



410531S-2025



郑州味好佳调味品有限公司企业标准

Q/ZWT 0003S-2025

# 面糊、裹粉、煎炸粉预拌粉

2025-02-13 发布

2025-02-13 实施

郑州味好佳调味品有限公司 发布

## 前 言

本标准由郑州味好佳调味品有限公司提出并起草。

本标准起草人：雷天银。

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（玉米淀粉、木薯淀粉、马铃薯淀粉、红薯淀粉、绿豆淀粉、小麦淀粉、豌豆淀粉、土豆淀粉中的一种或几种）、糯米粉中的一种或几种为主要原料，添加或不添加谷朊粉、全麦粉、玉米粉、小米粉、大米粉、粟米粉、荞麦粉、苡麦粉、燕麦粉、薏仁粉、高粱粉、黑米粉、糯米粉、紫米粉、青稞粉、紫薯粉、红薯粉、土豆粉、芋头粉、魔芋粉、山药粉、大豆粉、黑豆粉、红豆粉、芸豆粉、绿豆粉、蚕豆粉、豌豆粉、黑芝麻粉、果蔬粉（红枣粉、香芋粉、蓝莓粉、芒果粉、菠萝粉、榴莲粉、草莓粉、苹果粉、甘蓝粉、番茄粉、胡萝卜粉、菠菜粉、南瓜粉中的一种或几种）、乙酰化双淀粉己二酸酯、羟丙基二淀粉磷酸酯、食用葡萄糖、白砂糖、赤砂糖、木糖醇、赤藓糖醇、食用盐、味精、鸡精调味料、鸡粉调味料、牛肉粉调味料、海鲜粉调味料、排骨粉调味料、酱油粉、陈醋粉、香辛料粉【黑胡椒、白胡椒、辣椒、花椒、藤椒、麻椒、罗勒叶、高良姜、迷迭香、大蒜、八角、小茴香、肉豆蔻、草果、芹菜籽、香菜、香菜籽、丁香、姜、孜然、香葱、月桂叶、桂皮、洋葱、草果、姜黄、肉桂、芫荽中的一种或几种】、栀子、十三香、白芷粉、话梅粉、奶粉、脱脂奶粉、芝士粉、乳清蛋白粉、大豆膳食纤维粉、酵母抽提物、鸡蛋白粉、鸡蛋黄粉、全鸡蛋粉、墨鱼汁粉、酵母、小麦胚芽、5'-呈味核苷酸二钠、麦芽糊精、磷脂、魔芋粉、单，双甘油脂肪酸酯、羧甲基纤维素钠、黄原胶、瓜尔胶、卡拉胶、三聚磷酸钠、焦磷酸二氢二钠、磷酸二氢二钠、焦磷酸钠、六偏磷酸钠、碳酸氢钠、碳酸钙、柠檬酸钠、磷酸二氢钙、L(+)-酒石酸、葡萄糖酸- $\delta$ -内酯、氯化钾、蔗糖脂肪酸酯、柠檬酸、DL-苹果酸、柠檬黄、日落黄、 $\beta$ -胡萝卜素、姜黄素、食用香精、胭脂虫红、辣椒红、麦芽酚、乙基麦芽酚、二氧化硅、D-异抗坏血酸钠、木瓜蛋白酶、辣椒精油、硫酸铝钾、硫酸铝铵、香兰素、复配酶制剂（碳酸钙、氯化铵、抗坏血酸、木聚糖酶、 $\alpha$ -淀粉酶、谷朊粉）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，适用于面糊、裹粉、煎炸粉的加工。

根据产品不同，可将面糊、裹粉、煎炸粉预拌粉分为：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 糯米粉应符合LS/T 3240的规定。
- 2.1.4 谷朊粉应符合GB/T 21924的规定。
- 2.1.5 全麦粉、玉米粉、小米粉、大米粉、粟米粉、荞麦粉、苡麦粉、燕麦粉、薏仁粉、高粱粉、黑米粉、糯米粉、紫米粉、青稞粉、紫薯粉、红薯粉、土豆粉、芋头粉、魔芋粉、山药粉、大豆粉、黑豆粉、红豆粉、芸豆粉、绿豆粉、蚕豆粉、豌豆粉应符合GB 2715的规定。
- 2.1.6 香兰素符合GB 1886.16的规定。
- 2.1.7 复配酶制剂应符合GB 26687的规定。
- 2.1.8 黑芝麻粉应符合GB 19300的规定。
- 2.1.9 果蔬粉应符合NY/T 1884的规定。
- 2.1.10 乙酰化双淀粉己二酸酯应符合GB 29932的规定。
- 2.1.11 羟丙基二淀粉磷酸酯应符合GB 29931的规定。
- 2.1.12 食用葡萄糖应符合GB/T 20880和GB 15203的规定。
- 2.1.13 白砂糖应符合GB/T 317和GB 13104的规定。

- 2.1.14 赤砂糖应符合GB/T 35884和GB 13104的规定。
- 2.1.15 木糖醇应符合GB 1886.234的规定。
- 2.1.16 赤藓糖醇应符合GB 26404的规定。
- 2.1.17 食用盐应符合GB 2721和GB/T 5461的规定。
- 2.1.18 味精应符合GB 2720的规定。
- 2.1.19 鸡精调味料应符合SB/T 10371的规定。
- 2.1.20 鸡粉调味料应符合SB/T 10415的规定。
- 2.1.21 牛肉粉调味料应符合SB/T 10513的规定。
- 2.1.22 海鲜粉调味料应符合SB/T 10485的规定。
- 2.1.23 排骨粉调味料应符合SB/T 10526的规定。
- 2.1.24 酱油粉、陈醋粉应符合GB 31644的规定。
- 2.1.25 香辛料粉、十三香应符合GB/T 15691的规定。
- 2.1.26 白芷粉应符合《中华人民共和国药典》2020年版一部的规定。
- 2.1.27 话梅粉应符合GB 14884的规定。
- 2.1.28 奶粉、脱脂奶粉应符合GB 19644的规定。
- 2.1.29 芝士粉应符合GB 5420的规定。
- 2.1.30 乳清蛋白粉应符合GB 11674的规定。
- 2.1.31 大豆膳食纤维粉应符合GB/T 22494的规定。
- 2.1.32 酵母抽提物应符合GB/T 20886.2的规定。
- 2.1.33 鸡蛋白粉、鸡蛋黄粉、全鸡蛋粉应符合GB 2749的规定。
- 2.1.34 墨鱼汁粉应符合GB 10136的规定。
- 2.1.35 酵母应符合GB 31639的规定。
- 2.1.36 小麦胚芽应符合GB 2715的规定。
- 2.1.37 5'-呈味核苷酸二钠应符合GB 1886.171的规定。
- 2.1.38 麦芽糊精应符合GB/T 20882.6和GB 15203的规定。
- 2.1.39 磷脂应符合GB 1886.358的规定。
- 2.1.40 魔芋粉应符合NY/T 494的规定。
- 2.1.41 单, 双甘油脂肪酸酯应符合GB 1886.65的规定。
- 2.1.42 羧甲基纤维素钠应符合GB 1886.232的规定。
- 2.1.43 黄原胶应符合GB 1886.41的规定。
- 2.1.44 瓜尔胶应符合GB 28403的规定。
- 2.1.45 卡拉胶应符合GB 1886.169的规定。
- 2.1.46 三聚磷酸钠应符合GB 1886.335的规定。
- 2.1.47 焦磷酸二氢二钠应符合GB 1886.328的规定。
- 2.1.48 磷酸二氢二钠应符合GB 1886.238的规定。
- 2.1.49 焦磷酸钠应符合GB 1886.339的规定。
- 2.1.50 六偏磷酸钠应符合GB 1886.4的规定。
- 2.1.51 碳酸氢钠应符合GB 1886.2的规定。
- 2.1.52 碳酸钙应符合GB 1886.214的规定。
- 2.1.53 柠檬酸钠应符合GB 1886.25的规定。
- 2.1.54 磷酸二氢钙应符合GB 1886.333的规定。
- 2.1.55 L(+)-酒石酸应符合GB 25545的规定。
- 2.1.56 葡萄糖酸- $\delta$ -内酯应符合GB 7657的规定。

- 2.1.57 氯化钾应符合 GB 25585 的规定。
- 2.1.58 蔗糖脂肪酸酯应符合 GB 1886.27 的规定。
- 2.1.59 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.60 DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。
- 2.1.61 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。
- 2.1.62 日落黄应符合 GB 6227.1 的规定。
- 2.1.63  $\beta$ -胡萝卜素应符合 GB 1886.366 的规定。
- 2.1.64 姜黄素应符合 GB 1886.76 的规定。
- 2.1.65 食用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.66 胭脂虫红应符合 GB 1886.315 的规定。
- 2.1.67 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.68 麦芽酚应符合 GB 1886.282 的规定。
- 2.1.69 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.70 二氧化硅应符合 GB 25576 的规定。
- 2.1.71 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.72 木瓜蛋白酶应符合 GB 1886.174 的规定。
- 2.1.73 辣椒精油应符合 GB 29938 的规定。
- 2.1.74 硫酸铝钾应符合 GB 1886.229 的规定。
- 2.1.75 硫酸铝铵应符合 GB 1886.342 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	具有本品应有的性状	取 1 袋样品,置于白色瓷盘中,自然光下用肉眼观察色泽、性状、杂质,嗅其气味,把所取样品经煮制后,用温开水漱口,品其滋味
色 泽	具有本品应有的色泽	
气、滋味	具有本品应有的气味、滋味,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	≤ 15	GB 5009.3
*铅(以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.18	GB 5009.12
总砷(以 As 计), mg/kg	≤ 0.5(以糯米粉为主要原料的产品除外)	GB 5009.11
无机砷(以 As 计), mg/kg	≤ 0.2(仅限于以糯米粉为主要原料的产品)	
镉(以 Cd 计), mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.15
铬(以 Cr 计), mg/kg	≤ 1.0	GB 5009.123
总汞(以 Hg 计), mg/kg	≤ 0.02(添加水产及其制品的产品除外)	GB 5009.17
甲基汞 <sup>b</sup> (以 Hg 计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.17
黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> , $\mu$ g/kg	≤ 5.0	GB 5009.22
苯并[a]芘, $\mu$ g/kg	≤ 2.0	GB 5009.27
脱氧雪腐镰刀菌烯醇, $\mu$ g/kg	≤ 1000	GB 5009.111

赭曲霉毒素 A, $\mu\text{g}/\text{kg}$	$\leq$	5.0	GB 5009.96
玉米赤霉烯酮, $\mu\text{g}/\text{kg}$	$\leq$	60	GB 5009.209
柠檬黄 <sup>a</sup> , $\text{g}/\text{kg}$	$\leq$	0.3	GB 5009.35
日落黄 <sup>a</sup> , $\text{g}/\text{kg}$	$\leq$	0.3	GB 5009.35
$\beta$ -胡萝卜素 <sup>a</sup> , $\text{g}/\text{kg}$	$\leq$	1.0	GB 5009.83
姜黄素 <sup>a</sup> , $\text{g}/\text{kg}$	$\leq$	0.3	SN/T 4890
胭脂虫红 <sup>a</sup> (以胭脂红酸计), $\text{g}/\text{kg}$	$\leq$	0.5	GB 5009.288
磷酸盐 (以 $\text{PO}_4^{3-}$ 计) <sup>a</sup> , $\text{g}/\text{kg}$	$\leq$	5.0	GB 5009.256
L(+)-酒石酸 <sup>a</sup> (以酒石酸计), $\text{g}/\text{kg}$	$\leq$	10.0	GB 5009.157
铝的残留量 <sup>a</sup> (干样品, 以 Al 计), $\text{mg}/\text{kg}$	$\leq$	100	GB 5009.182
展青霉素 <sup>c</sup> , $\mu\text{g}/\text{kg}$	$\leq$	20	GB 5009.185
注: *该项指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定; a 仅适用于添加该食品添加剂的产品; b 仅适用于添加水产及其制品的产品检验; c 仅适用于添加苹果及其制品的检验。 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。			

#### 2.4 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、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、食用淀粉（玉米淀粉、木薯淀粉、马铃薯淀粉、红薯淀粉、绿豆淀粉、小麦淀粉、豌豆淀粉、土豆淀粉中的一种或几种）、糯米粉中的一种或几种为主要原料，添加或不添加谷朊粉、全麦粉、玉米粉、小米粉、大米粉、粟米粉、荞麦粉、苡麦粉、燕麦粉、薏仁粉、高粱粉、黑米粉、糯米粉、紫米粉、青稞粉、紫薯粉、红薯粉、土豆粉、芋头粉、魔芋粉、山药粉、大豆粉、黑豆粉、红豆粉、芸豆粉、绿豆粉、蚕豆粉、豌豆粉、黑芝麻粉、果蔬粉（红枣粉、香芋粉、蓝莓粉、芒果粉、菠萝粉、榴莲粉、草莓粉、苹果粉、甘蓝粉、番茄粉、胡萝卜粉、菠菜粉、南瓜粉中的一种或几种）、乙酰化双淀粉己二酸酯、羟丙基二淀粉磷酸酯、食用葡萄糖、白砂糖、赤砂糖、木糖醇、赤藓糖醇、食用盐、味精、鸡精调味料、鸡粉调味料、牛肉粉调味料、海鲜粉调味料、排骨粉调味料、酱油粉、陈醋粉、香辛料粉【黑胡椒、白胡椒、辣椒、花椒、藤椒、麻椒、罗勒叶、高良姜、迷迭香、大蒜、八角、小茴香、肉豆蔻、草果、芹菜籽、香菜、香菜籽、丁香、姜、孜然、香葱、月桂叶、桂皮、洋葱、草果、姜黄、肉桂、芫荽中的一种或几种】、栀子、十三香、白芷粉、话梅粉、奶粉、脱脂奶粉、芝士粉、乳清蛋白粉、大豆膳食纤维粉、酵母抽提物、鸡蛋白粉、鸡蛋黄粉、全鸡蛋粉、墨鱼汁粉、酵母、小麦胚芽、5'-呈味核苷酸二钠、麦芽糊精、磷脂、魔芋粉、单，双甘油脂肪酸酯、羧甲基纤维素钠、黄原胶、瓜尔胶、卡拉胶、三聚磷酸钠、焦磷酸二氢二钠、磷酸二氢二钠、焦磷酸钠、六偏磷酸钠、碳酸氢钠、碳酸钙、柠檬酸钠、磷酸二氢钙、L(+)-酒石酸、葡萄糖酸- $\delta$ -内酯、氯化钾、蔗糖脂肪酸酯、柠檬酸、DL-苹果酸、柠檬黄、日落黄、 $\beta$ -胡萝卜素、姜黄素、食用香精、胭脂虫红、辣椒红、麦芽酚、乙基麦芽酚、二氧化硅、D-异抗坏血酸钠、木瓜蛋白酶、辣椒精油、硫酸铝钾、硫酸铝铵、香兰素、复配酶制剂（碳酸钙、氯化铵、抗坏血酸、木聚糖酶、 $\alpha$ -淀粉酶、谷朊粉）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，适用于面糊、裹粉、煎炸粉的加工。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》的有关规定，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。

郑州味好佳调味品有限公司

QB