇、木糖醇、单硬脂酸甘油酯、瓜尔胶、卡拉胶、果胶、黄原胶、酶制剂（木聚糖酶、 α -淀粉酶、脂肪酶、纤维素酶、麦芽糖淀粉酶、葡糖氧化酶、谷氨酰胺转氨酶中的一种或几种）、天然胡萝卜素、微晶纤维素中的一种或几种，经配料、混合、包装而成的制作油条、油饼、肉盒等油炸面制品用预拌粉。

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。

河南原川生物科技有限公司