



413545S-2025

河南研一食品科技有限公司企业标准

Q/HYYS 0006S-2025

# 面糊、裹粉、煎炸粉预拌粉

2025-12-10 发布

2025-12-10 实施

河南研一食品科技有限公司 发布

# 前 言

本标准由河南研一食品科技有限公司提出。

本标准起草单位：河南研一食品科技有限公司。

本标准主要起草人：柴玉广。

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、马铃薯淀粉、红薯淀粉、食用玉米淀粉、玉米粉、豌豆淀粉、糯玉米淀粉、木薯淀粉中的一种或几种为主要原料，加入抹茶粉、麦芽糊精、食用盐、味精、魔芋精粉、香辛料粉、白砂糖、乳粉、食用葡萄糖、蛋黄粉、全蛋粉、鸡蛋白粉、大豆蛋白粉、食用谷朊粉、大豆油、起酥油、低聚异麦芽糖、乳清粉、乳清蛋白粉、大豆分离蛋白、奶油、海藻糖、大豆粉、大豆膳食纤维粉、藕粉、磷脂、改性大豆磷脂、墨鱼汁粉中的一种或几种，添加或不添加复配膨松剂(焦磷酸二氢二钠、碳酸氢钠、DL-苹果酸、葡萄糖酸- $\delta$ -内酯)、食品添加剂【单，双甘油脂肪酸酯、磷酸酯双淀粉、羟丙基二淀粉磷酸酯、羟丙基淀粉、碳酸氢钠、焦磷酸二氢二钠、磷酸二氢钠、柠檬酸、碳酸钙、碳酸钠、瓜尔胶、黄原胶、 $\beta$ -胡萝卜素、柠檬黄、辣椒红、焦糖色、姜黄素、焦磷酸钠、三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、谷氨酸钠、醋酸酯淀粉、氧化淀粉、酸处理淀粉、氧化羟丙基淀粉、单，双甘油脂肪酸酯、葡萄糖酸- $\delta$ -内酯、羧甲基纤维素钠、槐豆胶、食品用香精、甲基纤维素、卡拉胶、海藻酸钠、微晶纤维素、琼脂、聚丙烯酸钠、碳酸钾、磷酸二氢钙、柠檬酸钠、二氧化硅、预糊化淀粉、蔗糖脂肪酸酯、甘油、5'-呈味核苷酸二钠(呈味核苷酸二钠)、抗坏血酸、D-异抗坏血酸、D-异抗坏血酸钠、赤藓糖醇、姜黄、木糖醇中的一种或几种】中的几种，经配料、混合搅拌、包装而成的面糊、裹粉、煎炸粉预拌粉。

根据原料不同可分为：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 红薯淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.3 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.4 玉米粉应符合 GB/T 10463 的规定。
- 2.1.5 马铃薯淀粉应符合 GB/T 8884 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.6 豌豆淀粉、糯玉米淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.7 木薯淀粉应符合 GB/T 29343 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.8 麦芽糊精应符合 GB/T 20882.6 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.9 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.10 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.11 魔芋精粉应符合 GB/T 18104 的规定。

- 2.1.12 香辛料粉应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.13 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.14 乳粉应符合 GB 19644 的规定。
- 2.1.15 食用葡萄糖应符合 GB 15203 的规定。
- 2.1.16 蛋黄粉、全蛋粉、鸡蛋白粉应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.17 大豆蛋白粉应符合 GB/T 22493 的规定。
- 2.1.18 大豆分离蛋白应符合 GB 20371 的规定。
- 2.1.19 食用谷朊粉应符合 GB/T 21924 的规定。
- 2.1.20 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.21 起酥油应符合 LS/T 3218 的规定。
- 2.1.22 低聚异麦芽糖应符合 GB/T 23528.4 的规定。
- 2.1.23 乳清粉、乳清蛋白粉应符合 GB 11674 的规定。
- 2.1.24 奶油应符合 GB 19646 的规定。
- 2.1.25 海藻糖应符合 GB/T 20882.7 的规定。
- 2.1.26 单、双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.65 的规定。
- 2.1.27 磷酸酯双淀粉应符合 GB 29926 的规定。
- 2.1.28 羟丙基二淀粉磷酸酯应符合 GB 29931 的规定。
- 2.1.29 羟丙基淀粉应符合 GB 29930 的规定。
- 2.1.30 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。
- 2.1.31 复配膨松剂应符合 GB 1886.245 的规定。
- 2.1.32 焦磷酸二氢二钠应符合 GB 1886.328 的规定。
- 2.1.33 磷酸二氢钠应符合 GB 1886.336 的规定。
- 2.1.34 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.35 碳酸钙应符合 GB 1886.214 的规定。
- 2.1.36 碳酸钠应符合 GB 1886.1 的规定。
- 2.1.37 瓜尔胶应符合 GB 28403 的规定。
- 2.1.38 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.39  $\beta$ -胡萝卜素应符合 GB 8821 的规定。
- 2.1.40 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。
- 2.1.41 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.42 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.43 姜黄素应符合 GB 1886.76 的规定。
- 2.1.44 焦磷酸钠应符合 GB 1886.339 的规定。
- 2.1.45 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.46 甲基纤维素应符合 GB 1886.256 的规定。
- 2.1.47 卡拉胶应符合 GB 1886.169 的规定。
- 2.1.48 海藻酸钠应符合 GB 1886.243 的规定。
- 2.1.49 微晶纤维素应符合 GB 1886.103 的规定。

- 2.1.50 三聚磷酸钠应符合 GB 1886.335 的规定。
- 2.1.51 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。
- 2.1.52 葡萄糖酸- $\delta$ -内酯应符合 GB 7657 的规定。
- 2.1.53 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。
- 2.1.54 槐豆胶应符合 GB 29945 的规定。
- 2.1.55 醋酸酯淀粉应符合 GB 29925 的规定。
- 2.1.56 氧化淀粉应符合 GB 29927 的规定。
- 2.1.57 酸处理淀粉应符合 GB 29928 的规定。
- 2.1.58 氧化羟丙基淀粉应符合 GB 29933 的规定。
- 2.1.59 单, 双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.65 的规定。
- 2.1.60 谷氨酸钠应符合 GB 1886.306 的规定。
- 2.1.61 藕粉应符合 GB/T 25733 的规定。
- 2.1.62 磷脂应符合 GB 1886.358 的规定。
- 2.1.63 改性大豆磷脂应符合 GB 1886.238 的规定。
- 2.1.64 大豆粉应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.65 大豆膳食纤维粉应符合 GB/T 22494 的规定。
- 2.1.66 墨鱼汁粉应符合 GB 10133 的规定。
- 2.1.67 结冷胶应符合 GB 25535 的规定。
- 2.1.68 琼脂应符合 GB 1886.239 的规定。
- 2.1.69 聚丙烯酸钠应符合 GB 29948 的规定。
- 2.1.70 碳酸钾应符合 GB 25588 的规定。
- 2.1.71 磷酸二氢钙应符合 GB 1886.333 的规定。
- 2.1.72 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.73 二氧化硅应符合 GB 25576 的规定。
- 2.1.74 木糖醇应符合 GB 1886.234 的规定。
- 2.1.75 预糊化淀粉应符合 GB/T 38573 的规定。
- 2.1.76 蔗糖脂肪酸酯应符合 GB 1886.27 的规定。
- 2.1.77 甘油应符合 GB 29950 的规定。
- 2.1.785'-呈味核苷酸二钠(呈味核苷酸二钠)应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.79 抗坏血酸应符合 GB 14754 的规定
- 2.1.80  $\beta$ -胡萝卜素应符合 GB 8821 的规定。
- 2.1.81D-异抗坏血酸应符合 GB1886.49 的规定
- 2.1.82D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.83 抹茶粉应符合 GB/T 34778 的规定。
- 2.1.84 赤藓糖醇应符合 GB 26404 的规定。

2.1.85 姜黄应符合 GB 1886.60 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，结构松散、无结块	从样品中取出 100g，将内容物倒入洁净白瓷盘中，在室内自然光下观察其性状、色泽，嗅其气味，并检查有无外来杂质。
色 泽	具有产品应有的色泽	
气 味	具有产品固有的香味，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	GB 5009.3
灰分, g/100g	≤ 8.0	GB 5009.4
*铅(以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.18	GB 5009.12
总砷(以 As 计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
磷酸盐【以磷酸根( $PO_4^{3-}$ )计】, g/kg	≤ 5.0	GB 5009.256
黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> , μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.22
<sup>a</sup> 柠檬黄(以柠檬黄计), g/kg	≤ 0.3	GB 5009.35
<sup>a</sup> 姜黄(以姜黄素计), g/kg	≤ 0.25	SN/T 4890
<sup>a</sup> β-胡萝卜素, g/kg	≤ 1.0	GB 5009.83
<sup>a</sup> 姜黄素, g/kg	≤ 0.3	SN/T 4890

注：铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

a 仅适用于使用该食品添加剂的产品检验。

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应超过 1。

## 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 食品生产加工过程中的卫生要求

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。

---

H N

Q B

## 编制说明

本标准适用于以小麦粉、马铃薯淀粉、红薯淀粉、食用玉米淀粉、玉米粉、豌豆淀粉、糯玉米淀粉、木薯淀粉中的一种或几种为主要原料，加入抹茶粉、麦芽糊精、食用盐、味精、魔芋精粉、香辛料粉、白砂糖、乳粉、食用葡萄糖、蛋黄粉、全蛋粉、鸡蛋白粉、大豆蛋白粉、食用谷朊粉、大豆油、起酥油、低聚异麦芽糖、乳清粉、乳清蛋白粉、大豆分离蛋白、奶油、海藻糖、大豆粉、大豆膳食纤维粉、藕粉、磷脂、改性大豆磷脂、墨鱼汁粉中的一种或几种，添加或不添加复配膨松剂(焦磷酸二氢二钠、碳酸氢钠、DL-苹果酸、葡萄糖酸- $\delta$ -内酯)、食品添加剂【单，双甘油脂肪酸酯、磷酸酯双淀粉、羟丙基二淀粉磷酸酯、羟丙基淀粉、碳酸氢钠、焦磷酸二氢二钠、磷酸二氢钠、柠檬酸、碳酸钙、碳酸钠、瓜尔胶、黄原胶、 $\beta$ -胡萝卜素、柠檬黄、辣椒红、焦糖色、姜黄素、焦磷酸钠、三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、谷氨酸钠、醋酸酯淀粉、氧化淀粉、酸处理淀粉、氧化羟丙基淀粉、单，双甘油脂肪酸酯、葡萄糖酸- $\delta$ -内酯、羧甲基纤维素钠、槐豆胶、食品用香精、甲基纤维素、卡拉胶、海藻酸钠、微晶纤维素、琼脂、聚丙烯酸钠、碳酸钾、磷酸二氢钙、柠檬酸钠、二氧化硅、预糊化淀粉、蔗糖脂肪酸酯、甘油、5'-呈味核苷酸二钠(呈味核苷酸二钠)、抗坏血酸、D-异抗坏血酸、D-异抗坏血酸钠、赤藓糖醇、姜黄、木糖醇中的一种或几种】中的几种，经配料、混合搅拌、包装而成的面糊、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。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南研一食品科技有限公司

Q B