



4 11172S-2025

河南君发科技有限公司企业标准

Q/HJK 0005S-2025

面糊、裹粉、煎炸粉预拌粉

2025-04-19 发布

2025-04-19 实施

河南君发科技有限公司 发布

前 言

本标准由河南君发科技有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：朱文超、李丽丽、张瑰丽。

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【玉米、糯米、苡麦（燕麦）、小米、高粱、荞麦、青稞、大米、绿豆、大豆、红豆、豌豆、蚕豆、黑米、紫米、藜麦、紫薯、红薯中的一种或几种】、鸡蛋粉、蛋黄粉、鸡蛋白粉、谷朊粉、植物（大豆）蛋白、乳清粉、乳清蛋白粉、食用植物油（大豆油、玉米油、葵花籽油、菜籽油、花生油、棕榈油、食用植物调和油中的一种或几种）、食用动物油脂（牛、猪、鸡、鸭、羊中的一种或几种）、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、酵母抽提物、香辛料粉【孜然、辣椒、八角、姜、花椒、白胡椒、黑胡椒、麻椒、高良姜、豆蔻、小豆蔻、香豆蔻、草果、砂仁、土茴香、圆叶当归、桂皮、肉桂、阴香、大清桂、芫荽、姜黄、香茅、小茴香、甘草、月桂叶（香叶）、薄荷、留兰香、调料九里香、肉豆蔻、甜罗勒、多香果、荜拔、丁香、蒙百里香、百里香、葱、蒜中的一种或几种】、食品加工用酵母、5'-呈味核苷酸二钠、乙基麦芽酚、食品用香精、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】或其复配添加剂、二氧化硅、复配膨松剂（碳酸氢钠、焦磷酸二氢二钠、碳酸钙、三聚磷酸钠、磷酸三钙中的几种，含或者不含食用淀粉）、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。

根据所用辅料及加工用途的不同，产品分类为：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 鸡蛋粉、蛋黄粉、鸡蛋白粉应符合GB 2749的规定。

- 2.1.5谷朊粉应符合GB/T 21924的规定。
- 2.1.6植物（大豆）蛋白应符合GB 20371的规定。
- 2.1.7乳清粉、乳清蛋白粉应符合GB 11674的规定。
- 2.1.8食用植物油应符合GB 2716的规定。
- 2.1.9食用动物油脂应符合GB 10146的规定。
- 2.1.10白砂糖应符合GB 13104的规定。
- 2.1.11食用葡萄糖、麦芽糊精应符合GB 15203的规定。
- 2.1.12全糖粉应符合QB/T 4565的规定。
- 2.1.13乳粉应符合GB 19644的规定。
- 2.1.14魔芋粉应符合NY/T 494的规定。
- 2.1.15食用盐应符合GB 2721的规定。
- 2.1.16味精应符合GB 2720的规定。
- 2.1.17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、酱油粉应符合GB 31644的规定。
- 2.1.18酵母抽提物应符合GB/T 20886.2的规定。
- 2.1.19香辛料粉应符合GB/T 15691的规定。
- 2.1.20食品加工用酵母应符合GB 31639的规定。
- 2.1.215'-呈味核苷酸二钠应符合GB 1886.171的规定。
- 2.1.22乙基麦芽酚应符合GB 1886.208的规定。
- 2.1.23食品用香精应符合GB 30616的规定。
- 2.1.24谷氨酸钠应符合GB 1886.306的规定。
- 2.1.25焦磷酸二氢二钠应符合GB 1886.328的规定。
- 2.1.26焦磷酸钠应符合GB 1886.339的规定。
- 2.1.27焦磷酸四钾应符合GB 1886.340的规定。
- 2.1.28酸式焦磷酸钙应符合GB 1886.326的规定。
- 2.1.29焦磷酸一氢三钠应符合GB 1886.348的规定。
- 2.1.30磷酸二氢钙应符合GB 1886.333的规定。
- 2.1.31磷酸二氢钾应符合GB 1886.337的规定。
- 2.1.32磷酸氢二铵应符合GB 1886.331的规定。
- 2.1.33磷酸氢二钾应符合GB 1886.334的规定。
- 2.1.34磷酸氢钙应符合GB 1886.3的规定。
- 2.1.35磷酸三钙应符合GB 1886.332的规定。
- 2.1.36磷酸三钾应符合GB 1886.327的规定。
- 2.1.37磷酸三钠应符合GB 1886.338的规定。
- 2.1.38六偏磷酸钠应符合GB 1886.4的规定。

- 2.1.39三聚磷酸钠应符合GB 1886.335的规定。
- 2.1.40磷酸二氢钠应符合GB 1886.336的规定。
- 2.1.41磷酸氢二钠应符合GB 1886.329的规定。
- 2.1.42葡萄糖酸- δ -内酯应符合GB 7657的规定。
- 2.1.43瓜尔胶应符合GB 28403的规定。
- 2.1.44黄原胶应符合GB 1886.41的规定。
- 2.1.45明胶应符合GB 6783的规定。
- 2.1.46槐豆胶应符合GB 29945的规定。
- 2.1.47卡拉胶应符合GB 1886.169的规定。
- 2.1.48结冷胶应符合GB 25535的规定。
- 2.1.49果胶应符合GB 25533的规定。
- 2.1.50琼脂应符合GB 1886.239的规定。
- 2.1.51醋酸酯淀粉应符合GB 29925的规定。
- 2.1.52乙酰化二淀粉磷酸酯应符合GB 29929的规定。
- 2.1.53乙酰化双淀粉己二酸酯应符合GB 29932的规定。
- 2.1.54磷酸酯双淀粉应符合GB 29926的规定。
- 2.1.55羟丙基淀粉应符合GB 29930的规定。
- 2.1.56氧化羟丙基淀粉应符合GB 29933的规定。
- 2.1.57羟丙基二淀粉磷酸酯应符合GB 29931的规定。
- 2.1.58氧化淀粉应符合GB 29927的规定。
- 2.1.59酸处理淀粉应符合GB 29928的规定。
- 2.1.60辛烯基琥珀酸淀粉钠应符合GB 28303的规定。
- 2.1.61磷脂应符合GB 1886.358的规定。
- 2.1.62改性大豆磷脂应符合GB 1886.238的规定。
- 2.1.63羧甲基纤维素钠应符合GB 1886.232的规定。
- 2.1.64微晶纤维素应符合GB 1886.103的规定。
- 2.1.65羟丙基甲基纤维素应符合GB 1886.109的规定。
- 2.1.66甲基纤维素应符合GB 1886.256的规定。
- 2.1.67酪蛋白酸钠应符合GB 1886.212的规定。
- 2.1.68碳酸钠应符合GB 1886.1的规定。
- 2.1.69碳酸氢钠应符合GB 1886.2的规定。
- 2.1.70碳酸钙应符合GB 1886.214的规定。
- 2.1.71硫酸铝钾应符合GB 1886.229的规定。
- 2.1.72硫酸铝铵应符合GB 1886.342的规定。
- 2.1.73柠檬酸应符合GB 1886.235的规定。

- 2. 1. 74柠檬酸钠应符合GB 1886. 25的规定。
- 2. 1. 75DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。
- 2. 1. 76乳酸应符合 GB 1886. 173 的规定。
- 2. 1. 77单，双甘油脂肪酸酯应符合GB 1886. 65的规定。
- 2. 1. 78聚甘油脂肪酸酯应符合GB 1886. 178的规定。
- 2. 1. 79蔗糖脂肪酸酯应符合GB 1886. 27的规定。
- 2. 1. 80维生素C应符合GB 14754的规定。
- 2. 1. 81D-异抗坏血酸钠应符合GB 1886. 28的规定。
- 2. 1. 82二氧化硅应符合GB 25576的规定。
- 2. 1. 83复配食品添加剂应符合GB 26687的规定。
- 2. 1. 84复配膨松剂应符合GB 1886. 245的规定。
- 2. 1. 85天然胡萝卜素应符合 GB 31624 的规定。
- 2. 1. 86辣椒红应符合GB 1886. 34的规定。
- 2. 1. 87焦糖色应符合GB 1886. 64的规定。
- 2. 1. 88姜黄素应符合GB 1886. 76的规定。
- 2. 1. 89柠檬黄应符合GB 4481. 1的规定。
- 2. 1. 90 β -胡萝卜素应符合GB 1886. 366的规定。
- 2. 1. 91日落黄应符合GB 6227. 1的规定。
- 2. 1. 92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
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
^a 磷酸盐 (以 PO ₄ ³⁻ 计), g/kg	≤	5.0	GB 5009.256
^b 胭脂树橙, g/kg	≤	0.01	GB 5009.287
^b 姜黄素, g/kg	≤	0.3	SN/T 4890
^b 柠檬黄 (以柠檬黄计), g/kg	≤	0.3	GB 5009.35
^b 日落黄 (以日落黄计), g/kg	≤	0.3	GB 5009.35
^b β-胡萝卜素, g/kg	≤	1.0	GB 5009.83
^c 铝的残留量 (干样品, 以 Al 计), mg/kg	≤	100	GB 5009.182
注 1: a 仅适用添加磷酸盐的产品; b 仅适用于添加该种添加剂的产品; c 仅适用于添加于添加硫酸铝钾、硫酸铝铵的产品; 注2: 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; 注3: 铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。			

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【玉米、糯米、莜麦（燕麦）、小米、高粱、荞麦、青稞、大米、绿豆、大豆、红豆、豌豆、蚕豆、黑米、紫米、藜麦、紫薯、红薯中的一种或几种】、鸡蛋粉、蛋黄粉、鸡蛋白粉、谷朊粉、植物（大豆）蛋白、乳清粉、乳清蛋白粉、食用植物油（大豆油、玉米油、葵花籽油、菜籽油、花生油、棕榈油、食用植物调和油中的一种或几种）、食用动物油脂（牛、猪、鸡、鸭、羊中的一种或几种）、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、酵母抽提物、香辛料粉【孜然、辣椒、八角、姜、花椒、白胡椒、黑胡椒、麻椒、高良姜、豆蔻、小豆蔻、香豆蔻、草果、砂仁、土茴香、圆叶当归、桂皮、肉桂、阴香、大清桂、芫荽、姜黄、香茅、小茴香、甘草、月桂叶（香叶）、薄荷、留兰香、调料九里香、肉豆蔻、甜罗勒、多香果、荜拔、丁香、蒙百里香、百里香、葱、蒜中的一种或几种】、食品加工用酵母、5'-呈味核苷酸二钠、乙基麦芽酚、食品用香精、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】或其复配添加剂、二氧化硅、复配膨松剂（碳酸氢钠、焦磷酸二氢二钠、碳酸钙、三聚磷酸钠、磷酸三钙中的几种，含或者不含食用淀粉）、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。

河南君发科技有限公司