



413300S-2025



淇县富嘉食品有限公司企业标准

Q/QFS 0002S-2025

煎炸粉、裹粉

2025-11-19 发布

2025-11-19 实施

淇县富嘉食品有限公司 发布

前 言

本标准由淇县富嘉食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：陈长富。

本标准替代 Q/QFS 0002S-2020。

H N
Q B

煎炸粉、裹粉

1 范围

本标准规定了煎炸粉、裹粉的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以小麦粉、食用小麦淀粉、食用玉米淀粉、食用木薯淀粉、食用马铃薯淀粉、食用红薯淀粉、食用豌豆淀粉、大米粉、糯米粉中的一种或几种为原料，加入粮谷粉（黑米粉、粘米粉、荞麦粉、小米粉、大麦粉、燕麦粉、玉米粉、大豆粉、绿豆粉、苡麦粉、青稞粉、褐麦粉、大黄米粉、豌豆粉、薏仁粉中的一种或几种）、小麦胚芽粉、食用小麦麸皮、食品加工用酵母、大豆蛋白粉、大豆分离蛋白、海藻糖、食用葡萄糖、乳糖、白砂糖、赤砂糖、红糖、黑糖、全糖粉、糖霜、麦芽糖、麦芽糊精、食用盐、味精、植物油（大豆油、葵花籽油、玉米油、菜籽油、棕榈油、食用调和油中的一种或两种）、谷朊粉、全蛋粉、蛋黄粉、鸡蛋白粉、抹茶粉、乳粉、乳清粉、芝士粉、奶油粉、鱼粉、墨鱼汁粉、菊粉、椰浆粉、栀子粉、重瓣红玫瑰粉、魔芋粉、海苔、植脂末、果蔬粉（山药粉、紫薯粉、地瓜粉、芋头粉、芡实粉、椰果粉、蔓越莓粉、香蕉粉、芹菜粉、胡萝卜粉、土豆粉、南瓜粉、芒果粉、大麦苗粉、菠菜粉、柠檬粉、红枣粉、菠萝粉、黄瓜粉、火龙果粉、榴莲粉、草莓粉、番茄粉中的一种或几种）、坚果及籽类制品（粉或碎）【莲子、芝麻、葵花籽、花生碎、核桃仁（碎）、杏仁、紫苏籽、亚麻籽中的一种或几种】、香辛料粉（肉豆蔻、草果、砂仁、蒔萝、辣椒、八角、小茴香、圆叶当归、桂皮、芫荽、甘草、山奈、薄荷、甘牛至、荜拨、胡椒、丁香、栀子、姜黄、百里香、孜然、花椒、葱、蒜、姜、洋葱中的一种或几种）、鸡粉调味料、牛肉粉调味料、酵母抽提物、茶粉中的一种或几种，添加食品添加剂[单，双甘油脂肪酸酯、羧甲基纤维素钠、乙酰化单，双甘油脂肪酸酯、乙酰化双淀粉己二酸酯、乙酰化二淀粉磷酸酯、聚甘油脂肪酸酯、乳酸脂肪酸甘油酯、氧化羟丙基淀粉、醋酸酯淀粉、磷酸酯双淀粉、羟丙基淀粉、羟丙基二淀粉磷酸酯、黄原胶、瓜尔胶、磷脂、酪蛋白酸钠、葡萄糖酸- δ -内酯、海藻酸钠、碳酸氢钠、碳酸氢铵、碳酸钙、抗坏血酸（维生素C）、 α -淀粉酶、淀粉葡萄糖苷酶、葡萄糖氧化酶、半纤维素酶、脂肪酶、麦芽糖淀粉酶、木聚糖酶、柠檬酸、DL-苹果酸、柠檬酸钠、焦磷酸四钾、焦磷酸钠、焦磷酸二氢二钠、三聚磷酸钠、磷酸氢钙、磷酸二氢钙、磷酸氢二钠、赤藓糖醇、木糖醇、香兰素、5'-肌苷酸二钠、5'-鸟苷酸二钠、5'-呈味核苷酸二钠、柠檬黄、日落黄、 β -胡萝卜素、姜黄素、辣椒红、焦糖色、姜黄、胭脂虫红、胭脂树橙、柑橘黄、高粱红、甜菜红中的一种或几种]或其复配添加剂（包括两种或以上添加剂）、食品用香精中的一种或几种，经配料、拌粉、挤压膨化、筛分（或切断、粉碎）或无此工艺、包装加工而成；或经配制、和面、发酵、烘焙、冷却、粉碎、烘干、过筛、包装加工而成的，煎炸粉、裹粉。

根据所用原辅料的不同，产品分为不同产品：煎炸粉、裹粉、面包糠/片/屑。

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食用小麦淀粉、食用玉米淀粉、食用木薯淀粉、食用马铃薯淀粉、食用红薯淀粉、食用豌豆淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.3大米粉、糯米粉、粮谷粉应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.4小麦胚芽粉应符合 LS/T 3210 的规定。
- 2.1.5食用小麦麸皮应符合 NY/T 3218 的规定。
- 2.1.6食品加工用酵母应符合 GB 31639 的规定。
- 2.1.7大豆蛋白粉应符合 GB/T 22493 的规定。
- 2.1.8大豆分离蛋白应符合 GB 20371 的规定。
- 2.1.9海藻糖应符合 GB/T 23529 的规定。
- 2.1.10淀粉糖应符合 GB 15203 的规定。
- 2.1.11乳糖应符合 GB 25595 的规定。
- 2.1.12食糖应符合 GB 13104 的规定。
- 2.1.13糖霜应符合 QB/T 4092 的规定。
- 2.1.14麦芽糊精应符合 GB/T 20884 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.15食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.16味精应符合 GB 2720 和 GB/T 8967 的规定。
- 2.1.17植物油应符合 GB 2716 的规定。
- 2.1.18谷朊粉应符合 GB/T 21924 的规定。
- 2.1.19全蛋粉、蛋黄粉、鸡蛋白粉应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.20抹茶粉应符合 GB/T 34778 的规定。
- 2.1.21乳粉应符合 GB 19644 的规定。
- 2.1.22乳清粉应符合 GB 11674 的规定。
- 2.1.23芝士粉应符合 GB 25192 的规定。
- 2.1.24奶油粉、椰浆粉应符合 GB/T 29602 的规定。
- 2.1.25鱼粉、墨鱼汁粉应符合 GB 10136 的规定。
- 2.1.26菊粉应符合原卫生部公告（2009 年第 5 号）的规定。
- 2.1.27栀子粉、重瓣红玫瑰粉应清洁、卫生、无污染。
- 2.1.28魔芋粉应符合 NY/T 494 的规定。
- 2.1.29海苔应符合 GB 19643 的规定。
- 2.1.30植脂末应符合 QB/T 4791 的规定。
- 2.1.31果蔬粉应符合 GH/T 1456 的规定。
- 2.1.32坚果及籽类制品应符合 GB 19300 的规定。

- 2.1.33 香辛料粉应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.34 鸡粉调味料应符合 SB/T 10415 的规定。
- 2.1.35 牛肉粉调味料应符合 SB/T 10513 的规定。
- 2.1.36 酵母抽提物应符合 GB/T 20886.2 的规定。
- 2.1.37 茶粉应符合 NY/T 2672 的规定。
- 2.1.38 单、双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.65 的规定。
- 2.1.39 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。
- 2.1.40 乙酰化单、双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.80 的规定。
- 2.1.41 乙酰化双淀粉己二酸酯应符合 GB 29932 的规定。
- 2.1.42 乙酰化二淀粉磷酸酯应符合 GB 29929 的规定。
- 2.1.43 聚甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.178 的规定。
- 2.1.44 乳酸脂肪酸甘油酯应符合 GB 1886.93 的规定。
- 2.1.45 氧化羟丙基淀粉应符合 GB 29933 的规定。
- 2.1.46 醋酸酯淀粉应符合 GB 29925 的规定。
- 2.1.47 磷酸酯双淀粉应符合 GB 29926 的规定。
- 2.1.48 羟丙基淀粉应符合 GB 29930 的规定。
- 2.1.49 羟丙基二淀粉磷酸酯应符合 GB 29931 的规定。
- 2.1.50 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.51 瓜尔胶应符合 GB 28403 的规定。
- 2.1.52 磷脂应符合 GB 28401 的规定。
- 2.1.53 酪蛋白酸钠应符合 GB 1886.212 的规定。
- 2.1.54 葡萄糖酸- δ -内酯应符合 GB 7657 的规定。
- 2.1.55 海藻酸钠应符合 GB 1886.243 的规定。
- 2.1.56 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。
- 2.1.57 碳酸氢铵应符合 GB 1888 的规定。
- 2.1.58 碳酸钙应符合 GB 1886.214 的规定。
- 2.1.59 抗坏血酸（维生素 C）应符合 GB 14754 的规定。
- 2.1.60 α -淀粉酶、淀粉葡萄糖苷酶、葡萄糖氧化酶、半纤维素酶、脂肪酶、麦芽糖淀粉酶、木聚糖酶应符合 GB 1886.174 的规定。
- 2.1.61 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.62 DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。
- 2.1.63 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.64 焦磷酸四钾应符合 GB 1886.340 的规定。

- 2.1.65 焦磷酸钠应符合 GB 1886.339 的规定。
- 2.1.66 焦磷酸二氢二钠应符合 GB 1886.328 的规定。
- 2.1.67 三聚磷酸钠应符合 GB 1886.335 的规定。
- 2.1.68 磷酸氢钙应符合 GB 1886.3 的规定。
- 2.1.69 磷酸二氢钙应符合 GB 1886.333 的规定。
- 2.1.70 磷酸氢二钠应符合 GB 1886.329 的规定。
- 2.1.71 赤藓糖醇应符合 GB 26404 的规定。
- 2.1.72 木糖醇应符合 GB 1886.234 的规定。
- 2.1.73 香兰素应符合 GB 1886.16 的规定。
- 2.1.74 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.75 5'-肌苷酸二钠应符合 GB 1886.97 的规定。
- 2.1.76 5'-鸟苷酸二钠应符合 GB 1886.170 的规定。
- 2.1.77 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。
- 2.1.78 日落黄应符合 GB 6227.1 的规定。
- 2.1.79 β -胡萝卜素应符合 GB 8821 的规定。
- 2.1.80 姜黄素应符合 GB 1886.76 的规定。
- 2.1.81 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.82 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.83 姜黄应符合 GB 1886.60 的规定。
- 2.1.84 胭脂虫红应符合 GB 1886.315 的规定。
- 2.1.85 胭脂树橙应符合 GB 1886.316 的规定。
- 2.1.86 柑橘黄应符合 GB 1886.346 的规定。
- 2.1.87 高粱红应符合 GB 1886.32 的规定。
- 2.1.88 甜菜红应符合 GB 1886.111 的规定。
- 2.1.89 复配添加剂应符合 GB 26687 的规定。
- 2.1.90 食品用香精应符合 GB 30616 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	取适量样品，置于洁净的白色瓷盘中，在自然光线下，用肉眼观察其色泽、性状及有无杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，
色 泽	具有产品应有的色泽	
气、滋味	具有产品应有的气味和滋味，无异味	

杂 质	无肉眼可见外来杂质	品其滋味
-----	-----------	------

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	≤ 19.0	GB 5009. 3
*铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.18	GB 5009.12
总砷 (以 As 计), mg/kg	≤ 0.5 (大米粉、糯米粉为原料产品除外)	GB 5009.11
无机砷 (以 As 计), mg/kg	≤ 0.1 (大米粉、糯米粉为原料产品)	
黄曲霉毒素 B ₁ , μg/kg	≤ 5.0 (小麦粉为原料产品) 10.0 (大米粉、糯米粉为原料产品)	GB 5009.22
^a β-胡萝卜素, g/kg	≤ 1.0	GB 5009.83
^a 柠檬黄, g/kg	≤ 0.3	GB 5009.35
^a 日落黄, g/kg	≤ 0.3	GB 5009.35
^a 姜黄素, g/kg	≤ 0.3	SN/T 4890
^a 胭脂虫红 (以胭脂红酸计), g/kg	≤ 0.5	GB 5009.288
^a 胭脂树橙, g/kg	≤ 0.01	GB 5009.287
^a 磷酸盐 (以 PO ₄ ³⁻ 计), g/kg	≤ 5.0	GB 5009.256
a 仅适用于添加该种添加剂的产品; 同一功能且具有数值型最大使用量的食品添加剂 (相同色泽着色剂) 在混合使用时, 各自用量占 GB 2760 规定最大使用量的比例之和不用超过 1; *铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。		

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 食品生产加工过程的卫生要求

食品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，新食品原料的使用应符合国家相关公告的规定。

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。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、食用小麦淀粉、食用玉米淀粉、食用木薯淀粉、食用马铃薯淀粉、食用红薯淀粉、食用豌豆淀粉、大米粉、糯米粉中的一种或几种为原料，加入粮谷粉（黑米粉、粘米粉、荞麦粉、小米粉、大麦粉、燕麦粉、玉米粉、大豆粉、绿豆粉、莜麦粉、青稞粉、褐麦粉、大黄米粉、豌豆粉、薏仁粉中的一种或几种）、小麦胚芽粉、食用小麦麸皮、食品加工用酵母、大豆蛋白粉、大豆分离蛋白、海藻糖、食用葡萄糖、乳糖、白砂糖、赤砂糖、红糖、黑糖、全糖粉、糖霜、麦芽糖、麦芽糊精、食用盐、味精、植物油（大豆油、葵花籽油、玉米油、菜籽油、棕榈油、食用调和油中的一种或两种）、谷朊粉、全蛋粉、蛋黄粉、鸡蛋白粉、抹茶粉、乳粉、乳清粉、芝士粉、奶油粉、鱼粉、墨鱼汁粉、菊粉、椰浆粉、栀子粉、重瓣红玫瑰粉、魔芋粉、海苔、植脂末、果蔬粉（山药粉、紫薯粉、地瓜粉、芋头粉、芡实粉、椰果粉、蔓越莓粉、香蕉粉、芹菜粉、胡萝卜粉、土豆粉、南瓜粉、芒果粉、大麦苗粉、菠菜粉、柠檬粉、红枣粉、菠萝粉、黄瓜粉、火龙果粉、榴莲粉、草莓粉、番茄粉中的一种或几种）、坚果及籽类制品（粉或碎）【莲子、芝麻、葵花籽、花生碎、核桃仁（碎）、杏仁、紫苏籽、亚麻籽中的一种或几种】、香辛料粉（肉豆蔻、草果、砂仁、茴香、辣椒、八角、小茴香、圆叶当归、桂皮、芫荽、甘草、山奈、薄荷、甘牛至、荜拨、胡椒、丁香、栀子、姜黄、百里香、孜然、花椒、葱、蒜、姜、洋葱中的一种或几种）、鸡粉调味料、牛肉粉调味料、酵母抽提物、茶粉中的一种或几种，添加食品添加剂[单，双甘油脂肪酸酯、羧甲基纤维素钠、乙酰化单、双甘油脂肪酸酯、乙酰化双淀粉己二酸酯、乙酰化二淀粉磷酸酯、聚甘油脂肪酸酯、乳酸脂肪酸甘油酯、氧化羟丙基淀粉、醋酸酯淀粉、磷酸酯双淀粉、羟丙基淀粉、羟丙基二淀粉磷酸酯、黄原胶、瓜尔胶、磷脂、酪蛋白酸钠、葡萄糖酸- δ -内酯、海藻酸钠、碳酸氢钠、碳酸氢铵、碳酸钙、抗坏血酸（维生素C）、 α -淀粉酶、淀粉葡萄糖苷酶、葡糖氧化酶、半纤维素酶、脂肪酶、麦芽糖淀粉酶、木聚糖酶、柠檬酸、DL-苹果酸、柠檬酸钠、焦磷酸四钾、焦磷酸钠、焦磷酸二氢二钠、三聚磷酸钠、磷酸氢钙、磷酸二氢钙、磷酸氢二钠、赤藓糖醇、木糖醇、香兰素、5'-肌苷酸二钠、5'-鸟苷酸二钠、5'-呈味核苷酸二钠、柠檬黄、日落黄、 β -胡萝卜素、姜黄素、辣椒红、焦糖色、姜黄、胭脂虫红、胭脂树橙、柑橘黄、高粱红、甜菜红中的一种或几种]或其复配添加剂（包括两种或以上添加剂）、食品用香精中的一种或几种，经配料、拌粉、挤压膨化、筛分（或切断、粉碎）或无此工艺、包装加工而成；或经配制、和面、发酵、烘焙、冷却、粉碎、烘干、过筛、包装加工而成的，煎炸粉、裹粉。

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，制定本企业标准，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。