



413546S-2025

河南研一食品科技有限公司企业标准

Q/HYYS 0004S-2025

油炸面制品预拌粉

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

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】、糯米粉、大米粉、玉米粉、果蔬粉（南瓜粉、紫薯粉、菠菜粉、红甜菜粉中的一种或几种）、抹茶粉、墨鱼汁粉、食用葡萄糖、白砂糖、谷朊粉、食用盐、味精、鸡精调味料、八角、小茴香、桂皮、豆蔻、多香果、香叶（月桂叶）、草果（香辛料）、高良姜、花椒、辣椒、黑胡椒粉、白胡椒粉、孜然、大豆粉、大豆膳食纤维粉、藕粉、改性大豆磷脂、大豆油、酶制剂、维生素C（抗坏血酸）、5'-呈味核苷酸二钠（呈味核苷酸二钠）、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、六偏磷酸钠、磷酸二氢钙、碳酸氢钠、碳酸钙、柠檬酸钠、葡萄糖酸- δ -内酯、瓜尔胶、结冷胶、琼脂、卡拉胶、聚丙烯酸钠、羧甲基纤维素钠、碳酸钠、碳酸钾、焦磷酸钠、醋酸酯淀粉、氧化淀粉、磷酸酯双淀粉、羟丙基二淀粉磷酸酯、预糊化淀粉、甘油、谷氨酸钠、D-异抗坏血酸、D-异抗坏血酸钠盐、 β -胡萝卜素、赤藓糖醇、海藻酸钠、槐豆胶、酒石酸氢钾、木糖醇中的一种或几种，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。

根据原料的不同，可将油炸面制品预拌粉分为不同类别。

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 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/T 5461 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 八角、小茴香、桂皮、豆蔻、多香果、香叶（月桂叶）、草果（香辛料）、高良姜、花椒、辣椒、胡椒（黑胡椒粉、白胡椒粉）、孜然应符合 GB/T 15691 的规定。

2.1.10 5'-呈味核苷酸二钠（呈味核苷酸二钠）应符合 GB 1886.171 的规定。

2.1.11 麦芽糊精应符合 GB/T 20882.6 和 GB 15203 的规定。

2.1.12 磷脂应符合 GB 1886.358 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 葡萄糖酸- δ -内酯应符合 GB 7657 的规定。
- 2.1.22 酶制剂应符合 GB 1886.174 的规定。
- 2.1.23 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。
- 2.1.24 维生素 C（抗坏血酸）应符合 GB 14754 的规定。
- 2.1.25 糯米粉、大米粉、玉米粉应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.26 果蔬粉应符合 NY/T 1884 的规定。
- 2.1.27 墨鱼汁粉应符合 GB 10133 的规定。
- 2.1.28 磷酸二氢钙应符合 GB 1886.333 的规定。
- 2.1.29 抹茶粉应符合 QB/T 4067 的规定。
- 2.1.30 藕粉应符合 GB/T 25733 的规定。
- 2.1.31 改性大豆磷脂应符合 GB 1886.238 的规定。
- 2.1.32 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.33 大豆粉应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.34 大豆膳食纤维粉应符合 GB/T 22494 的规定。
- 2.1.35 瓜尔胶应符合 GB 28403 的规定。
- 2.1.36 结冷胶应符合 GB 25535 的规定。
- 2.1.37 琼脂应符合 GB 1886.239 的规定。
- 2.1.38 聚丙烯酸钠应符合 GB 29948 的规定。
- 2.1.39 卡拉胶应符合 GB 1886.169 的规定。
- 2.1.40 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。
- 2.1.41 碳酸钠应符合 GB 1886.1 的规定。
- 2.1.42 碳酸钾应符合 GB 25588 的规定。
- 2.1.43 焦磷酸钠应符合 GB 1886.339 的规定。
- 2.1.44 木糖醇应符合 GB 1886.234 的规定。
- 2.1.45 醋酸酯淀粉应符合 GB 29925 的规定。
- 2.1.46 氧化淀粉应符合 GB 29927 的规定。
- 2.1.47 磷酸酯双淀粉应符合 GB 29926 的规定。

2.1.48羟丙基二淀粉磷酸酯应符合GB 29931的规定。

2.1.49预糊化淀粉应符合GB/T 38573的规定。

2.1.50甘油应符合GB 29950的规定。

2.1.51谷氨酸钠应符合GB 1886.306的规定。

2.1.52β-胡萝卜素应符合GB 8821的规定。

2.1.53D-异抗坏血酸应符合GB1886.49的规定

2.1.54D-异抗坏血酸钠应符合GB 1886.28的规定。

2.1.55赤藓糖醇应符合GB 26404的规定。

2.1.56海藻酸钠应符合GB 1886.243的规定。

2.1.57槐豆胶应符合GB 29945的规定。

2.1.58 酒石酸氢钾应符合 GB 25556 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	具有该产品应有的色泽	
气味	具有该产品应有的气味，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, %	≤ 16	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
总汞(以Hg计), mg/kg	≤ 0.02	GB 5009.17
铬(以 Cr计), mg/kg	≤ 1.0	GB 5009.123
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
总磷酸盐 ^a (以PO ₄ ³⁻ 计), g/kg	≤ 5.0	GB 5009.256

β -胡萝卜素 ^a , g/kg	\leq	1.0	GB 5009.83
苯并[a]芘, μ g/kg	\leq	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】、糯米粉、大米粉、玉米粉、果蔬粉（南瓜粉、紫薯粉、菠菜粉、红甜菜粉中的一种或几种）、抹茶粉、墨鱼汁粉、食用葡萄糖、白砂糖、谷朊粉、食用盐、味精、鸡精调味料、八角、小茴香、桂皮、豆蔻、多香果、香叶（月桂叶）、草果（香辛料）、高良姜、花椒、辣椒、黑胡椒粉、白胡椒粉、孜然、大豆粉、大豆膳食纤维粉、藕粉、改性大豆磷脂、大豆油、酶制剂、维生素C（抗坏血酸）、5'-呈味核苷酸二钠（呈味核苷酸二钠）、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、六偏磷酸钠、磷酸二氢钙、碳酸氢钠、碳酸钙、柠檬酸钠、葡萄糖酸- δ -内酯、瓜尔胶、结冷胶、琼脂、卡拉胶、聚丙烯酸钠、羧甲基纤维素钠、碳酸钠、碳酸钾、焦磷酸钠、醋酸酯淀粉、氧化淀粉、磷酸酯双淀粉、羟丙基二淀粉磷酸酯、预糊化淀粉、甘油、谷氨酸钠、D-异抗坏血酸、D-异抗坏血酸钠盐、 β -胡萝卜素、赤藓糖醇、海藻酸钠、槐豆胶、酒石酸氢钾、木糖醇中的一种或几种，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。

河南研一食品科技有限公司

QB