



410860 S-2024



河南裹粉先生食品科技有限公司企业标准

Q/HGF 0002S-2024

裹粉预拌粉

2024-04-08 发布

2024-04-08 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。

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，添加全麦粉、黑全麦粉、褐全麦粉、谷物粉（玉米粉、玉米糝、黑麦粉、褐麦粉中的一种或几种）、米粉（红米粉、紫米粉、大米粉、黑米粉、糙米粉、籼米粉、红线米粉中的一种或几种）、杂粮粉（苦荞粉、荞麦粉、青稞粉、燕麦粉、高粱粉、苡麦粉、薏仁粉、黍米粉、小米粉、稷米粉、裸麦粉、藜麦粉中的一种或几种）、果蔬粉（南瓜粉、紫薯粉、菠菜粉、胡萝卜粉、番茄粉、火龙果粉、芒果粉、草莓粉、菠萝粉、香芋粉、蓝莓粉、红枣粉中的一种或几种）、豆粉（豌豆粉、大豆粉、绿豆粉、红豆粉、黑豆粉、芸豆粉、蚕豆粉中的一种或几种）、胡萝卜粒、香葱干、食用小麦麸皮、小麦胚芽、食用玉米淀粉、食用小麦淀粉、食用马铃薯淀粉、食用木薯淀粉、豌豆淀粉、大米淀粉、糯米粉、粘米粉、鸡蛋白粉、鸡蛋黄粉、鸡蛋粉、酵母、白砂糖、食用盐、麦芽糊精、大豆蛋白粉、大豆分离蛋白、乳粉、羟丙基二淀粉磷酸酯、辛烯基琥珀酸淀粉钠、乙酰化二淀粉磷酸酯、醋酸酯淀粉、氧化淀粉、乙酰化双淀粉己二酸酯、柠檬酸、香辛料（胡椒粉、洋葱粉、大蒜粉）、谷氨酸钠、呈味核苷酸二钠、羧甲基纤维素钠、瓜尔胶、果胶、黄原胶、海藻酸钠、食品添加剂（聚甘油脂肪酸酯、单、双甘油脂肪酸酯、酒石酸氢钾、蔗糖脂肪酸酯中的一种或几种）、食品添加剂（维生素C（抗氧化剂）、改性大豆磷脂、酶制剂[α -淀粉酶（来源黑曲霉 *Aspergillus niger*）、脂肪酶（来源黑曲霉 *Aspergillus niger*）、半纤维素酶（来源黑曲霉 *Aspergillus niger*）、木聚糖酶（来源枯草芽孢杆菌 *Bacillus subtilis*）、葡糖氧化酶（来源米曲霉 *Aspergillus oryzae*）、麦芽糖淀粉酶（来源枯草芽孢杆菌 *Bacillus subtilis*）、谷氨酰胺转氨酶（来源来源茂原链轮丝菌 *Streptomyces mobaraensis*）中的一种或几种]、复配膨松剂（碳酸氢钠、磷酸二氢钙、焦磷酸二氢二钠、碳酸钙、单、双甘油脂肪酸酯、食用玉米淀粉）、食品添加剂（碳酸氢钠、焦磷酸二氢二钠、磷酸二氢钙、磷酸二氢钠、碳酸钙、碳酸钠、酸式焦磷酸钙、焦磷酸钠、六偏磷酸钠、磷酸三钙、葡萄糖酸- δ -内酯中的一种或几种）中的一种或几种，按一定比例经配料、混合、包装而成的裹粉预拌粉。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 小麦粉、黑麦粉、褐麦粉应符合 GB/T 1355 和 GB 2715 的规定。

2.1.2 全麦粉应符合 LS/T 3244 和 GB 2715 的规定。

2.1.3 黑全麦粉、褐全麦粉应符合 LS/T 3244 和 GB 2715 的规定。

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

2.1.5 苡麦粉应符合 GB/T 13360 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 薏仁粉应符合 NY/T 2977 和 GB 2715 的规定。

2.1.8 高粱粉应符合 DB37/T 1401 的规定。

- 2.1.9 糯米粉应符合 LS/T 3240 的规定。
- 2.1.10 食用小麦淀粉应符合 GB/T 8883 和 GB 31637 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 食用马铃薯淀粉应符合 GB/T8884 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.13 食用木薯淀粉应符合 GB/T 29343 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.14 果蔬粉（南瓜粉、菠菜粉、胡萝卜粉、番茄粉、火龙果粉、芒果粉、草莓粉、菠萝粉、红枣粉、蓝莓粉）应符合 NY/T 1884 的规定。
- 2.1.15 粘米粉、紫薯粉、香芋粉、豌豆粉、大豆粉、绿豆粉、红豆粉、黑豆粉、芸豆粉、蚕豆粉、黍米粉、小米粉、稷米粉、藜麦粉、红米粉、紫米粉、大米粉、黑米粉、糙米粉、粳米粉、红线米粉、裸麦粉、苦荞粉、青稞粉、荞麦米应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.16 玉米粉应符合 GB/T 10463 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.17 玉米糝应符合 GB/T 22496 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.18 豌豆淀粉、大米淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.19 食用小麦麸皮应符合 NY/T 3218 的规定。
- 2.1.20 小麦胚芽应符合 LS/T 3210 的规定。
- 2.1.21 谷氨酸钠应符合 GB 1886.306 的规定。
- 2.1.22 胡萝卜粒、香葱干应符合 NY/T 959 的规定。
- 2.1.23 鸡蛋白粉、鸡蛋黄粉、鸡蛋粉应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.24 酵母应符合 GB 31639 的规定。
- 2.1.25 醋酸酯淀粉应符合 GB 29925 的规定。
- 2.1.26 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.27 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.28 麦芽糊精应符合 GB/T 20884 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.29 大豆蛋白粉、大豆分离蛋白应符合 GB/T 22493 的规定。
- 2.1.30 乳粉应符合 GB 19644 的规定。
- 2.1.31 羟丙基二淀粉磷酸酯应符合 GB 29931 的规定。
- 2.1.32 辛烯基琥珀酸淀粉钠应符合 GB 28303 的规定。
- 2.1.33 乙酰化二淀粉磷酸酯应符合 GB 29929 的规定。
- 2.1.34 氧化淀粉应符合 GB 29927 的规定。
- 2.1.35 乙酰化双淀粉己二酸酯应符合 GB 29932 的规定。
- 2.1.36 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.37 香辛料（胡椒粉、洋葱粉、大蒜粉）应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.38 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。

- 2.1.39 瓜尔胶应符合 GB 28403 的规定。
- 2.1.40 果胶应符合 GB 25533 的规定。
- 2.1.41 海藻酸钠应符合应符合 GB 1886.243 的规定。
- 2.1.42 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。
- 2.1.43 蔗糖脂肪酸酯应符合 GB 1886.27 的规定。
- 2.1.44 聚甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.178 的规定。
- 2.1.45 单, 双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.65 的规定。
- 2.1.46 维生素 C 应符合 GB 14754 的规定。
- 2.1.47 改性大豆磷脂应符合 GB 1886.238 的规定。
- 2.1.48 酶制剂应符合 GB 1886.174 的规定。
- 2.1.49 脂肪酶应符合 GB/T 23535 的规定。
- 2.1.50a-淀粉酶应符合 GB/T 24401 的规定。
- 2.1.51 半纤维素酶应符合 GB 1886.174 的规定。
- 2.1.52 木聚糖酶应符合 QB/T 4483 的规定。
- 2.1.53 葡糖氧化酶应符合 GB 1886.174 的规定。
- 2.1.54 麦芽糖淀粉酶应符合 GB 1886.174 的规定。
- 2.1.55 谷氨酰胺转氨酶应符合 GB 1886.174 的规定。
- 2.1.56 葡萄糖酸- δ -内酯应符合 GB 7657 的规定。
- 2.1.57 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。
- 2.1.58 酒石酸氢钾应符合 GB 25556 的规定。
- 2.1.59 焦磷酸二氢二钠应符合 GB 1886.328 的规定。
- 2.1.60 磷酸二氢钙应符合 GB 1886.333 的规定。
- 2.1.61 碳酸钙应符合 GB 1886.214 的规定。
- 2.1.62 碳酸钠应符合 GB 1886.1 的规定。
- 2.1.63 磷酸二氢钠应符合 GB 1886.336 的规定。
- 2.1.64 酸式焦磷酸钙应符合应符合 GB 1886.326 的规定。
- 2.1.65 焦磷酸钠应符合 GB 1886.339 的规定。
- 2.1.66 呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.67 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。
- 2.1.68 磷酸三钙应符合 GB 1886.332 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	粉状或含有少量颗粒	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，然后以温水漱口，制作相应的成品品尝其滋味，并检查有无外来杂质
色 泽	具有该产品应有的色泽	
气味与滋味	具有该产品应有的气、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, g/100g	≤ 14.0	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
铬（以 Cr 计），mg/kg	≤ 1.0	GB 5009. 123
总汞（以Hg计），mg/kg	≤ 0.02	GB 5009. 17
总砷（以As计），mg/kg	≤ 0.5	GB 5009. 11
苯并[a]芘，μg/kg	≤ 2.0	GB 5009. 27
黄曲霉毒素 B ₁ ，μg/kg	≤ 5.0	GB 5009. 22
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
脱氧雪腐镰刀菌烯醇，μg/kg	≤ 1000	GB 5009. 111
滴滴涕，mg/kg	≤ 0.05	GB/T 5009. 19
六六六，mg/kg	≤ 0.05	GB/T 5009. 19
磷酸盐（以 PO ₄ ³⁻ 计） ^a ，g/kg	≤ 5.0	GB 5009. 256
注 1：*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。		
注 2：a 仅适用于添加磷酸盐的产品。		

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；农药最大残留限量应符合 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。

H N

Q B

编制说明

本标准适用于以小麦粉为主要原料，添加全麦粉、黑全麦粉、褐全麦粉、谷物粉（玉米粉、玉米糝、黑麦粉、褐麦粉中的一种或几种）、米粉（红米粉、紫米粉、大米粉、黑米粉、糙米粉、籼米粉、红线米粉中的一种或几种）、杂粮粉（苦荞粉、荞麦粉、青稞粉、燕麦粉、高粱粉、苡麦粉、薏仁粉、黍米粉、小米粉、稷米粉、裸麦粉、藜麦粉中的一种或几种）、果蔬粉（南瓜粉、紫薯粉、菠菜粉、胡萝卜粉、番茄粉、火龙果粉、芒果粉、草莓粉、菠萝粉、香芋粉、蓝莓粉、红枣粉中的一种或几种）、豆粉（豌豆粉、大豆粉、绿豆粉、红豆粉、黑豆粉、芸豆粉、蚕豆粉中的一种或几种）、胡萝卜粒、香葱干、食用小麦麸皮、小麦胚芽、食用玉米淀粉、食用小麦淀粉、食用马铃薯淀粉、食用木薯淀粉、豌豆淀粉、大米淀粉、糯米粉、粘米粉、鸡蛋白粉、鸡蛋黄粉、鸡蛋粉、酵母、白砂糖、食用盐、麦芽糊精、大豆蛋白粉、大豆分离蛋白、乳粉、羟丙基二淀粉磷酸酯、辛烯基琥珀酸淀粉钠、乙酰化二淀粉磷酸酯、醋酸酯淀粉、氧化淀粉、乙酰化双淀粉己二酸酯、柠檬酸、香辛料（胡椒粉、洋葱粉、大蒜粉）、谷氨酸钠、呈味核苷酸二钠、羧甲基纤维素钠、瓜尔胶、果胶、黄原胶、海藻酸钠、食品添加剂（聚甘油脂肪酸酯、单、双甘油脂肪酸酯、酒石酸氢钾、蔗糖脂肪酸酯中的一种或几种）、食品添加剂[维生素C（抗氧化剂）、改性大豆磷脂、酶制剂[α -淀粉酶（来源黑曲霉 *Aspergillus niger*）、脂肪酶（来源黑曲霉 *Aspergillus niger*）、半纤维素酶（来源黑曲霉 *Aspergillus niger*）、木聚糖酶（来源枯草芽孢杆菌 *Bacillus subtilis*）、葡糖氧化酶（来源米曲霉 *Aspergillus oryzae*）、麦芽糖淀粉酶（来源枯草芽孢杆菌 *Bacillus subtilis*、谷氨酰胺转氨酶（来源来源茂原链轮丝菌 *Streptomyces mobaraensis*）中的一种或几种]、复配膨松剂（碳酸氢钠、磷酸二氢钙、焦磷酸二氢二钠、碳酸钙、单、双甘油脂肪酸酯、食用玉米淀粉）、食品添加剂（碳酸氢钠、焦磷酸二氢二钠、磷酸二氢钙、磷酸二氢钠、碳酸钙、碳酸钠、酸式焦磷酸钙、焦磷酸钠、六偏磷酸钠、磷酸三钙、葡萄糖酸- δ -内酯中的一种或几种）中的一种或几种，按一定比例经配料、混合、包装而成的裹粉预拌粉。

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。

河南裹粉先生食品科技有限公司