



411147S-2024



孟州市佳佳食品有限公司企业标准

Q/MJS 0001S-2024

面糊、裹粉、煎炸粉预拌粉

2024-05-07 发布

2024-05-07 实施

孟州市佳佳食品有限公司 发布

前 言

本标准由孟州市佳佳食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：殷梦婕、梁攀龙。

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，添加食用淀粉【玉米淀粉、木薯淀粉、甘薯淀粉、芋头淀粉、马铃薯淀粉、绿豆淀粉、小麦淀粉、豌豆淀粉中的一种或几种】、谷物杂粮粉（大米粉、糯米粉、小米粉、玉米粉、绿豆粉、红豆粉、蚕豆粉、豌豆粉、大豆粉、红薯粉、紫薯粉中的一种或几种）、谷朊粉、大豆蛋白、乳粉、果蔬粉【红枣、枸杞、草莓、蓝莓、火龙果、桑葚、树莓、西红柿（番茄）、菠菜、胡萝卜、南瓜、西兰花、芹菜、紫甘蓝、紫薯、红薯、山药中的一种或几种】、魔芋粉、白砂糖、食用葡萄糖、麦芽糊精、食用盐、味精、鸡蛋白粉、鸡蛋粉、鸡精调味料、鸡粉调味料、排骨粉调味料、海鲜粉调味料、牛肉粉调味料、酱油粉、酵母抽提物、食用植物油（大豆油、玉米油、葵花籽油、花生油、菜籽油、棕榈油、芝麻油中的一种或几种）、香辛料或料粉【辣椒、花椒、白胡椒、黑胡椒、八角、姜、高良姜、桂皮、肉桂、甘草、孜然、肉豆蔻、豆蔻、草果、姜黄、小茴香、丁香、山奈、月桂叶（香叶）、砂仁、芫荽（香菜）、百里香、葱、蒜、洋葱、香葱中的一种或几种】、5'-呈味核苷酸二钠、维生素C（抗氧化剂）、D-异抗坏血酸钠、酶制剂（其种类及来源，详见附录A）、香兰素、乙基麦芽酚、食用香精、谷氨酸钠、柠檬酸、柠檬酸钠、DL-苹果酸、醋酸酯淀粉、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、酸处理淀粉、羧甲基纤维素钠、瓜尔胶、黄原胶、卡拉胶、海藻酸钠、单，双甘油脂肪酸酯、聚甘油脂肪酸酯、蔗糖脂肪酸酯、三聚磷酸钠、焦磷酸钠、焦磷酸二氢二钠、磷酸氢二钠、磷酸二氢钠、磷酸二氢钙、磷酸氢钙、磷酸三钠、六偏磷酸钠、碳酸钠、碳酸氢钠、碳酸钙、葡萄糖酸- δ -内酯、二氧化硅、天然胡萝卜素、辣椒红、焦糖色、姜黄素、柠檬黄、 β -胡萝卜素、日落黄中的一种或几种，经配料、混合、包装、加工而成的面糊、裹粉、煎炸粉预拌粉。

根据所用辅料及加工用途的不同，产品分类为：面糊预拌粉、裹粉预拌粉、煎炸粉预拌粉。

2 要求

2.1 原料

2.1.1 小麦粉应符合 GB/T 1355 和 GB 2715 的规定。

2.1.2 食用淀粉应符合 GB 31637 的规定。

2.1.3 谷物杂粮粉应符合 GB 2715 的规定。

2.1.4 谷朊粉应符合 GB/T 21924 的规定。

2.1.5 大豆蛋白应符合 GB/T 22493 的规定。

2.1.6 乳粉应符合 GB 19644 的规定。

2.1.7 果蔬粉应符合 NY/T 1884 的规定。

2.1.8 魔芋粉应符合 NY/T 494 的规定。

2.1.9 白砂糖应符合 GB 13104 的规定。

- 2.1.10 食用葡萄糖、麦芽糊精应符合 GB 15203 的规定。
- 2.1.11 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.12 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.13 鸡蛋白粉、鸡蛋粉应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.14 鸡精调味料、鸡粉调味料、排骨粉调味料、海鲜粉调味料、牛肉粉调味料、酱油粉应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.15 酵母抽提物应符合 GB/T 20886.2 的规定。
- 2.1.16 食用植物油应符合 GB 2716 的规定。
- 2.1.17 香辛料应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.18 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.19 维生素 C(抗坏血酸) 应符合 GB 14754 的规定。
- 2.1.20 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.21 酶制剂应符合 GB 1886.174 的规定。
- 2.1.22 香兰素应符合 GB 1886.16 的规定。
- 2.1.23 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.24 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.25 谷氨酸钠应符合 GB 1886.306 的规定。
- 2.1.26 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.27 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.28 DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。
- 2.1.29 姜黄素应符合 GB 1886.76 的规定。
- 2.1.30 醋酸酯淀粉应符合 GB 29925 的规定。
- 2.1.31 乙酰化二淀粉磷酸酯应符合 GB 29929 的规定。
- 2.1.32 乙酰化双淀粉己二酸酯应符合 GB 29932 的规定。
- 2.1.33 磷酸酯双淀粉应符合 GB 29926 的规定。
- 2.1.34 羟丙基淀粉应符合 GB 29930 的规定。
- 2.1.35 羟丙基二淀粉磷酸酯应符合 GB 29931 的规定。
- 2.1.36 氧化淀粉应符合 GB 29927 的规定。
- 2.1.37 酸处理淀粉应符合 GB 29928 的规定。
- 2.1.38 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。
- 2.1.39 瓜尔胶应符合 GB 28403 的规定。
- 2.1.40 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.41 卡拉胶应符合 GB 1886.169 的规定。

- 2.1.42 海藻酸钠应符合应符合 GB 1886.243 的规定。
- 2.1.43 单，双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.65 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 蔗糖脂肪酸酯应符合 GB 1886.27 的规定。
- 2.1.46 三聚磷酸钠应符合 GB 1886.335 的规定。
- 2.1.47 焦磷酸钠应符合 GB 1886.339 的规定。
- 2.1.48 焦磷酸二氢二钠应符合 GB 1886.328 的规定。
- 2.1.49 磷酸氢二钠应符合 GB 1886.329 的规定。
- 2.1.50 磷酸二氢钠应符合 GB 1886.336 的规定。
- 2.1.51 磷酸二氢钙应符合 GB 1886.333 的规定。
- 2.1.52 磷酸氢钙应符合 GB 1886.3 的规定。
- 2.1.53 磷酸三钠应符合 GB 1886.338 的规定。
- 2.1.54 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。
- 2.1.55 碳酸钠应符合 GB 1886.1 的规定。
- 2.1.56 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。
- 2.1.57 碳酸钙应符合 GB 1886.214 的规定。
- 2.1.58 葡萄糖酸-δ-内酯应符合 GB 7657 的规定。
- 2.1.59 二氧化硅应符合 GB 25576 的规定。
- 2.1.60 天然胡萝卜素应符合 GB 31624 的规定。
- 2.1.61 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.62 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.63 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。
- 2.1.64 日落黄应符合 GB 6227.1 的规定。
- 2.1.65 β-胡萝卜素应符合 GB 1886.366 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、允许有少量颗粒	取样品一份，置一洁净白瓷盘中，自然光下用肉眼观察色泽及性状，并检查有无外来杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
色 泽	具有产品特有的色泽	
气、滋味	具有产品特有的气、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	≤ 18.0	GB 5009.3
*铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.18	GB 5009.12
总汞 (以 Hg 计), mg/kg	≤ 0.02	GB 5009.17
镉 (以 Cd 计), mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.15
铬 (以 Cr 计), mg/kg	≤ 1.0	GB 5009.123
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
姜黄素 ^a , g/kg	≤ 0.3	SN/T 4890
柠檬黄 ^a (以柠檬黄计), g/kg	≤ 0.3	GB 5009.35
日落黄 ^a (以日落黄计), g/kg	≤ 0.3	GB 5009.35
β-胡萝卜素 ^a , g/kg	≤ 1.0	GB 5009.83
磷酸盐 ^a (以 PO ₄ ³⁻ 计), g/kg	≤ 5.0	GB 5009.256
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
注：1、*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。 2、a 仅适用于添加该种食品添加剂的产品检测。 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

应符合 JJF 1070 《定量包装商品净含量计量检验规则》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 其它要求

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、净含量及允许短缺量、水分的检验。型式检验按国家有关规定执行。

HN

QB

编制说明

本标准适用于以小麦粉为主要原料，添加食用淀粉【玉米淀粉、木薯淀粉、甘薯淀粉、芋头淀粉、马铃薯淀粉、绿豆淀粉、小麦淀粉、豌豆淀粉中的一种或几种】、谷物杂粮粉（大米粉、糯米粉、小米粉、玉米粉、绿豆粉、红豆粉、蚕豆粉、豌豆粉、大豆粉、红薯粉、紫薯粉中的一种或几种）、谷朊粉、大豆蛋白、乳粉、果蔬粉【红枣、枸杞、草莓、蓝莓、火龙果、桑葚、树莓、西红柿（番茄）、菠菜、胡萝卜、南瓜、西兰花、芹菜、紫甘蓝、紫薯、红薯、山药中的一种或几种】、魔芋粉、白砂糖、食用葡萄糖、麦芽糊精、食用盐、味精、鸡蛋白粉、鸡蛋粉、鸡精调味料、鸡粉调味料、排骨粉调味料、海鲜粉调味料、牛肉粉调味料、酱油粉、酵母抽提物、食用植物油（大豆油、玉米油、葵花籽油、花生油、菜籽油、棕榈油、芝麻油中的一种或几种）、香辛料或料粉【辣椒、花椒、白胡椒、黑胡椒、八角、姜、高良姜、桂皮、肉桂、甘草、孜然、肉豆蔻、豆蔻、草果、姜黄、小茴香、丁香、山奈、月桂叶（香叶）、砂仁、芫荽（香菜）、百里香、葱、蒜、洋葱、香葱中的一种或几种】、5'-呈味核苷酸二钠、维生素C（抗氧化剂）、D-异抗坏血酸钠、酶制剂（其种类及来源，详见附录A）、香兰素、乙基麦芽酚、食用香精、谷氨酸钠、柠檬酸、柠檬酸钠、DL-苹果酸、醋酸酯淀粉、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、酸处理淀粉、羧甲基纤维素钠、瓜尔胶、黄原胶、卡拉胶、海藻酸钠、单，双甘油脂肪酸酯、聚甘油脂肪酸酯、蔗糖脂肪酸酯、三聚磷酸钠、焦磷酸钠、焦磷酸二氢二钠、磷酸氢二钠、磷酸二氢钠、磷酸二氢钙、磷酸氢钙、磷酸三钠、六偏磷酸钠、碳酸钠、碳酸氢钠、碳酸钙、葡萄糖酸- δ -内酯、二氧化硅、天然胡萝卜素、辣椒红、焦糖色、姜黄素、柠檬黄、 β -胡萝卜素、日落黄中的一种或几种，经配料、混合、包装、加工而成的面糊、裹粉、煎炸粉预拌粉。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，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。

其中铅指标严于食品安全国家标准GB 2762 的规定。

孟州市佳佳食品有限公司