



413810S-2025



## 河南亿璞食品有限公司企业标准

Q/HNYP 0002S-2025

# 裹粉

2025-12-31 发布

2025-12-31 实施

河南亿璞食品有限公司 发布

## 前 言

本标准起草单位：河南亿璞食品有限公司。

本标准主要起草人：袁威、王爽爽、武曼曼。

H N

Q B

# 裹粉

## 1 范围

本标准规定了裹粉的要求、检验规则、检验方法等。

本标准适用于以小麦粉、全麦粉、黑麦粉、糯米粉、大米粉、玉米粉、食用淀粉(小麦淀粉、玉米淀粉、木薯淀粉、马铃薯淀粉、红薯淀粉中的一种或几种)中的一种或多种为主要原料,选择性添加食糖、食用盐、马铃薯雪花全粉、谷朊粉、芝麻、谷物及其制品、酵母、食用植物油、食用油脂制品(人造奶油、起酥油、粉末油脂)、淀粉糖、食品加工用植物蛋白、鸡蛋、豆制品(发酵豆制品、非发酵豆制品、大豆蛋白类大豆品)、乳粉、乳清粉和乳清蛋白粉、再制干酪和干酪制品(芝士粉、马苏里拉干酪碎、马苏里拉干酪)、味精、番茄粉、酵母抽提物、植脂末、小麦胚芽、食用小麦麸皮、西米、香辛料(GB/T 12729.1 名单中除罂粟之外品种)、复合调味料、水产品调味品、食品添加剂(谷氨酸钠、5'-呈味核苷酸二钠、碳酸氢钠、焦磷酸二氢二钠、焦磷酸钠、磷酸二氢钠、磷酸二氢钙、磷酸三钙、三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、乳酸、乳酸钠、乳酸钾、β-胡萝卜素、辣椒红、胭脂虫红、胭脂树橙、姜黄素、柠檬黄、日落黄、柠檬黄铝色淀、日落黄铝色淀、焦糖色、甜菜红、柠檬酸、d1-酒石酸、L(+)-酒石酸、DL-苹果酸、L-苹果酸、碳酸氢钾、抗坏血酸、抗坏血酸钠、D-异抗坏血酸钠、氧化淀粉、酸处理淀粉、羟丙基淀粉、氧化羟丙基淀粉、磷酸酯双淀粉、醋酸酯淀粉、乙酰化双淀粉己二酸酯、乙酰化二淀粉磷酸酯、羟丙基二淀粉磷酸酯、羟甲基纤维素钠、甲基纤维素、羧甲基纤维素钠、黄原胶、瓜尔胶、卡拉胶、海藻酸钠(褐藻酸钠)、α-环状糊精、γ-环状糊精、葡萄糖酸-δ-内酯、复配膨松剂(碳酸氢钠、焦磷酸二氢二钠、碳酸钙、磷酸二氢钙、淀粉、植物油)、碳酸钙、碳酸氢铵、双乙酰酒石酸单双甘油酯、磷脂、改性大豆磷脂、辛烯基琥珀酸淀粉钠、单,双甘油脂肪酸酯、聚甘油脂肪酸酯、蔗糖脂肪酸酯、酪蛋白酸钠、木糖醇、二氧化硅)、食品用香精、食品用香料,经筛选、配料、混合、干燥或不干燥、包装工艺加工而成的非即食裹粉。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

- 2.1.1 小麦粉、黑麦粉应符合 GB/T 1355、GB 2715 规定。
- 2.1.2 全麦粉应符合 LS/T 3244 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.3 糯米粉应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.4 大米粉、谷物及其制品:应符合 GB 2715、GB 2761、GB 2762、GB 2763 的规定。
- 2.1.5 玉米粉:应符合 GB/T 10463 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.6 食用淀粉(小麦淀粉、玉米淀粉、木薯淀粉、马铃薯淀粉、红薯淀粉):应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.7 食糖应符合 GB 1310 的规定。
- 2.1.8 食用盐:应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

- 2.1.9 马铃薯雪花全粉:应符合 SB/T 10752 的规定。
- 2.1.10 谷朊粉:应符合 GB/T 21924 的规定。
- 2.1.11 芝麻:应符合 GB/T 11761 或 GB 19300 的规定。
- 2.1.12 酵母:应符合 GB/T 20886.1 和 GB 31639 的规定。
- 2.1.13 食用植物油:应符合 GB 2716 的规定。
- 2.1.14 食用油脂制品(人造奶油、起酥油、粉末油脂)应符合 GB 15196 的规定。
- 2.1.15 淀粉糖:应符合 GB 15203 的规定。
- 2.1.16 食品加工用植物蛋白:应符合 GB 20371 的规定。
- 2.1.17 鸡蛋:应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.18 豆制品(发酵豆制品、非发酵豆制品、大豆蛋白类大豆品):应符合 GB 2712 的规定。
- 2.1.19 乳粉:应符合 GB 19644 的规定。
- 2.1.20 乳清粉和乳清蛋白粉:应符合 GB 11674 的规定。
- 2.1.21 再制干酪和干酪制品(芝士粉、马苏里拉干酪碎、马苏里拉干酪):应符合 GB 25192 的规定。
- 2.1.22 味精、谷氨酸钠:应符合 GB/T 8967 和 GB 2720 的规定。
- 2.1.23 番茄粉:应符合 NY/T 957 的规定。
- 2.1.24 酵母提取物:应符合 GB/T 20886.2 的规定。
- 2.1.25 植脂末:应符合 QB/T 4791 的规定。
- 2.1.26 小麦胚芽:应符合 LS/T 3210 的规定。
- 2.1.27 食用小麦麸皮:应符合 NY/T 3218 的规定。
- 2.1.28 西米:应符合 GB 2713 的规定。
- 2.1.29 香辛料(GB/T 12729.1 名单中除罂粟之外品种):应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.30 复合调味料:应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.31 水产调味品:应符合 GB 10133 的规定。
- 2.1.32 5'-呈味核苷酸二钠:应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.33 碳酸氢钠:应符合 GB 1886.2 的规定。
- 2.1.34 焦磷酸二氢二钠:应符合 GB 1886.328 的规定。
- 2.1.35 焦磷酸钠:应符合 GB 1886.339 的规定。
- 2.1.36 磷酸二氢钠:应符合 GB 1886.336 的规定。
- 2.1.37 磷酸二氢钙:应符合 GB 1886.333 的规定。
- 2.1.38 磷酸三钙:应符合 GB 1886.332 的规定。
- 2.1.39 三聚磷酸钠:应符合 GB 1886.335 的规定。
- 2.1.40 六偏磷酸钠:应符合 GB 1886.4 的规定。

- 2.1.41 乳酸:应符合 GB 1886.173 的规定。
- 2.1.42 乳酸钠:应符合 GB 25537 的规定。
- 2.1.43 乳酸钾:应符合 GB 28305 的规定。
- 2.1.44 β-胡萝卜素:应符合 GB 1886.366 的规定。
- 2.1.45 辣椒红:应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.46 胭脂虫红:应符合 GB 1886.315、SN/T 2360.9 的规定。
- 2.1.47 胭脂树橙:应符合 GB 5009.287 的规定。
- 2.1.48 姜黄素:应符合 GB 1886.76 的规定。
- 2.1.49 柠檬黄:应符合 GB 4481.1 的规定。
- 2.1.50 日落黄:应符合 GB 6227.1 的规定。
- 2.1.51 柠檬黄铝色淀:应符合 GB 4481.2 的规定。
- 2.1.52 日落黄铝色淀:应符合 GB 1886.224 的规定
- 2.1.53 焦糖色:应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.54 甜菜红:应符合 GB 1886.111 的规定。
- 2.1.55 柠檬酸:应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.56 D1-酒石酸:应符合 GB 1886.42 的规定。
- 2.1.57 L(+)-酒石酸:应符合 GB 25545 的规定。
- 2.1.58 DL-苹果酸:应符合 GB 25544 的规定。
- 2.1.59 L-苹果酸:应符合 GB 1886.40 的规定。
- 2.1.60 碳酸氢钾:应符合 GB 1886.247 的规定
- 2.1.61 抗坏血酸:应符合 GB 14754 的规定。
- 2.1.62 抗坏血酸钠:应符合品 1886.44 的规定。
- 2.1.63 D-异抗坏血酸钠:应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.64 氧化淀粉:应符合 GB 29927 的规定。
- 2.1.65 酸处理淀粉:应符合 GB 29928 的规定。
- 2.1.66 羟丙基淀粉:应符合 GB 29930 的规定。
- 2.1.67 氧化羟丙基淀粉:应符合 GB 29933 的规定
- 2.1.68 磷酸酯双淀粉:应符合品 GB 29926 的规定。
- 2.1.69 醋酸酯淀粉:应符合 GB 29925 的规定。
- 2.1.70 乙酰化双淀粉己二酸酯:应符合 GB 29932 的规定。
- 2.1.71 乙酰化二淀粉磷酸酯:应符合 GB 29929 的规定。
- 2.1.72 羟丙基二淀粉磷酸酯:应符合 6B 29931 的规定。
- 2.1.73 羧甲基纤维素钠:应符合 GB 1886.232 的规定

- 2.1.74 甲基纤维素:应符合 GB 1886.256 的规定
- 2.1.75 羟丙基甲基纤维素:应符合 GB 1886.109 的规定。
- 2.1.76 黄原胶:应符合 1886.41 的规定。
- 2.1.77 瓜尔胶:应符合 GB 28403 的规定
- 2.1.78 卡拉胶:应符合 GB 1886.169 的规定。
- 2.1.79 海藻酸钠(褐藻酸钠):应符合 GB 1886.243 的规定。
- 2.1.80  $\alpha$ -环状糊精:应符合 GB 1886.351 的规定
- 2.1.81  $\gamma$ -环状糊精:应符合 GB 1886.353 的规定。
- 2.1.82 葡萄糖酸- $\delta$ -内酯:应符合 GB 7657 的规定。
- 2.1.83 复配膨松剂(碳酸氢钠、焦磷酸二氢二钠、碳酸钙、磷酸二氢钙、淀粉、植物油):应符合 GB 1886.245 和 GB 26687 的规定。
- 2.1.84 碳酸钙:应符合 GB 1886.214 的规定。
- 2.1.85 碳酸氢铵:应符合 GB 1888 的规定。
- 2.1.86 双乙酰酒石酸单双甘油酯:应符合 GB 25539 的规定。
- 2.1.87 磷脂:应符合品 GB 1886.358 的规定。
- 2.1.88 改性大豆磷脂:应符合 GB 1886.238 的规定。
- 2.1.89 辛烯基琥珀酸淀粉钠:应符合 GB 1886.370 的规定
- 2.1.90 单, 双甘油脂肪酸酯:应符合品 GB 1886.65 的规定。
- 2.1.91 聚甘油脂肪酸酯:应符合 GB 1886.178 的规定。
- 2.1.92 蔗糖脂肪酸酯:应符合 GB 1886.27 的规定。
- 2.1.93 酪蛋白酸钠:应符合 GTB 1886.212 的规定。
- 2.1.94 木糖醇:应符合 GB 1886.234 的规定。
- 2.1.95 二氧化硅:应符合 GB 25576 的规定。
- 2.1.96 食品用香精:应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.97 食品用香料:应符合 GB 29938 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
色泽	具有产品应有的色泽	取适量试样置于洁净的烧杯或洁净的白色瓷盘中, 在自然光下观察色泽和状态色泽、嗅其气味, 并检查有无外来杂质。
气味	具有产品应有的气味, 无异味, 无异嗅	
状态	具有产品应有的状态, 无正常视力可见外来异物	

## 2.3 理化指标

2.3.1 理化指标应符合表 2 的规定。

项目	指标	检验方法
水分, g/100g	≤ 20	GB 5009.3
*铅(以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.18	GB 5009.12
镉 <sup>a</sup> (以 Cd 计), mg/kg	≤ 0.2 (以糯米粉、大米粉为主料的产品) 0.1 (其他)	GB 5009.15
总汞 <sup>a</sup> (Hg), mg/kg	≤ 0.02	GB 5009.17
总砷 <sup>a</sup> (以 As 计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
无机砷 <sup>b</sup> (以 As 计), mg/kg	≤ 0.2	GB 5009.11
铬 <sup>a</sup> (以 Cr 计), mg/kg	≤ 1.0	GB 5009.123
苯并[a]芘 <sup>a</sup> , ug/g	≤ 2.0	GB 5009.27
黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> , ug/kg	≤ 5.0 (以小麦粉、全麦粉、黑麦粉为主料产品) 10 (大米粉、糯米粉为主料产品) 20 (玉米粉为主料产品)	GB 5009.22
β-胡萝卜素 <sup>c</sup> , g/kg	≤ 1.0	GB 5009.83
胭脂虫红 <sup>c</sup> (以胭脂红酸计), g/kg	≤ 0.5	GB 5009.288
胭脂树橙 <sup>c</sup> , g/kg	≤ 0.01	GB 5009.287
姜黄素 <sup>c</sup> , g/kg	≤ 0.3	SN/T 4890
柠檬黄及其铝色淀 <sup>c</sup> (以柠檬黄计), g/kg	≤ 0.3	GB 5009.35
日落黄及其铝色淀 <sup>c</sup> (以日落黄计), g/kg	≤ 0.3	GB 5009.35
L (+)-酒石酸、dl-酒石酸 <sup>c</sup> (以酒石酸计), g/kg	≤ 10.0	GB 5009.157
磷酸盐 <sup>c</sup> (以 PO <sub>4</sub> <sup>3-</sup> 计), g/kg	≤ 5.0	GB 5009.256
*铅的指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定; a 仅适用于谷物及其制品产品的检验; b 仅适用于添加大米粉、糯米粉产品的检验; c 仅适用于添加相应食品添加剂的产品; 同一功能的食品添加剂(相同色泽着色剂)在混合使用时, 各自用量占 GB 2760 规定的最大使用量的比例之和不应超过 1。		

表 2 理化指标

## 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 规定的规定。

## 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

出厂检验项目包括：感官要求、净含量及允许短缺量、水分。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、全麦粉、黑麦粉、糯米粉、大米粉、玉米粉、食用淀粉(小麦淀粉、玉米淀粉、木薯淀粉、马铃薯淀粉、红薯淀粉中的一种或几种)中的一种或多种为主要原料,选择性添加食糖、食用盐、马铃薯雪花全粉、谷朊粉、芝麻、谷物及其制品、酵母、食用植物油、食用油脂制品(人造奶油、起酥油、粉末油脂)、淀粉糖、食品加工用植物蛋白、鸡蛋、豆制品(发酵豆制品、非发酵豆制品、大豆蛋白类大豆品)、乳粉、乳清粉和乳清蛋白粉、再制干酪和干酪制品(芝士粉、马苏里拉干酪碎、马苏里拉干酪)、味精、番茄粉、酵母抽提物、植脂末、小麦胚芽、食用小麦麸皮、西米、香辛料(GB/T 12729.1 名单中除罂粟之外品种)、复合调味料、水产品调味品、食品添加剂(谷氨酸钠、5'-呈味核苷酸二钠、碳酸氢钠、焦磷酸二氢二钠、焦磷酸钠、磷酸二氢钠、磷酸二氢钙、磷酸三钙、三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、乳酸、乳酸钠、乳酸钾、 $\beta$ -胡萝卜素、辣椒红、胭脂虫红、胭脂树橙、姜黄素、柠檬黄、日落黄、柠檬黄铝色淀、日落黄铝色淀、焦糖色、甜菜红、柠檬酸、d1-酒石酸、L(+)-酒石酸、DL-苹果酸、L-苹果酸、碳酸氢钾、抗坏血酸、抗坏血酸钠、D-异抗坏血酸钠、氧化淀粉、酸处理淀粉、羟丙基淀粉、氧化羟丙基淀粉、磷酸酯双淀粉、醋酸酯淀粉、乙酰化双淀粉己二酸酯、乙酰化二淀粉磷酸酯、羟丙基二淀粉磷酸酯、羟甲基纤维素钠、甲基纤维素、羧甲基纤维素钠、黄原胶、瓜尔胶、卡拉胶、海藻酸钠(褐藻酸钠)、 $\alpha$ -环状糊精、 $\gamma$ -环状糊精、葡萄糖酸- $\delta$ -内酯、复配膨松剂(碳酸氢钠、焦磷酸二氢二钠、碳酸钙、磷酸二氢钙、淀粉、植物油)、碳酸钙、碳酸氢铵、双乙酰酒石酸单双甘油酯、磷脂、改性大豆磷脂、辛烯基琥珀酸淀粉钠、单,双甘油脂肪酸酯、聚甘油脂肪酸酯、蔗糖脂肪酸酯、酪蛋白酸钠、木糖醇、二氧化硅)、食品用香精、食品用香料,经筛选、配料、混合、干燥或不干燥、包装工艺加工而成的非即食裹粉。

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》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。

河南亿璞食品有限公司