



413807S-2025

郑州熠川食品有限公司企业标准

Q/ZYCS 0002S-2025

面糊、裹粉、煎炸粉预拌粉

2025-12-31 发布

2025-12-31 实施

郑州熠川食品有限公司 发布

前 言

本标准由郑州熠川食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：冯冬阳。

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、食用淀粉（食用玉米淀粉、食用小麦淀粉、食用马铃薯淀粉、食用红薯淀粉、食用豌豆淀粉、食用木薯淀粉、预糊化淀粉中的一种或几种）中的一种或两种为主要原料，添加谷物杂粮粉、豆粉、鸡蛋粉、蛋黄粉、鸡蛋白粉、谷朊粉、大豆蛋白、乳清粉、乳清蛋白粉、食用植物油、食用动物油脂、白砂糖、食用葡萄糖、全糖粉、麦芽糊精、乳粉、魔芋粉、食用盐、味精、鸡精调味料、鸡粉调味料、排骨粉调味料、海鲜调味料、牛肉粉调味料、菇精调味料、酱油粉、复合调味料、酵母抽提物、香辛料粉、食品加工用酵母、食品添加剂【5'-呈味核苷酸二钠、乙基麦芽酚、谷氨酸钠、焦磷酸二氢二钠、焦磷酸钠、焦磷酸四钾、酸式焦磷酸钙、焦磷酸一氢三钠、磷酸二氢钙、磷酸二氢钾、磷酸氢二铵、磷酸氢二钾、磷酸氢钙、磷酸三钙、磷酸三钾、磷酸三钠、六偏磷酸钠、三聚磷酸钠、磷酸二氢钠、磷酸氢二钠、葡萄糖酸- δ -内酯、柠檬酸、柠檬酸钠、DL-苹果酸、乳酸、瓜尔胶、黄原胶、明胶、槐豆胶、卡拉胶、果胶、结冷胶、琼脂、醋酸酯淀粉、乙酰化二淀粉磷酸酯、乙酰化双淀粉己二酸酯、磷酸酯双淀粉、羟丙基淀粉、氧化羟丙基淀粉、羟丙基二淀粉磷酸酯、氧化淀粉、酸处理淀粉、辛烯基琥珀酸淀粉钠、磷脂、改性大豆磷脂、羧甲基纤维素钠、微晶纤维素、羟丙基甲基纤维素、甲基纤维素、酪蛋白酸钠、碳酸钠、碳酸氢钠、碳酸钙、硫酸铝钾、硫酸铝铵、单，双甘油脂肪酸酯、聚甘油脂肪酸酯、蔗糖脂肪酸酯、维生素C、D-异抗坏血酸钠、二氧化硅、天然胡萝卜素、辣椒红、焦糖色、姜黄素、柠檬黄、 β -胡萝卜素、日落黄、胭脂树橙】或其复配添加剂、食品用香精中的一种或几种，经配料、混合、包装而成的面糊、裹粉、煎炸粉预拌粉。

根据原辅料及加工用途的不同，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 食用淀粉应符合GB 31637的规定。
- 2.1.3 谷物杂粮粉应符合GB 2715的规定。
- 2.1.4 豆粉应符合GB 2712的规定。
- 2.1.5 鸡蛋粉、蛋黄粉、鸡蛋白粉应符合GB 2749的规定。
- 2.1.6 谷朊粉应符合GB/T 21924的规定。
- 2.1.7 大豆蛋白应符合GB 20371的规定。
- 2.1.8 乳清粉、乳清蛋白粉应符合GB 11674的规定。
- 2.1.9 食用植物油应符合GB 2716的规定。
- 2.1.10 食用动物油脂应符合GB 10146的规定。
- 2.1.11 白砂糖应符合GB 13104的规定。

- 2.1.12食用葡萄糖、麦芽糊精应符合GB 15203的规定。
- 2.1.13全糖粉应符合QB/T 4565的规定。
- 2.1.14乳粉应符合GB 19644的规定。
- 2.1.15魔芋粉应符合NY/T 494的规定。
- 2.1.16食用盐应符合GB 2721的规定。
- 2.1.17味精应符合GB 2720的规定。
- 2.1.18鸡精调味料、鸡粉调味料、排骨粉调味料、海鲜调味料、牛肉粉调味料、菇精调味料、酱油粉、复合调味料应符合GB 31644的规定。
- 2.1.19酵母抽提物应符合GB/T 20886.2的规定。
- 2.1.20香辛料粉应符合GB/T 15691的规定。
- 2.1.21食品加工用酵母应符合GB 31639的规定。
- 2.1.225'-呈味核苷酸二钠应符合GB 1886.171的规定。
- 2.1.23乙基麦芽酚应符合GB 1886.208的规定。
- 2.1.24食品用香精应符合GB 30616的规定。
- 2.1.25谷氨酸钠应符合GB 1886.306的规定。
- 2.1.26焦磷酸二氢二钠应符合GB 1886.328的规定。
- 2.1.27焦磷酸钠应符合GB 1886.339的规定。
- 2.1.28焦磷酸四钾应符合GB 1886.340的规定。
- 2.1.29酸式焦磷酸钙应符合GB 1886.326的规定。
- 2.1.30焦磷酸一氢三钠应符合GB 1886.348的规定。
- 2.1.31磷酸二氢钙应符合GB 1886.333的规定。
- 2.1.32磷酸二氢钾应符合GB 1886.337的规定。
- 2.1.33磷酸氢二铵应符合GB 1886.331的规定。
- 2.1.34磷酸氢二钾应符合GB 1886.334的规定。
- 2.1.35磷酸氢钙应符合GB 1886.3的规定。
- 2.1.36磷酸三钙应符合GB 1886.332的规定。
- 2.1.37磷酸三钾应符合GB 1886.327的规定。
- 2.1.38磷酸三钠应符合GB 1886.338的规定。
- 2.1.39六偏磷酸钠应符合GB 1886.4的规定。
- 2.1.40三聚磷酸钠应符合GB 1886.335的规定。
- 2.1.41磷酸二氢钠应符合GB 1886.336的规定。
- 2.1.42磷酸氢二钠应符合GB 1886.329的规定。
- 2.1.43葡萄糖酸- δ -内酯应符合GB 7657的规定。
- 2.1.44瓜尔胶应符合GB 28403的规定。
- 2.1.45黄原胶应符合GB 1886.41的规定。

- 2.1.46明胶应符合GB 6783的规定。
- 2.1.47槐豆胶应符合GB 29945的规定。
- 2.1.48卡拉胶应符合GB 1886.169的规定。
- 2.1.49结冷胶应符合GB 25535的规定。
- 2.1.50果胶应符合GB 25533的规定。
- 2.1.51琼脂应符合GB 1886.239的规定。
- 2.1.52醋酸酯淀粉应符合GB 29925的规定。
- 2.1.53乙酰化二淀粉磷酸酯应符合GB 29929的规定。
- 2.1.54乙酰化双淀粉己二酸酯应符合GB 29932的规定。
- 2.1.55磷酸酯双淀粉应符合GB 29926的规定。
- 2.1.56羟丙基淀粉应符合GB 29930的规定。
- 2.1.57氧化羟丙基淀粉应符合GB 29933的规定。
- 2.1.58羟丙基二淀粉磷酸酯应符合GB 29931的规定。
- 2.1.59氧化淀粉应符合GB 29927的规定。
- 2.1.60酸处理淀粉应符合GB 29928的规定。
- 2.1.61辛烯基琥珀酸淀粉钠应符合GB 28303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羧甲基纤维素钠应符合GB 1886.232的规定。
- 2.1.65微晶纤维素应符合GB 1886.103的规定。
- 2.1.66羟丙基甲基纤维素应符合GB 1886.109的规定。
- 2.1.67甲基纤维素应符合GB 1886.256的规定。
- 2.1.68酪蛋白酸钠应符合GB 1886.212的规定。
- 2.1.69碳酸钠应符合GB 1886.1的规定。
- 2.1.70碳酸氢钠应符合GB 1886.2的规定。
- 2.1.71碳酸钙应符合GB 1886.214的规定。
- 2.1.72硫酸铝钾应符合GB 1886.229的规定。
- 2.1.73硫酸铝铵应符合GB 1886.342的规定。
- 2.1.74葡萄糖酸- δ -内酯应符合GB 7657的规定。
- 2.1.75柠檬酸应符合GB 1886.235的规定。
- 2.1.76柠檬酸钠应符合GB 1886.25的规定。
- 2.1.77DL-苹果酸应符合GB 25544的规定。
- 2.1.78乳酸应符合GB 1886.173的规定。
- 2.1.79单, 双甘油脂肪酸酯应符合GB 1886.65的规定。
- 2.1.80聚甘油脂肪酸酯应符合GB 1886.178的规定。

- 2. 1. 81蔗糖脂肪酸酯应符合GB 1886. 27的规定。
- 2. 1. 82维生素C应符合GB 14754的规定。
- 2. 1. 83D-异抗坏血酸钠应符合GB 1886. 28的规定。
- 2. 1. 84二氧化硅应符合GB 25576的规定。
- 2. 1. 85复配食品添加剂应符合GB 26687的规定。
- 2. 1. 86复配膨松剂应符合GB 1886. 245的规定。
- 2. 1. 87天然胡萝卜素应符合 GB 31624 的规定。
- 2. 1. 88辣椒红应符合GB 1886. 34的规定。
- 2. 1. 89焦糖色应符合GB 1886. 64的规定。
- 2. 1. 90姜黄素应符合GB 1886. 76的规定。
- 2. 1. 91柠檬黄应符合GB 4481. 1的规定。
- 2. 1. 92 β -胡萝卜素应符合GB 1886. 366的规定。
- 2. 1. 93日落黄应符合GB 6227. 1的规定。
- 2. 1. 94胭脂树橙应符合GB 1886. 316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，允许有少量颗粒	取适量样品，置于洁净的白色瓷盘（或同类容器）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
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，g/100g	≤ 18.0	GB 5009. 3
*铅（以 Pb 计），mg/kg	≤ 0.19	GB 5009. 12
黄曲霉毒素 B ₁ ，μg/kg	≤ 5.0	GB 5009. 22
^a 磷酸盐（以 PO ₄ ³⁻ 计），g/kg	≤ 5.0	GB 5009. 256
^a 胭脂树橙，g/kg	≤ 0.01	GB 5009. 287
^a 姜黄素，g/kg	≤ 0.3	SN/T 4890
^a 柠檬黄（以柠檬黄计），g/kg	≤ 0.3	GB 5009. 35

^a 日落黄（以日落黄计），g/kg	≤	0.3	GB 5009.35
^a β-胡萝卜素，g/kg	≤	1.0	GB 5009.83
^a 铝的残留量（干样品，以 Al 计），mg/kg	≤	100	GB 5009.182
<p>^a 仅适用于添加该种添加剂的产品；</p> <p>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；</p> <p>*铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。</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 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。

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、食用淀粉（食用玉米淀粉、食用小麦淀粉、食用马铃薯淀粉、食用红薯淀粉、食用豌豆淀粉、食用木薯淀粉、预糊化淀粉中的一种或几种）中的一种或两种为主要原料，添加谷物杂粮粉、豆粉、鸡蛋粉、蛋黄粉、鸡蛋白粉、谷朊粉、大豆蛋白、乳清粉、乳清蛋白粉、食用植物油、食用动物油脂、白砂糖、食用葡萄糖、全糖粉、麦芽糊精、乳粉、魔芋粉、食用盐、味精、鸡精调味料、鸡粉调味料、排骨粉调味料、海鲜调味料、牛肉粉调味料、菇精调味料、酱油粉、复合调味料、酵母抽提物、香辛料粉、食品加工用酵母、食品添加剂【5'-呈味核苷酸二钠、乙基麦芽酚、谷氨酸钠、焦磷酸二氢二钠、焦磷酸钠、焦磷酸四钾、酸式焦磷酸钙、焦磷酸一氢三钠、磷酸二氢钙、磷酸二氢钾、磷酸氢二铵、磷酸氢二钾、磷酸氢钙、磷酸三钙、磷酸三钾、磷酸三钠、六偏磷酸钠、三聚磷酸钠、磷酸二氢钠、磷酸氢二钠、葡萄糖酸- δ -内酯、柠檬酸、柠檬酸钠、DL-苹果酸、乳酸、瓜尔胶、黄原胶、明胶、槐豆胶、卡拉胶、果胶、结冷胶、琼脂、醋酸酯淀粉、乙酰化二淀粉磷酸酯、乙酰化双淀粉己二酸酯、磷酸酯双淀粉、羟丙基淀粉、氧化羟丙基淀粉、羟丙基二淀粉磷酸酯、氧化淀粉、酸处理淀粉、辛烯基琥珀酸淀粉钠、磷脂、改性大豆磷脂、羧甲基纤维素钠、微晶纤维素、羟丙基甲基纤维素、甲基纤维素、酪蛋白酸钠、碳酸钠、碳酸氢钠、碳酸钙、硫酸铝钾、硫酸铝铵、单，双甘油脂肪酸酯、聚甘油脂肪酸酯、蔗糖脂肪酸酯、维生素C、D-异抗坏血酸钠、二氧化硅、天然胡萝卜素、辣椒红、焦糖色、姜黄素、柠檬黄、 β -胡萝卜素、日落黄、胭脂树橙】或其复配添加剂、食品用香精中的一种或几种，经配料、混合、包装而成的面糊、裹粉、煎炸粉预拌粉。

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，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。

郑州熠川食品有限公司