



410746S-2024



河南佳利好食品有限公司企业标准

Q/HJS 0002S-2024

裹粉（预拌粉）

2024-04-01 发布

2024-04-01 实施

河南佳利好食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南佳利好食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：罗金星。

本标准自发布实施日起替代 Q/HJS 0002S-2019(备案号 411478S-2019)。

H N
Q B

裹粉（预拌粉）

1 范围

本标准规定了裹粉（预拌粉）的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以小麦粉为主要原料，添加食用木薯淀粉、食用玉米淀粉、玉米粉、味精、黑胡椒粉、辣椒粉、花椒粉、大蒜粉、洋葱粉、碳酸氢钠、焦磷酸二氢二钠、黄原胶、卡拉胶、辣椒油树脂、辣椒红中的一种或几种，经配料、混合、搅拌、包装加工而成的非即食裹粉（预拌粉）。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 小麦粉应符合 GB/T1355 和 GB 2715 的规定。

2.1.2 食用木薯淀粉应符合 GB/T 29343 和 GB 31637 的规定。

2.1.3 玉米粉应符合 GB/T 10463 和 GB 2715 的规定。

2.1.4 味精应符合 GB 2720 的规定。

2.1.5 黑胡椒粉、辣椒粉、花椒粉、大蒜粉、洋葱粉应符合 GB/T 15691 的规定。

2.1.6 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。

2.1.7 焦磷酸二氢二钠应符合 GB 25567 的规定。

2.1.8 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。

2.1.9 卡拉胶应符合 GB 1886.169 的规定。

2.1.10 辣椒油树脂应符合 GB 28314 的规定。

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

2.1.12 辣椒红应符合 GB 1886.34 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
色泽	具有原料应有的色泽	从样品中取出一袋，倒入白色洁净的瓷盘中，在自然光下，用肉眼观察其色泽、形状、杂质，嗅其气味、用温开水漱口，品其滋味
性状	粉末至颗粒状	
气、滋味	具有原料混合后应有的气味、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	≤ 14.0	GB 5009.3

酸度, °T	≤	4.0	GB 5009.239
*铅(以Pb计), mg/kg	≤	0.18	GB 5009.12
磷酸盐 ^a (以PO ₄ ³⁻ 计), g/kg	≤	5.0	GB 5009.256
黄曲霉毒素 B ₁ , µg/kg	≤	5.0	GB 5009.22
注: *指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定; a 仅适用于焦磷酸二氢二钠的产品。			

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

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: 感官要求、净含量及允许短缺量、水分。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，添加食用木薯淀粉、食用玉米淀粉、玉米粉、味精、黑胡椒粉、辣椒粉、花椒粉、大蒜粉、洋葱粉、碳酸氢钠、焦磷酸二氢二钠、黄原胶、卡拉胶、辣椒油树脂、辣椒红中的一种或几种，经配料、混合、搅拌、包装加工而成的非即食裹粉（预拌粉）。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，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。

河南佳利好食品有限公司