



4 12942S-2024



河南正红食品科技有限公司企业标准

Q/HZS 0007S-2024

面糊、裹粉、煎炸粉预拌粉

2024-11-27 发布

2024-11-27 实施

河南正红食品科技有限公司 发布

前 言

本标准由河南正红食品科技有限公司提出。

本标准起草单位：郑州工程技术学院和河南正红食品科技有限公司。

本标准起草人：张百胜、王彦曾、李忠杰、李文韬。

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、食用淀粉（玉米淀粉、木薯淀粉、马铃薯淀粉、红薯淀粉、绿豆淀粉、小麦淀粉、豌豆淀粉、糯米粉中的一种或几种）为主要原料，添加或不添加添加谷朊粉、全麦粉、玉米粉、小米粉、大米粉、粟米粉、荞麦粉、苡麦粉、燕麦粉、薏仁粉、高粱粉、黑米粉、糯米粉、紫米粉、青稞粉、紫薯粉、红薯粉、土豆粉、芋头粉、魔芋粉、山药粉、大豆粉、黑豆粉、红豆粉、芸豆粉、绿豆粉、蚕豆粉、豌豆粉、黑芝麻粉、果蔬粉（红枣粉、香芋粉、蓝莓粉、芒果粉、菠萝粉、榴莲粉、草莓粉、苹果粉、甘蓝粉、番茄粉、胡萝卜粉、菠菜粉、南瓜粉中的一种或几种）、乙酰化双淀粉己二酸酯、羟丙基二淀粉磷酸酯、食用葡萄糖、白砂糖、赤砂糖、木糖醇、赤藓糖醇、食用盐、味精、鸡精调味料、鸡粉调味料、牛肉粉调味料、海鲜粉调味料、排骨粉调味料、酱油粉、陈醋粉、香辛料粉【黑胡椒、白胡椒、辣椒、花椒、藤椒、麻椒、罗勒叶、高良姜、迷迭香、大蒜、八角、小茴香、肉豆蔻、草果、芹菜籽、香菜、香菜籽、丁香、姜、孜然、香葱、月桂叶、桂皮、洋葱、草果、梔子、姜黄中的一种或几种】、奶粉、脱脂奶粉、芝士粉、乳清蛋白粉、大豆膳食纤维粉、酵母抽提物、鸡蛋白粉、鸡蛋黄粉、全鸡蛋粉、墨鱼汁粉、小麦胚芽、5'-呈味核苷酸二钠、麦芽糊精、磷脂、魔芋粉、单，双甘油脂肪酸酯、羧甲基纤维素钠、黄原胶、瓜尔胶、卡拉胶、三聚磷酸钠、焦磷酸二氢二钠、碳酸氢钠、碳酸钙、柠檬酸钠、磷酸二氢钙、L(+)-酒石酸、葡萄糖酸- δ -内酯、氯化钾、蔗糖脂肪酸酯、柠檬酸、DL-苹果酸、柠檬黄、日落黄、 β -胡萝卜素、食用香精中的一种或几种，经配料、混合、干燥或不干燥、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 谷朊粉应符合 GB/T 21924 的规定。

2.1.4 全麦粉应符合 LS/T 3244 和 GB 2715 的规定。

2.1.5 荞麦粉应符合 GB/T 35028 和 GB 2715 的规定。

2.1.6 燕麦粉应符合 NY/T 892 和 GB 2715 的规定。

2.1.7 苡麦粉应符合 GB/T 13360 和 GB 2715 的规定。

2.1.8 玉米粉应符合 GB/T 10463 的规定。

2.1.9 小米粉、大米粉、糯米粉、粟米粉、薏仁粉、高粱粉、黑米粉、紫米粉、青稞粉、紫薯粉、红薯粉、土豆粉、芋头粉、山药粉、大豆粉、黑豆粉、红豆粉、芸豆粉、绿豆粉、蚕豆粉、豌豆粉、应符合 GB 2715 的规定。

2.1.10 黑芝麻粉应符合 GB 19300 的规定。

- 2.1.11 魔芋粉应符合 NY/T 494 的规定。
- 2.1.12 果蔬粉（红枣粉、香芋粉、蓝莓粉、芒果粉、菠萝粉、榴莲粉、草莓粉、苹果粉、甘蓝粉、番茄粉、胡萝卜粉、菠菜粉、南瓜粉）应符合 NY/T 1884 的规定。
- 2.1.13 乙酰化二淀粉磷酸酯应符合 GB 29929 的规定。
- 2.1.14 羟丙基二淀粉磷酸酯应符合 GB 29931 的规定。
- 2.1.15 陈醋粉和酱油粉应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.16 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 的规定。
- 2.1.17 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.18 赤砂糖应符合 GB/T 35884 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.19 木糖醇应符合 GB 1886.234 的规定。
- 2.1.20 赤藓糖醇应符合 GB 26404 的规定。
- 2.1.21 食用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.22 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。
- 2.1.23 味精应符合 GB/T 8967 和 GB 2720 的规定。
- 2.1.24 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。
- 2.1.25 鸡粉调味料应符合 SB/T 10415 和 GB 31644 的规定。
- 2.1.26 牛肉粉调味料应符合 SB/T 10513 和 GB 31644 的规定。
- 2.1.27 海鲜粉调味料应符合 SB/T 10485 和 GB 31644 的规定。
- 2.1.28 排骨粉调味料应符合 SB/T 10526 和 GB 31644 的规定。
- 2.1.29 香辛料粉应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.30 乳粉、脱脂乳粉应符合 GB 19644 的规定。
- 2.1.31 芝士粉应符合 GB 25192 的规定。
- 2.1.32 乳清蛋白粉应符合 GB 11674 的规定。
- 2.1.33 大豆膳食纤维粉应符合 GB/T 22494 的规定。
- 2.1.34 酵母抽提物应符合 GB/T 20886.2 的规定。
- 2.1.35 鸡蛋白粉、鸡蛋黄粉、全鸡蛋粉应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.36 墨鱼汁粉应符合 GB 10133 的规定。
- 2.1.37 小麦胚芽应符合 LS/T 3210 的规定。
- 2.1.38 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.39 麦芽糊精应符合 GB/T 20882.6 的规定。
- 2.1.40 磷脂应符合 GB 1886.358 的规定。
- 2.1.41 魔芋粉应符合 NY/T 494 的规定。
- 2.1.42 单、双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.65 的规定。
- 2.1.43 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。
- 2.1.44 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。

- 2.1.45 卡拉胶应符合 GB 1886.169 的规定。
- 2.1.46 瓜尔胶应符合 GB 28403 的规定。
- 2.1.47 三聚磷酸钠应符合 GB 1886.335 的规定。
- 2.1.48 焦磷酸二氢二钠应符合 GB 1886.328 的规定。
- 2.1.49 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。
- 2.1.50 碳酸钙应符合 GB 1886.214 的规定。
- 2.1.51 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.52 磷酸二氢钙应符合 GB 1886.333 的规定。
- 2.1.53 L(+)-酒石酸应符合 GB 25545 的规定。
- 2.1.54 葡萄糖- δ -内酯应符合 GB 7657 的规定。
- 2.1.55 氯化钾应符合 GB 25585 的规定。
- 2.1.56 蔗糖脂肪酸酯应符合 GB 1886.27 的规定。
- 2.1.57 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.58 DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。
- 2.1.59 β -胡萝卜素应符合 GB 1886.366 的规定。
- 2.1.60 日落黄应符合 GB 6227.1 的规定。
- 2.1.61 柠檬黄应符合 GB 4481.1 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	具有本品应有的色泽	
气味	具有本品特有的气味，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 15	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
铬(以 Cr 计), mg/kg	\leq 1.0	GB 5009.123
总汞(以 Hg 计), mg/kg	\leq 0.02	GB 5009.17

总砷(以 As 计), mg/kg	≤	0.5	GB 5009.11
甲基汞 ^b (以 Hg 计), mg/kg	≤	0.5	GB 5009.17
黄曲霉毒素 B ₁ , μg/kg	≤	5.0	GB 5009.22
脱氧雪腐镰刀菌烯醇, μg/kg	≤	1000	GB 5009.111
赭曲霉毒素 A, μg/kg	≤	5.0	GB 5009.96
玉米赤霉烯酮, μg/kg	≤	60	GB 5009.209
总磷酸盐 ^a (以 PO ₄ ³⁻ 计), g/kg	≤	5.0	GB 5009.256
L(+)-酒石酸 ^a (以酒石酸计), g/kg	≤	10.0	GB 5009.157
柠檬黄 ^a , g/kg	≤	0.3	GB 5009.35
日落黄 ^a , g/kg	≤	0.3	GB 5009.35
β-胡萝卜素 ^a , g/kg	≤	1.0	GB 5009.83
苯并[a]芘, μg/kg	≤	2.0	GB 5009.27
展青霉素 ^c , μg/kg	≤	20	GB 5009.185

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;

b 仅适用于添加水产及其制品的产品检验;

c 仅适用于添加山楂、苹果及其制品的检验;

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、食用淀粉（玉米淀粉、木薯淀粉、马铃薯淀粉、红薯淀粉、绿豆淀粉、小麦淀粉、豌豆淀粉、糯米粉中的一种或几种）为主要原料，添加或不添加添加谷朊粉、全麦粉、玉米粉、小米粉、大米粉、粟米粉、荞麦粉、莜麦粉、燕麦粉、薏仁粉、高粱粉、黑米粉、糯米粉、紫米粉、青稞粉、紫薯粉、红薯粉、土豆粉、芋头粉、魔芋粉、山药粉、大豆粉、黑豆粉、红豆粉、芸豆粉、绿豆粉、蚕豆粉、豌豆粉、黑芝麻粉、果蔬粉（红枣粉、香芋粉、蓝莓粉、芒果粉、菠萝粉、榴莲粉、草莓粉、苹果粉、甘蓝粉、番茄粉、胡萝卜粉、菠菜粉、南瓜粉中的一种或几种）、乙酰化双淀粉己二酸酯、羟丙基二淀粉磷酸酯、食用葡萄糖、白砂糖、赤砂糖、木糖醇、赤藓糖醇、食用盐、味精、鸡精调味料、鸡粉调味料、牛肉粉调味料、海鲜粉调味料、排骨粉调味料、酱油粉、陈醋粉、香辛料粉【黑胡椒、白胡椒、辣椒、花椒、藤椒、麻椒、罗勒叶、高良姜、迷迭香、大蒜、八角、小茴香、肉豆蔻、草果、芹菜籽、香菜、香菜籽、丁香、姜、孜然、香葱、月桂叶、桂皮、洋葱、草果、栀子、姜黄中的一种或几种】、奶粉、脱脂奶粉、芝士粉、乳清蛋白粉、大豆膳食纤维粉、酵母抽提物、鸡蛋白粉、鸡蛋黄粉、全鸡蛋粉、墨鱼汁粉、小麦胚芽、5'-呈味核苷酸二钠、麦芽糊精、磷脂、魔芋粉、单，双甘油脂肪酸酯、羧甲基纤维素钠、黄原胶、瓜尔胶、卡拉胶、三聚磷酸钠、焦磷酸二氢二钠、碳酸氢钠、碳酸钙、柠檬酸钠、磷酸二氢钙、L(+)-酒石酸、葡萄糖酸- δ -内酯、氯化钾、蔗糖脂肪酸酯、柠檬酸、DL-苹果酸、柠檬黄、日落黄、 β -胡萝卜素、食用香精中的一种或几种，经配料、混合、干燥或不干燥、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。

河南正红食品科技有限公司