



411824S-2024



河南沛骏食品有限公司企业标准

Q/HPJ 0006S-2024

面糊、裹粉、煎炸粉预拌粉

2024-07-15 发布

2024-07-15 实施

河南沛骏食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南沛骏食品有限公司提出。

本标准起草单位：河南沛骏食品有限公司。

本标准起草人：王秀平。

HN
QB

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、马铃薯淀粉、甘薯淀粉、绿豆淀粉、小麦淀粉、豌豆淀粉中的一种或几种】、食用葡萄糖、白砂糖、食用盐、味精、鸡精调味料、香辛料颗粒或粉【黑胡椒、辣椒、花椒、藤椒、麻椒、罗勒叶、高良姜、迷迭香、大蒜、八角、小茴香、肉豆蔻、草果、芹菜籽、香菜、香菜籽、丁香、姜、孜然、香葱、月桂叶、桂皮、洋葱、草果中的一种或几种】、黑胡椒粉、白胡椒粉、5'-呈味核苷酸二钠（I+G）、麦芽糊精、磷脂、魔芋粉、单，双甘油脂肪酸酯、黄原胶、三聚磷酸钠、焦磷酸二氢二钠、碳酸氢钠、碳酸钙、柠檬酸钠、L(+)-酒石酸、葡萄糖酸- δ -内酯、柠檬黄、日落黄中的一种或几种，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 食用淀粉应符合 GB 31637 的规定。

2.1.3 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。

2.1.4 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

2.1.5 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。

2.1.6 味精应符合 GB 2720 的规定。

2.1.7 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。

2.1.8 香辛料颗粒或粉【黑胡椒、辣椒、花椒、藤椒、麻椒、罗勒叶、高良姜、迷迭香、大蒜、八角、小茴香、肉豆蔻、草果、芹菜籽、香菜、香菜籽、丁香、姜、孜然、香葱、月桂叶、桂皮、洋葱、草果中的一种或几种】应符合 GB/T 15691 的规定。

2.1.9 5'-呈味核苷酸二钠（I+G）应符合 GB 1886.171 的规定。

2.1.10 麦芽糊精应符合 GB/T 20884 和 GB 15203 的规定。

2.1.11 磷脂应符合 GB1886.358 的规定。

2.1.12 魔芋粉应符合 NY/T 494 的规定。

2.1.13 单，双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.65 的规定。

2.1.14 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。

2.1.15 三聚磷酸钠应符合 GB 1886.335 的规定。

2.1.16 焦磷酸二氢二钠应符合 GB 1886.328 的规定。

2.1.17 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。

- 2.1.18 碳酸钙应符合 GB 1886.214 的规定。
- 2.1.19 柠檬酸钠 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.20L(+)-酒石酸应符合 GB 25545 的规定。
- 2.1.21 葡萄糖酸- δ -内酯应符合 GB 7657 的规定。
- 2.1.22 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。
- 2.1.23 日落黄应符合 GB 6227.1 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	具有本品应有的色泽	
气味	具有本品特有的气味，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, %	≤ 15	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
黄曲霉毒素 B ₁ ， μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.22
脱氧雪腐镰刀菌烯醇，μg/kg	≤ 1000	GB 5009.111
赈曲霉毒素 A，μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.96
玉米赤霉烯酮，μg/kg	≤ 60	GB 5009.209
总磷酸盐 ^a （以 PO ₄ ³⁻ 计），g/kg	≤ 5.0	GB 5009.256
L(+)-酒石酸 ^a （以酒石酸计），g/kg	≤ 10.0	GB 5009.157
苯并[a]芘， μg/kg	≤ 2.0	GB 5009.27
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
<p>注：* 铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定；</p> <p>a 仅适用于添加相应食品添加剂的产品；</p> <p>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。</p>			

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。

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、马铃薯淀粉、甘薯淀粉、绿豆淀粉、小麦淀粉、豌豆淀粉中的一种或几种】、食用葡萄糖、白砂糖、食用盐、味精、鸡精调味料、香辛料颗粒或粉【黑胡椒、辣椒、花椒、藤椒、麻椒、罗勒叶、高良姜、迷迭香、大蒜、八角、小茴香、肉豆蔻、草果、芹菜籽、香菜、香菜籽、丁香、姜、孜然、香葱、月桂叶、桂皮、洋葱、草果中的一种或几种】、黑胡椒粉、白胡椒粉、5'-呈味核苷酸二钠(I+G)、麦芽糊精、磷脂、魔芋粉、单，双甘油脂肪酸酯、黄原胶、三聚磷酸钠、焦磷酸二氢二钠、碳酸氢钠、碳酸钙、柠檬酸钠、L(+)-酒石酸、葡萄糖酸- δ -内酯、柠檬黄、日落黄中的一种或几种，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。

河南沛骏食品有限公司