411826S-2024

河南沛骏食品有限公司企业标准

Q/HPJ 0005S-2024

油炸面制品预拌粉

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。

H N
Q B

油炸面制品预拌粉

1 范围

本标准规定了油炸面制品预拌粉的要求、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、谷朊粉、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】、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-内酯中的一种或几种，经配料、混合、包装而成的油炸面制品预拌粉，适用于油炸面制品的加工。

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 谷朊粉应符合 GB/T 21924 的规定。

2.1.5 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

2.1.6 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T5461 的规定。

2.1.7 味精应符合 GB 2720 的规定。

2.1.8 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。

2.1.9 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。

2.1.10 5’-呈味核苷酸二钠（I+G）应符合 GB 1886.171 的规定。

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

2.1.12 磷脂应符合 GB1886.358 的规定。

2.1.13 魔芋粉应符合 NY/T 494 的规定。

2.1.14 单，双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.65 的规定。

2.1.15 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。

2.1.16 三聚磷酸钠应符合 GB 1886.335 的规定。

2.1.17 焦磷酸二氢二钠应符合 GB 1886.328 的规定。

2.1.18 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。

2.1.19 碳酸钙应符合 GB 1886.214 的规定。

2.1.20 柠檬酸钠 GB 1886.25 的规定。

2.1.21 L(+)-酒石酸应符合 GB 25545 的规定。

2.1.22 葡萄糖酸-δ-内酯应符合 GB 7657 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
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[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
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。			

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 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。

HNQB

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、谷朊粉、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】、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-内酯中的一种或几种，经配料、混合、包装而成的油炸面制品预拌粉，适用于油炸面制品的加工。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