

Q/WZL 0011S-2024



武陟县正龙制粉有限公司企业标准

Q/WZL 0011S-2024

# 面糊、裹粉、煎炸粉预拌粉

2024-02-18 发布

2024-02-18 实施

武陟县正龙制粉有限公司 发布

# 前 言

本标准由武陟县正龙制粉有限公司提出。

本标准由武陟县正龙制粉有限公司和武陟县公共检验检测中心共同起草。

本标准起草人：王颐蓉、何玉珍。

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为主要原料，添加玉米粉、绿豆粉、黄豆粉、豌豆粉、荞麦粉、大米粉、糯米粉、食用淀粉【玉米淀粉、木薯淀粉、马铃薯淀粉、甘薯淀粉、绿豆淀粉、小麦淀粉、豌豆淀粉、糯玉米淀粉（蜡质玉米淀粉）、莲藕淀粉、大米淀粉、糯米淀粉、小米淀粉中的一种或几种】、食用葡萄糖、白砂糖、谷朊粉、食用盐、味精、鸡精调味料、面包糠、冻干玉米粒、脱水胡萝卜粒、八角、小茴香、桂皮、豆蔻、多香果、香叶（月桂叶）、草果（香辛料）、甘草、山奈（香辛料）、百香果、罗勒、牛至、高良姜、花椒、辣椒、胡椒、孜然、大蒜粉、生姜粉、姜黄粉（香辛料）、香葱粉、洋葱粉、黑胡椒粉、白胡椒粉、肉豆蔻粉、芹菜粉、芹菜籽粉、辣椒粉、番茄粉、甜椒粉、酱油粉、奶粉、脱脂奶粉、植物油（大豆油、菜籽油、棉籽油、芝麻油、亚麻籽油、花生油、橄榄油中的一种或几种）、猪油、牛油、芝士粉、植脂末【葡糖糖浆、氢化植物油、乳清粉、白砂糖、乳粉、食用盐、食品添加剂（酪蛋白酸钠、磷酸二氢钾、单，双甘油脂肪酸酯、硬脂酰乳酸钠）中的几种】、乳清蛋白粉、水解植物蛋白、5'-呈味核苷酸二钠（I+G）、酵母抽提物、调味油（大葱油、洋葱油、大蒜油、黑胡椒油、五香油中的一种或几种）、芝麻香油、复合调味料【食用盐、白砂糖、麦芽糊精、鸡粉调味料、柠檬酸、复配乳化增稠剂（麦芽糊精、柠檬酸脂肪酸甘油酯、黄原胶、聚甘油脂肪酸酯）、黄原胶、香辛料】、大豆分离蛋白、酪蛋白、谷氨酰胺转氨酶【来源：茂原链轮丝菌（又名茂源链霉菌）】、麦芽糊精、磷脂、大豆磷脂、魔芋粉、瓜尔胶、单，双甘油脂肪酸酯、黄原胶、羧甲基纤维素钠、聚丙烯酸钠、卡拉胶、醋酸酯淀粉、辛烯基琥珀酸淀粉钠、乙酰化二淀粉磷酸酯、乙酰化双淀粉己二酸酯、磷酸酯双淀粉、羟丙基淀粉、羟丙基二淀粉磷酸酯、氧化淀粉、氧化羟丙基淀粉、羟丙基二淀粉磷酸酯、酸处理淀粉、三聚磷酸钠、焦磷酸钠、焦磷酸一氢三钠、焦磷酸二氢二钠、磷酸氢二钠、磷酸二氢钠、磷酸二氢钙、磷酸二氢钾、磷酸氢二钾、磷酸氢二铵、磷酸氢钙、磷酸三钾、磷酸三钠、焦磷酸四钾、焦磷酸一氢三钠、聚偏磷酸钠、酸式焦磷酸钙、六偏磷酸钠、碳酸钠、碳酸氢钠、碳酸钙、柠檬酸钠、酒石酸氢钾、海藻酸钠、海藻酸钾、二氧化硅、D-异抗坏血酸钠、聚甘油脂肪酸酯、碳酸钾、蔗糖脂肪酸酯、葡萄糖酸- $\delta$ -内酯、木糖醇、辣椒红、 $\beta$ -胡萝卜素、姜黄素、柠檬黄、日落黄、胭脂虫红、胭脂树橙、墨鱼汁、墨鱼汁粉、香兰素、乙基麦芽酚、食用香精、麻椒精油、藤椒精油、辣椒精油、黑胡椒精油、花椒油树脂、黑胡椒油树脂、辣椒油树脂中的一种或几种，经配料、混合、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。

根据产品主要原料的不同，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 荞麦粉应符合 GB/T 35028 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.3 玉米粉应符合 GB/T 10463 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.4 糯米粉、大米粉、黄豆粉、豌豆粉、绿豆粉应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.5 食用淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.6 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.7 谷朊粉应符合 GB/T 21924 的规定。
- 2.1.8 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.9 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T5461 的规定。
- 2.1.10 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.11 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。
- 2.1.12 八角、小茴香、桂皮、豆蔻、多香果、香叶（月桂叶）、草果、甘草、山奈、百香果、罗勒、牛至、高良姜、花椒、辣椒、胡椒、孜然、大蒜粉、生姜粉、姜黄粉、香葱粉、洋葱粉、黑胡椒粉、白胡椒粉、肉蔻粉、芹菜籽粉、辣椒粉应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.13 番茄粉应符合 NY/T 957 的规定。
- 2.1.14 芹菜粉、甜椒粉应符合 NY/T 1884 的规定。
- 2.1.15 酱油粉、复合调味料应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.16 奶粉、脱脂奶粉应符合 GB 19644 的规定。
- 2.1.17 植物油应符合 GB 2716 的规定。
- 2.1.18 猪油、牛油应符合 GB 10146 的规定。
- 2.1.19 芝士粉应符合 GB 5420 的规定。
- 2.1.20 植脂末应符合 QB/T 4791 的规定。
- 2.1.21 乳清蛋白粉应符合 GB 11674 的规定。
- 2.1.22 水解植物蛋白、大豆分离蛋白应符合 GB 20371 的规定。
- 2.1.23 5'-呈味核苷酸二钠（I+G）应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.24 酵母抽提物应符合 GB/T 20886.2 的规定。
- 2.1.25 调味油应符合 NY/T 2111 的规定。
- 2.1.26 芝麻香油应符合 GB/T8233 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.27 酪蛋白应符合 GB 31638 的规定。
- 2.1.28 谷氨酰胺转氨酶应符合 GB 1886.174 的规定。
- 2.1.29 麦芽糊精应符合 GB/T 20884 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.30 磷脂应符合 GB1886.358 的规定。
- 2.1.31 大豆磷脂应符合 LS/T 3219 的规定。
- 2.1.32 魔芋粉应符合 NY/T 494 的规定。

- 2.1.33 瓜尔胶应符合 GB 28403 的规定。
- 2.1.34 单, 双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.65 的规定。
- 2.1.35 木糖醇应符合 GB 1886.234 的规定。
- 2.1.36 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.37 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。
- 2.1.38 聚丙烯酸钠应符合 GB 29948 的规定。
- 2.1.39 卡拉胶应符合 GB 1886.169 的规定。
- 2.1.40 醋酸酯淀粉应符合 GB 29925 的规定。
- 2.1.41 辛烯基琥珀酸淀粉钠应符合 GB 28303 的规定。
- 2.1.42 乙酰化二淀粉磷酸酯应符合 GB 29929 的规定。
- 2.1.43 乙酰化双淀粉己二酸酯应符合 GB 29932 的规定。
- 2.1.44 磷酸酯双淀粉应符合 GB 29926 的规定。
- 2.1.45 羟丙基淀粉应符合 GB 29930 的规定。
- 2.1.46 羟丙基二淀粉磷酸酯应符合 GB 29931 的规定。
- 2.1.47 氧化淀粉应符合 GB 29927 的规定。
- 2.1.48 氧化羟丙基淀粉应符合 GB 29933 的规定。
- 2.1.49 酸处理淀粉应符合 GB 29928 的规定。
- 2.1.50 三聚磷酸钠应符合 GB 1886.335 的规定。
- 2.1.51 焦磷酸钠应符合 GB 1886.339 的规定。
- 2.1.52 焦磷酸一氢三钠应符合 GB 1886.348 的规定。
- 2.1.53 焦磷酸二氢二钠应符合 GB 1886.328 的规定。
- 2.1.53 二氧化硅应符合 GB 25576 的规定。
- 2.1.55 磷酸氢二钠应符合 GB 1886.329 的规定。
- 2.1.56 磷酸二氢钠应符合 GB 1886.336 的规定。
- 2.1.57 磷酸二氢钙应符合 GB 1886.333 的规定。
- 2.1.58 磷酸二氢钾应符合 GB 1886.337 的规定。
- 2.1.59 磷酸氢二钾应符合 GB 1886.334 的规定。
- 2.1.60 磷酸氢二铵应符合 GB 1886.331 的规定。
- 2.1.61 磷酸氢钙应符合 GB 1886.3 的规定。
- 2.1.62 磷酸三钾应符合 GB 1886.327 的规定。
- 2.1.63 磷酸三钠应符合 GB 1886.338 的规定。
- 2.1.64 焦磷酸四钾应符合 GB 1886.340 的规定。
- 2.1.65 焦磷酸一氢三钠应符合 GB 1886.348 的规定。

- 2.1.66 聚偏磷酸钾应符合 GB 1886.325 的规定。
- 2.1.67 酸式焦磷酸钙应符合 GB 1886.326 的规定。
- 2.1.68 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。
- 2.1.69 碳酸钠应符合 GB 1886.1 的规定。
- 2.1.70 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。
- 2.1.71 碳酸钙应符合 GB 1886.214 的规定。
- 2.1.72 柠檬酸钠 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.73 酒石酸氢钾应符合 GB 25556 的规定。
- 2.1.74 海藻酸钠应符合 GB 1886.243 的规定。
- 2.1.75 海藻酸钾应符合 GB 29988 的规定。
- 2.1.76 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.77 聚甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.178 的规定。
- 2.1.78 蔗糖脂肪酸酯应符合 GB 1886.27 的规定。
- 2.1.79 碳酸钾应符合 GB 25588 的规定。
- 2.1.80 葡萄糖酸- $\delta$ -内酯应符合 GB 7657 的规定。
- 2.1.81 姜黄素应符合 GB 1886.76 的规定。
- 2.1.82 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.83  $\beta$ -胡萝卜素应符合 GB 8821 的规定。
- 2.1.84 胭脂虫红应符合 GB 1886.315 的规定。
- 2.1.85 胭脂树橙应符合 GB 1886.316 的规定。
- 2.1.86 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。
- 2.1.87 日落黄应符合 GB 6227.1 的规定。
- 2.1.88 墨鱼汁应干净、卫生、无异味，无腐败变质，并符合 GB 2762、GB 31650 的规定。
- 2.1.89 香兰素应符合 GB 1886.16 的规定。
- 2.1.90 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.91 食用香精、花椒精油、藤椒精油、辣椒精油、黑胡椒精油、花椒油树脂、黑胡椒油树脂应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.92 面包糠应符合 GB/T 20981 的规定。
- 2.1.93 墨鱼汁粉应符合 GB 10133 的规定。
- 2.1.94 冻干玉米粒应符合 GB/T 23787 的规定。
- 2.1.95 脱水胡萝卜粒应符合 NY/T 959 的规定。
- 2.1.96 辣椒油树脂应符合 GB 28314 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、含有少量结晶体及颗粒物 | 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 | 该产品应有的色泽        |  |
| 气味 | 该产品应有的气滋味，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, %   | ≤ 18   | GB 5009.3   |
| *铅(以 Pb 计), mg/kg   | ≤ 0.18 | GB 5009.12  |
| 镉(以 Cd 计), mg/kg  | ≤ 0.1  | GB 5009.15  |
| 总汞(以 Hg 计), mg/kg   | ≤ 0.02 | GB 5009.17  |
| 铬(以 Cr 计), mg/kg  | ≤ 1.0  | GB 5009.123 |
| 总砷(以 As 计), mg/kg   | ≤ 0.5  | GB 5009.11  |
| 黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> , 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 <sup>a</sup> (以 PO <sub>4</sub> <sup>3-</sup> 计), g/kg | ≤ 5.0  | GB 5009.256 |
| β-胡萝卜素 <sup>a</sup> , g/kg                                  | ≤ 1.0  | GB 5009.83  |
| 柠檬黄 <sup>a</sup> (以柠檬黄计), g/kg                              | ≤ 0.3  | GB 5009.35  |
| 胭脂虫红 <sup>a</sup> (以胭脂红酸计), g/kg                            | ≤ 0.5  | GB 5009.288 |
| 日落黄 <sup>a</sup> (以日落黄计), g/kg                              | ≤ 0.3  | GB 5009.35  |
| 胭脂树橙 <sup>a</sup> , g/kg                                    | ≤ 0.01 | GB 5009.287 |
| 姜黄素 <sup>a</sup> , g/kg                                     | ≤ 0.3  | SN/T 4890   |
| 苯并[a]芘, μg/kg   | ≤ 2.0  | GB 5009.27  |

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。

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。

H H N

---

Q B

## 编制说明

本标准适用于以小麦粉为主要原料，添加玉米粉、绿豆粉、黄豆粉、豌豆粉、荞麦粉、大米粉、糯米粉、食用淀粉【玉米淀粉、木薯淀粉、马铃薯淀粉、甘薯淀粉、绿豆淀粉、小麦淀粉、豌豆淀粉、糯玉米淀粉（蜡质玉米淀粉）、莲藕淀粉、大米淀粉、糯米淀粉、小米淀粉中的一种或几种】、食用葡萄糖、白砂糖、谷朊粉、食用盐、味精、鸡精调味料、面包糠、冻干玉米粒、脱水胡萝卜粒、八角、小茴香、桂皮、豆蔻、多香果、香叶（月桂叶）、草果（香辛料）、甘草、山奈（香辛料）、百香果、罗勒、牛至、高良姜、花椒、辣椒、胡椒、孜然、大蒜粉、生姜粉、姜黄粉（香辛料）、香葱粉、洋葱粉、黑胡椒粉、白胡椒粉、肉豆蔻粉、芹菜粉、芹菜籽粉、辣椒粉、番茄粉、甜椒粉、酱油粉、奶粉、脱脂奶粉、植物油（大豆油、菜籽油、棉籽油、芝麻油、亚麻籽油、花生油、橄榄油中的一种或几种）、猪油、牛油、芝士粉、植脂末【葡糖糖浆、氢化植物油、乳清粉、白砂糖、乳粉、食用盐、食品添加剂（酪蛋白酸钠、磷酸二氢钾、单，双甘油脂肪酸酯、硬脂酰乳酸钠）中的几种】、乳清蛋白粉、水解植物蛋白、5'-呈味核苷酸二钠（I+G）、酵母抽提物、调味油（大葱油、洋葱油、大蒜油、黑胡椒油、五香油中的一种或几种）、芝麻香油、复合调味料【食用盐、白砂糖、麦芽糊精、鸡粉调味料、柠檬酸、复配乳化增稠剂（麦芽糊精、柠檬酸脂肪酸甘油酯、黄原胶、聚甘油脂肪酸酯）、黄原胶、香辛料】、大豆分离蛋白、酪蛋白、谷氨酰胺转氨酶【来源：茂原链轮丝菌（又名茂源链霉菌）】、麦芽糊精、磷脂、大豆磷脂、魔芋粉、瓜尔胶、单，双甘油脂肪酸酯、黄原胶、羧甲基纤维素钠、聚丙烯酸钠、卡拉胶、醋酸酯淀粉、辛烯基琥珀酸淀粉钠、乙酰化二淀粉磷酸酯、乙酰化双淀粉己二酸酯、磷酸酯双淀粉、羟丙基淀粉、羟丙基二淀粉磷酸酯、氧化淀粉、氧化羟丙基淀粉、羟丙基二淀粉磷酸酯、酸处理淀粉、三聚磷酸钠、焦磷酸钠、焦磷酸一氢三钠、焦磷酸二氢二钠、磷酸氢二钠、磷酸二氢钠、磷酸二氢钙、磷酸二氢钾、磷酸氢二钾、磷酸氢二铵、磷酸氢钙、磷酸三钾、磷酸三钠、焦磷酸四钾、焦磷酸一氢三钠、聚偏磷酸钠、酸式焦磷酸钙、六偏磷酸钠、碳酸钠、碳酸氢钠、碳酸钙、柠檬酸钠、酒石酸氢钾、海藻酸钠、海藻酸钾、二氧化硅、D-异抗坏血酸钠、聚甘油脂肪酸酯、碳酸钾、蔗糖脂肪酸酯、葡萄糖酸- $\delta$ -内酯、木糖醇、辣椒红、 $\beta$ -胡萝卜素、姜黄素、柠檬黄、日落黄、胭脂虫红、胭脂树橙、墨鱼汁、墨鱼汁粉、香兰素、乙基麦芽酚、食用香精、麻椒精油、藤椒精油、辣椒精油、黑胡椒精油、花椒油树脂、黑胡椒油树脂、辣椒油树脂中的一种或几种，经配料、混合、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。

武陟县正龙制粉有限公司