



412708S-2024

河南厨匠食品有限公司企业标准

Q/HCJ 0001S-2024

裹粉（裹浆粉）

2024-10-21 发布

2024-10-21 实施

河南厨匠食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南厨匠食品有限公司提出。

本标准由河南厨匠食品有限公司、淇县公共检验检测中心共同起草。

本标准主要起草人：王海杰、赵桂强、马荣婧、多慧敏。

H N
Q B

裹粉（裹浆粉）

1 范围

本标准规定了裹粉（裹浆粉）的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以小麦粉或（和）食用淀粉（食用小麦粉、食用马铃薯淀粉、食用玉米淀粉、食用木薯淀粉中的一种或多种）为主要原料, 辅以变性淀粉（乙酰化双淀粉己二酸酯、乙酰化二淀粉磷酸酯、羟丙基二淀粉磷酸酯、羟丙基淀粉、预糊化淀粉、氧化淀粉、醋酸酯淀粉）、食用盐、白砂糖、味精、蛋与蛋制品（鸡蛋黄粉、鸡全蛋粉）、复合调味料、米粉、面包糠、大豆膳食纤维粉、大豆分离蛋白、鸡蛋白粉、植物油（大豆油、菜籽油、玉米油、花生油、葵花籽油、橄榄油、棉籽油中的一种或多种）、食用酵母、魔芋粉、香辛料（孜然、香菜籽、菖蒲、洋葱、大葱、小葱、韭葱、蒜、土茴香、细叶芹、芹菜、辣椒、芫荽、姜黄、小茴香、芒果、薄荷、留兰香、欧芹、多香果、黑胡椒、白胡椒、迷迭香、白欧芥、丁香、香椿、香旱芹、花椒、麻椒、姜、藤椒中的一种或几种）、黄原胶、瓜尔胶、碳酸钠、碳酸氢钠（小苏打）、羧甲基纤维素钠、葡萄糖酸- δ -内酯、焦磷酸二氢二钠、三聚磷酸钠、焦磷酸钠、柠檬酸、柠檬酸钠、蔗糖脂肪酸酯、单，双甘油脂肪酸酯、二氧化硅、姜黄、 β -胡萝卜素、日落黄、柠檬黄、焦糖色、胭脂树橙、胭脂虫红、柑橘黄、高粱红、甜菜红、辣椒红、食品用香精中的一种或几种，经按一定比例配料、混合、包装而成的非即食裹粉（裹浆粉）。

2 要求

2.1 原辅料

- 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 食用盐应符合 GB/T 5461和GB 2721 的规定。
- 2.1.4 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.5 味精应符合GB 2720的规定。
- 2.1.6 复合调味料应符合GB 31644的规定。
- 2.1.7 米粉应符合GB 2715的规定。
- 2.1.8 面包糠应符合GB 31644的规定。
- 2.1.9大豆膳食纤维粉应符合GB/T 22494的规定。
- 2.1.10大豆分离蛋白应符合SB/T 10649的规定。
- 2.1.11蛋与蛋制品、鸡蛋白粉应符合GB 2749的规定。
- 2.1.12植物油应符合应符合GB 2716的规定。
- 2.1.13食用酵母应符合GB 31639的规定。
- 2.1.14魔芋粉应符合NY/T 494的规定。
- 2.1.15香辛料应符合GB/T 15691的规定。

- 2.1.16黄原胶应符合GB 1886.41的规定。
- 2.1.17瓜尔胶应符合GB 28403的规定。
- 2.1.18碳酸钠应符合GB 1886.1的规定。
- 2.1.19碳酸氢钠（小苏打）应符合GB 1886.2的规定。
- 2.1.20羧甲基纤维素钠应符合GB 1886.232的规定。
- 2.1.21葡萄糖酸- δ -内酯应符合GB 7657的规定。
- 2.1.22焦磷酸二氢二钠应符合GB 1886.328的规定。
- 2.1.23三聚磷酸钠应符合GB 1886.335的规定。
- 2.1.24焦磷酸钠应符合GB 1886.25的规定。
- 2.1.25柠檬酸应符合GB 1886.235的规定。
- 2.1.26柠檬酸钠应符合GB 1886.25的规定。
- 2.1.27蔗糖脂肪酸酯应符合GB 1886.27的规定。
- 2.1.28单，双甘油脂肪酸酯应符合GB 1886.65的规定。
- 2.1.29二氧化硅应符合GB 25576的规定。
- 2.1.30姜黄应符合GB 1886.60的规定。
- 2.1.31 β -胡萝卜素应符合GB 1886.366的规定。
- 2.1.32日落黄应符合GB 6227.1的规定。
- 2.1.33柠檬黄应符合GB 4481.1的规定。
- 2.1.34焦糖色应符合GB 1886.64的规定。
- 2.1.35胭脂树橙应符合GB 1886.316的规定。
- 2.1.36胭脂虫红应符合GB 1886.315的规定。
- 2.1.37柑橘黄应符合GB 1886.346的规定。
- 2.1.38高粱红应符合GB 1886.32的规定。
- 2.1.39甜菜红应符合GB 1886.111的规定。
- 2.1.40辣椒红应符合GB 1886.34的规定。
- 2.1.41食品用香精应符合GB 30616的规定。
- 2.1.42乙酰化双淀粉己二酸酯应符合GB 29932的规定。
- 2.1.43乙酰化二淀粉磷酸酯应符合GB 29929的规定。
- 2.1.44羟丙基二淀粉磷酸酯应符合GB 29931的规定。
- 2.1.45羟丙基淀粉应符合GB 29930的规定。
- 2.1.46预糊化淀粉应符合GB/T 38573的规定。
- 2.1.47氧化淀粉应符合GB 29927的规定。
- 2.1.48醋酸酯淀粉应符合GB 29925的规定。

2.2感官要求

感官要求应符合表1规定。

表1 感官要求

项目	要求	检验方法
色泽	具有本品应有的色泽	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和状态。闻其气味，用温开水漱口，品其滋味。
状态	具有产品应有的状态，无霉变，无肉眼可见外来杂质	
气、滋味	具有本品应有的气、滋味，无异味	

2.3理化指标

理化指标应符合表2规定。

表2 理化指标

项目	指标	检验方法
水分，g/100g ≤	14.0	GB 5009.3
总砷（以 As 计），mg/kg ≤	0.5	GB 5009.11
*铅(以Pb计)，mg/kg ≤	0.18	GB 5009.12
镉（以 Cd 计），mg/kg ≤	0.1	GB 5009.15
铬（以 Cr 计），mg/kg ≤	1.0	GB 5009.123
黄曲霉毒素 B ₁ ，μg/kg ≤	5.0	GB 5009.22
磷酸盐 ^a （以磷酸根计），g/kg ≤	5.0	GB 5009.256
胭脂树橙 ^a ，g/kg ≤	0.01	GB 5009.287
柠檬黄 ^a ，g/kg ≤	0.3	GB 5009.35
日落黄 ^a ，g/kg ≤	0.3	GB 5009.35
姜黄 ^a （以姜黄素计），g/kg ≤	0.25	SN/T 4890
β-胡萝卜素 ^a ，g/kg ≤	1.0	GB 5009.83
胭脂虫红 ^a （以胭脂红酸计），g/kg ≤	0.5	GB 5009.288
苯并[α]芘，μg/kg ≤	2.0	GB 5009.27
注：*指标严于食品安全国家标准 GB 2762的规定； a 指标仅适用于使用该添加剂的产品； 同一功能的食品添加剂（相同色泽的着色剂）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

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。型式检验按国家相关规定执行。

H N

Q B

编制说明

本标准适用于以小麦粉或（和）食用淀粉（食用小麦粉、食用马铃薯淀粉、食用玉米淀粉、食用木薯淀粉中的一种或多种）为主要原料, 辅以变性淀粉（乙酰化双淀粉己二酸酯、乙酰化二淀粉磷酸酯、羟丙基二淀粉磷酸酯、羟丙基淀粉、预糊化淀粉、氧化淀粉、醋酸酯淀粉）、食用盐、白砂糖、味精、蛋与蛋制品（鸡蛋黄粉、鸡全蛋粉）、复合调味料、米粉、面包糠、大豆膳食纤维粉、大豆分离蛋白、鸡蛋白粉、植物油（大豆油、菜籽油、玉米油、花生油、葵花籽油、橄榄油、棉籽油中的一种或多种）、食用酵母、魔芋粉、香辛料（孜然、香菜籽、菖蒲、洋葱、大葱、小葱、韭葱、蒜、土茴香、细叶芹、芹菜、辣椒、芫荽、姜黄、小茴香、芒果、薄荷、留兰香、欧芹、多香果、黑胡椒、白胡椒、迷迭香、白欧芥、丁香、香椿、香旱芹、花椒、麻椒、姜、藤椒中的一种或几种）、黄原胶、瓜尔胶、碳酸钠、碳酸氢钠（小苏打）、羧甲基纤维素钠、葡萄糖酸- δ -内酯、焦磷酸二氢二钠、三聚磷酸钠、焦磷酸钠、柠檬酸、柠檬酸钠、蔗糖脂肪酸酯、单, 双甘油脂肪酸酯、二氧化硅、姜黄、 β -胡萝卜素、日落黄、柠檬黄、焦糖色、胭脂树橙、胭脂虫红、柑橘黄、高粱红、甜菜红、辣椒红、食品用香精中的一种或几种, 经按一定比例配料、混合、包装而成的非即食裹粉（裹浆粉）。

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。

本标准中铅严于食品安全国家标准GB 2762的规定。

河南厨匠食品有限公司