



412986S-2024



河南裹粉先生食品科技有限公司企业标准

Q/HGF 0003S-2024

裹粉（裹粉片、雪花片）

2024-12-02 发布

2024-12-02 实施

河南裹粉先生食品科技有限公司 发布

前 言

本标准由河南裹粉先生食品科技有限公司提出并起草。

本标准起草人：苏伟智。

本标准自发布实施日起代替 Q/HGF 0003S-2024(备案号 412204S-2024)。

H N

Q B

裹粉（裹粉片、雪花片）

1 范围

本标准规定了裹粉（裹粉片、雪花片）的术语和定义、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，添加或不添加玉米粉、糯米粉、黑米粉、红米粉、大米粉、小米粉、紫米粉、紫薯粉、红薯粉、果蔬粉【菠菜粉、胡萝卜粉、番茄粉（西红柿粉）、芹菜粉、南瓜粉、西兰花粉、山药粉、红枣粉、魔芋粉、火龙果粉中的一种或几种】、食用玉米淀粉、小麦淀粉、木薯淀粉、马铃薯淀粉、红薯淀粉、豌豆淀粉、白砂糖、食用盐、大豆油、棕榈油、起酥油、大豆蛋白粉中的一种或几种，添加聚甘油脂肪酸酯、单，双甘油脂肪酸酯、三聚磷酸钠、磷酸三钙、磷酸二氢钠、焦磷酸二氢二钠、双乙酰酒石酸单双甘油酯、碳酸氢钠、碳酸钙、复配膨松剂（焦磷酸二氢二钠、碳酸氢钠、磷酸二氢钙、碳酸钙、葡萄糖酸- δ -内酯、淀粉）或复配膨松剂（碳酸氢钠、焦磷酸二氢二钠、碳酸钙、葡萄糖酸- δ -内酯、柠檬酸、淀粉）、瓜尔胶、黄原胶、氧化羟丙基淀粉、羟丙基淀粉、酸处理淀粉、乙酰化二淀粉磷酸酯、着色剂（柠檬黄、日落黄、 β -胡萝卜素、辣椒红、姜黄、姜黄素、焦糖色、柑橘黄、高粱红、胭脂虫红、胭脂树橙、天然胡萝卜素、甜菜红中的一种或几种）的一种或几种，加入饮用水，经配料、拌粉、挤压膨化、成型、切断或不切断、粉碎或不粉碎、包装而成的非即食裹粉（裹粉片、雪花片）。

2 术语和定义

雪花片：根据裹粉的形状像雪花，所以称为雪花片。

3 要求

3.1 原辅料要求

- 3.1.1 小麦粉应符合 GB/T 1355 和 GB 2715 的规定。
- 3.1.2 玉米粉、糯米粉、黑米粉、红米粉、紫米粉、大米粉、小米粉应符合 GB 2715 的规定。
- 3.1.3 紫薯粉、红薯粉应符合 NY/T 2984 的规定。
- 3.1.4 果蔬粉应符合 NY/T 1884 的规定。
- 3.1.5 玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 3.1.6 小麦淀粉应符合 GB/T 8883 和 GB 31637 的规定。
- 3.1.7 木薯淀粉应符合 GB/T 29343 和 GB 31637 的规定。
- 3.1.8 马铃薯淀粉应符合 GB/T 8884 和 GB 31637 的规定。
- 3.1.9 红薯淀粉、豌豆淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 3.1.10 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 3.1.11 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 3.1.12 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。
- 3.1.13 棕榈油应符合 GB/T 15680 和 GB 2716 的规定。
- 3.1.14 起酥油应符合 GB/T 38069 的规定。
- 3.1.15 大豆蛋白粉应符合 GB/T 22493 和 GB 20371 的规定。
- 3.1.16 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 3.1.17 聚甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.178 的规定。
- 3.1.18 单，双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.65 的规定。
- 3.1.19 三聚磷酸钠应符合 GB 1886.335 的规定。
- 3.1.20 磷酸三钙应符合 GB 1886.332 的规定。
- 3.1.21 磷酸二氢钠应符合 GB 1886.336 的规定。

- 3.1.22 焦磷酸二氢二钠应符合 GB 1886.328 的规定
- 3.1.23 双乙酰酒石酸单双甘油酯应符合 GB 25539 的规定
- 3.1.24 硫酸钙应符合 GB 1886.6 的规定。
- 3.1.25 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。
- 3.1.26 碳酸钙应符合 GB 1886.214 的规定。
- 3.1.27 复配膨松剂应符合 GB 1886.245 的规定。
- 3.1.28 瓜尔胶应符合 GB 28403 的规定
- 3.1.29 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 3.1.30 氧化羟丙基淀粉应符合 GB 29933 的规定。
- 3.1.31 羟丙基淀粉应符合 GB 29930 的规定。
- 3.1.32 酸处理淀粉应符合 GB 29928 的规定。
- 3.1.33 乙酰化二淀粉磷酸酯应符合 GB 29929 的规定。
- 3.1.34 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。
- 3.1.35 日落黄应符合 GB 6227.1 的规定。
- 3.1.36 β -胡萝卜素应符合 GB 8821 的规定。
- 3.1.37 姜黄素应符合 GB 1886.76 的规定。
- 3.1.38 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 3.1.39 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。
- 3.1.40 柑橘黄应符合 GB 1886.346 的规定。
- 3.1.41 甜菜红应符合 GB 1886.111 的规定。
- 3.1.42 高粱红应符合 GB 1886.32 的规定。
- 3.1.43 姜黄应符合 GB 1886.60 的规定。
- 3.1.44 柑橘黄应符合 GB 1886.346 的规定。
- 3.1.45 高粱红应符合 GB 1886.32 的规定。
- 3.1.46 胭脂虫红应符合 GB 1886.315 的规定。
- 3.1.47 胭脂树橙应符合 GB 1886.316 的规定。
- 3.1.48 天然胡萝卜素应符合 GB 31624 的规定。
- 3.1.49 甜菜红应符合 GB 1886.111 的规定。

3.2 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
色泽	具有本品特有的色泽	取适量样品置于洁净的白瓷盘或烧杯中，在自然光下用肉眼观察其色泽、性状、杂质。嗅其气味、用温开水漱口，品其滋味。
滋、气味	具有本品特有的滋、气味，无异味	
组织状态	不规则状	
杂质	无肉眼可见外来杂质	

3.3 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	\leq 20.0	GB 5009.3
*铅(以 Pb 计), mg/kg	\leq 0.18	GB 5009.12
黄曲霉毒素 B ₁ , μ g/kg	\leq 5.0	GB 5009.22

总磷酸盐（以 PO_4^{3-} 计），g/kg		≤	5.0	GB 5009.256
总砷（以 As 计），mg/kg		≤	0.5	GB 5009.11
着色剂 ^a	柠檬黄，g/kg	≤	0.3	GB 5009.35
	日落黄，g/kg	≤	0.3	GB 5009.35
	β-胡萝卜素，g/kg	≤	1.0	GB 5009.83
	姜黄素，g/kg	≤	0.3	SN/T 4890
	胭脂树橙，g/kg	≤	0.01	GB 5009.287
	胭脂虫红（以胭脂红酸计），g/kg	≤	0.5	GB 5009.288
注 1：a 仅适用于添加该种着色剂的产品，且相同色泽着色剂在混合使用时，各自用量占 GB 2760 所规定的最大使用量的比例之和不应超过 1；				
注 2：*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。				

3.4 微生物限量

微生物限量应符合表 3 的规定。

表 3 微生物限量

项目	采样方案 ^a 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
沙门氏菌，/25g	5	0	0	-	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌，CFU/g	5	1	100	1000	GB 4789.10

注：a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行；

3.5 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。

3.6 生产加工过程的卫生要求

生产加工过程的卫生要求应符合 GB 14881 的规定。

3.7 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。

4 检验

出厂检验项目为：感官要求、净含量及允许短缺量、水分的检验。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，添加或不添加玉米粉、糯米粉、黑米粉、红米粉、大米粉、小米粉、紫米粉、紫薯粉、红薯粉、果蔬粉【菠菜粉、胡萝卜粉、番茄粉（西红柿粉）、芹菜粉、南瓜粉、西兰花粉、山药粉、红枣粉、魔芋粉、火龙果粉中的一种或几种】、食用玉米淀粉、小麦淀粉、木薯淀粉、马铃薯淀粉、红薯淀粉、豌豆淀粉、白砂糖、食用盐、大豆油、棕榈油、起酥油、大豆蛋白粉中的一种或几种，添加聚甘油脂肪酸酯、单，双甘油脂肪酸酯、三聚磷酸钠、磷酸三钙、磷酸二氢钠、焦磷酸二氢二钠、双乙酰酒石酸单双甘油酯、碳酸氢钠、碳酸钙、复配膨松剂（焦磷酸二氢二钠、碳酸氢钠、磷酸二氢钙、碳酸钙、葡萄糖酸- δ -内酯、淀粉）或复配膨松剂（碳酸氢钠、焦磷酸二氢二钠、碳酸钙、葡萄糖酸- δ -内酯、柠檬酸、淀粉）、瓜尔胶、黄原胶、氧化羟丙基淀粉、羟丙基淀粉、酸处理淀粉、乙酰化二淀粉磷酸酯、着色剂（柠檬黄、日落黄、 β -胡萝卜素、辣椒红、姜黄、姜黄素、焦糖色、柑橘黄、高粱红、胭脂虫红、胭脂树橙、天然胡萝卜素、甜菜红中的一种或几种）的一种或几种，加入饮用水，经配料、拌粉、挤压膨化、成型、切断或不切断、粉碎或不粉碎、包装而成的非即食裹粉（裹粉片、雪花片）。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，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。

河南裹粉先生食品科技有限公司

QB