



410973S-2025



郑州中力食品科技有限公司企业标准

Q/ZZS 0005S-2025

面糊、裹粉、煎炸粉预拌粉

2025-04-01 发布

2025-04-01 实施

郑州中力食品科技有限公司 发布

前 言

本标准由郑州中力食品科技有限公司提出并起草。

本标准起草人：刘红晨。

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或食用淀粉（食用玉米淀粉、食用小麦淀粉、食用木薯淀粉、食用红薯淀粉、食用马铃薯淀粉、预糊化淀粉中的一种或几种）为主要原料，辅以小米粉、玉米粉、黑米粉、大米粉、糯米粉、绿豆粉、红豆粉、黑豆粉、豌豆粉、高粱粉、全麦粉、黑麦粉、燕麦粉、麦芽糊精、羟丙基二淀粉磷酸酯、乙酰化二淀粉磷酸酯、醋酸酯淀粉、氧化羟丙基淀粉、氧化淀粉、磷酸酯双淀粉、香辛料（白胡椒粉、黑胡椒粉、洋葱粉、生姜粉、大蒜粉、辣椒粉、桂皮粉、洋葱粉、姜粉、姜黄粉、香菜粉中的一种或几种）、栀子粉、谷朊粉、白砂糖、乳粉、鸡全蛋粉、大豆蛋白粉、羧甲基纤维素钠、瓜尔胶、黄原胶、明胶、槐豆胶、卡拉胶、琼脂、海藻糖、食用葡萄糖、食用植物油（大豆油、花生油、棕榈油、菜籽油、大豆色拉油中的一种或几种）、食用动物油（牛油、猪油、鸡油、鸭油、羊油中的一种或几种）、磷脂、鸡精调味料、鸡粉调味料、牛肉调味料、海鲜调味料、排骨调味料、酵母抽提物、复合酱油调味料、酪蛋白酸钠、聚甘油脂肪酸酯、单、双甘油脂肪酸酯、碳酸钠、碳酸氢钠、焦磷酸二氢二钠、磷酸二氢钙、碳酸钙、葡萄糖酸- δ -内酯、柠檬酸、辛烯基琥珀酸淀粉钠、柠檬黄、日落黄、姜黄、辣椒红、胭脂树橙、高粱红、焦糖色、花椒油、食品用香精、食用盐、味精、三聚磷酸钠、焦磷酸钠、六偏磷酸钠、磷酸三钠、氯化钾、焦磷酸二氢二钠、玉米淀粉、食品加工用酵母、乳清粉、植脂末（葡萄糖浆、氢化棕榈油、单、双甘油脂肪酸酯、酪蛋白酸钠）、乙基麦芽酚、5'-呈味核苷酸二钠中的一种或几种，经调配、混合、包装而成的非即食裹粉预拌粉、煎炸粉预拌粉、面糊预拌粉。

根据产品用途不同可将产品分为不同种类：裹粉预拌粉、煎炸粉预拌粉、面糊预拌粉。

2 要求

2.1 原料

2.1.1 小麦粉应符合 GB/T 1355 和 GB 2715 的规定。

2.1.2 小米粉、玉米粉、黑米粉、大米粉、糯米粉、绿豆粉、红豆粉、黑豆粉、豌豆粉、高粱粉、全麦粉、黑麦粉、燕麦粉应符合 GB 2715 的规定。

2.1.3 食用淀粉应符合 GB 31637 的规定。

2.1.4 麦芽糊精应符合 GB/T 20884 和 GB 15203 的规定。

2.1.5 羟丙基二淀粉磷酸酯应符合 GB 29931 的规定。

- 2.1.6 乙酰化二淀粉磷酸酯应符合 GB 29929 的规定。
- 2.1.7 醋酸酯淀粉应符合 GB 29925 的规定。
- 2.1.8 氧化羟丙基淀粉应符合 GB 29933 的规定。
- 2.1.9 香辛料应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.10 栀子粉应符合 GB 7101 的规定。
- 2.1.11 谷朊粉应符合 GB/T 21924 的规定。
- 2.1.12 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.13 乳粉应符合 GB 19644 的规定。
- 2.1.14 鸡全蛋粉应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.15 大豆蛋白粉应符合 GB/T 22493 的规定。
- 2.1.16 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。
- 2.1.17 瓜尔胶应符合 GB 28403 的规定。
- 2.1.18 明胶应符合 GB 6783 的规定。
- 2.1.19 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.20 槐豆胶应符合 GB 29945 的规定。
- 2.1.21 卡拉胶应符合 GB 1886.169 的规定。
- 2.1.22 琼脂应符合 GB 1886.239 的规定。
- 2.1.23 海藻糖应符合 GB/T 23529 的规定。
- 2.1.24 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.25 食用植物油应符合 GB 2716 的规定。
- 2.1.26 食用动物油应符合 GB 10146 的规定。
- 2.1.27 磷脂应符合 GB 1886.358 的规定。
- 2.1.28 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。
- 2.1.29 鸡粉调味料应符合 SB/T 10415 的规定。
- 2.1.30 牛肉调味料应符合 SB/T 10513 的规定。
- 2.1.31 海鲜调味料、排骨调味料、复合酱油调味料应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.32 酵母抽提物应符合 GB 20886.2 的规定。
- 2.1.33 酪蛋白酸钠应符合 GB 1886.212 的规定。
- 2.1.34 聚甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.178 的规定。
- 2.1.35 单、双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.65 的规定。

- 2.1.36 碳酸钠应符合 GB 1886.1 的规定。
- 2.1.37 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。
- 2.1.38 焦磷酸二氢二钠应符合 GB 1886.328 的规定。
- 2.1.39 酒石酸氢钾应符合 GB 25556 的规定。
- 2.1.40 磷酸二氢钙应符合 GB 1886.333 的规定。
- 2.1.41 碳酸钙应符合 GB 1886.214 的规定。
- 2.1.42 葡萄糖酸- δ -内酯应符合 GB 7657 的规定。
- 2.1.43 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.44 辛烯基琥珀酸淀粉钠应符合 GB 1886.370 的规定。
- 2.1.45 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。
- 2.1.46 日落黄应符合 GB 6227.1 的规定。
- 2.1.47 姜黄应符合 GB 1886.60 的规定。
- 2.1.48 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.49 胭脂树橙应符合 GB 1886.316 的规定。
- 2.1.50 高粱红应符合 GB 1886.32 的规定。
- 2.1.51 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.52 花椒油应符合 DBS51/008 的规定。
- 2.1.53 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.54 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.55 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。
- 2.1.56 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.57 复配食品添加剂、复配膨松剂应符合 GB 26687 的规定。
- 2.1.58 焦磷酸钠应符合 GB 25557 的规定。
- 2.1.59 食品加工用酵母应符合 GB 31639 的规定。
- 2.1.60 乳清粉应符合 GB 11674 的规定。
- 2.1.61 植脂末应符合 QB/T 4791 的规定。
- 2.1.62 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.63 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.64 氧化淀粉应符合 GB 29927 的规定。
- 2.1.65 磷酸酯双淀粉应符合 GB 29926 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，在自然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, g/100g	≤ 16	GB 5009.3
总砷 (以As计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
*铅 (以Pb计), mg/kg	≤ 0.18	GB 5009.12
镉 (以 Cd 计), mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.15
铬 (以 Cr 计), mg/kg	≤ 1.0	GB 5009.123
黄曲霉毒素B ₁ , μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.22
磷酸盐 ^a (以PO ₄ ³⁻ 计), g/kg	≤ 5.0	GB 5009.256
胭脂树橙 ^a , g/kg	≤ 0.01	GB 5009.287
柠檬黄 ^a (以柠檬黄计), g/kg	≤ 0.3	GB 5009.35
日落黄 ^a (以日落黄计), g/kg	≤ 0.3	
姜黄 ^a (以姜黄素计), g/kg	≤ 0.25	SN/T 4890
注: *该指标严于食品安全国家标准GB 2762 的规定; ^a 指标仅适用于使用该添加剂的产品; 同一功能的食品添加剂 (相同色泽的着色剂) 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

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 其它要求

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

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。型式检验按国家有关规定执行。

H N

Q B

编制说明

本标准适用于以小麦粉或食用淀粉（食用玉米淀粉、食用小麦淀粉、食用木薯淀粉、食用红薯淀粉、食用马铃薯淀粉、预糊化淀粉中的一种或几种）为主要原料，辅以小米粉、玉米粉、黑米粉、大米粉、糯米粉、绿豆粉、红豆粉、黑豆粉、豌豆粉、高粱粉、全麦粉、黑麦粉、燕麦粉、麦芽糊精、羟丙基二淀粉磷酸酯、乙酰化二淀粉磷酸酯、醋酸酯淀粉、氧化羟丙基淀粉、氧化淀粉、磷酸酯双淀粉、香辛料（白胡椒粉、黑胡椒粉、洋葱粉、生姜粉、大蒜粉、辣椒粉、桂皮粉、洋葱粉、姜粉、姜黄粉、香菜粉中的一种或几种）、栀子粉、谷朊粉、白砂糖、乳粉、鸡全蛋粉、大豆蛋白粉、羧甲基纤维素钠、瓜尔胶、黄原胶、明胶、槐豆胶、卡拉胶、琼脂、海藻糖、食用葡萄糖、食用植物油（大豆油、花生油、棕榈油、菜籽油、大豆色拉油中的一种或几种）、食用动物油（牛油、猪油、鸡油、鸭油、羊油中的一种或几种）、磷脂、鸡精调味料、鸡粉调味料、牛肉调味料、海鲜调味料、排骨调味料、酵母抽提物、复合酱油调味料、酪蛋白酸钠、聚甘油脂肪酸酯、单、双甘油脂肪酸酯、碳酸钠、碳酸氢钠、焦磷酸二氢二钠、磷酸二氢钙、碳酸钙、葡萄糖酸- δ -内酯、柠檬酸、辛烯基琥珀酸淀粉钠、柠檬黄、日落黄、姜黄、辣椒红、胭脂树橙、高粱红、焦糖色、花椒油、食品用香精、食用盐、味精、三聚磷酸钠、焦磷酸钠、六偏磷酸钠、磷酸三钠、氯化钾、焦磷酸二氢二钠、玉米淀粉、食品加工用酵母、乳清粉、植脂末（葡萄糖浆、氢化棕榈油、单、双甘油脂肪酸酯、酪蛋白酸钠）、乙基麦芽酚、5'-呈味核苷酸二钠中的一种或几种，经调配、混合、包装而成的非即食裹粉预拌粉、煎炸粉预拌粉、面糊预拌粉。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的依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

郑州中力食品科技有限公司