



410309S-2024



开封市龙亭区厨韵食品有限责任公司企业标准

Q/KFCY 0001S-2024

裹粉

2024-01-29 发布

2024-01-29 实施

开封市龙亭区厨韵食品有限责任公司 发布

前 言

本标准由开封市龙亭区厨韵食品有限责任公司提出。

本标准由开封市食品药品质量安全中心、中国检验认证集团河南有限公司和开封市龙亭区厨韵食品有限责任公司共同起草。

本标准起草人：孙琳娟、武延辉、艾亮。

H N
Q B

裹粉

1 范围

本标准规定了裹粉的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以小麦粉为原料，添加马铃薯淀粉、食用玉米淀粉、糯米粉，经配料、混合、包装加工而成的非即食裹粉。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 马铃薯淀粉应符合 GB/T 8884 和 GB 31637 的规定。

2.1.2 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。

2.1.3 小麦粉应符合 GB/T 1355 的规定。

2.1.4 糯米粉应符合 GB 2715 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	取适量试样置于白色瓷盘中，在自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，用温开水漱口，品其滋味。
色 泽	具有产品应有的色泽	
气味和滋味	具有产品应有的气味和滋味，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, g/100g	≤ 20.0	GB 5009.3
总砷 (以 As 计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
*铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.15	GB 5009.12
黄曲霉毒素 B ₁ , μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.22

注：*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

2.4 净含量及允许短缺量

应符合JJF 1070的规定。

2.5 食品生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.6 其他要求

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、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。

HN

QB

编制说明

本标准适用于以小麦粉为原料，添加马铃薯淀粉、食用玉米淀粉、糯米粉，经配料、混合、包装加工而成的非即食裹粉。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依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

开封市龙亭区厨韵食品有限责任公司

H N
Q B