



411222S-2025



河南康味达生物科技有限公司企业标准

Q/HKS 0006S-2025

面糊、裹粉、煎炸粉预拌粉

2025-04-23 发布

2025-04-23 实施

河南康味达生物科技有限公司 发布

前 言

本标准由河南康味达生物科技有限公司提出。

本标准由河南康味达生物科技有限公司和焦作市产品质量检验检测中心共同起草。

本标准主要起草人：代桂丽、孙庆。

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为主要原料，添加全麦粉、黑小麦粉、荞麦粉、燕麦粉、苡麦粉、藜麦粉、青稞粉、黑裸麦粉、大米粉、小米粉、黑米粉、高粱粉、糯米粉、玉米粉、大豆粉、绿豆粉、黑豆粉、红小豆粉、豌豆粉、薏米粉、食用淀粉【玉米淀粉、木薯淀粉、马铃薯淀粉、甘薯淀粉、绿豆淀粉、小麦淀粉、豌豆淀粉、糯玉米淀粉(蜡质玉米淀粉)、莲藕淀粉、大米淀粉、糯米淀粉、小米淀粉、荸荠淀粉中的一种或几种】、大豆蛋白粉、大豆膳食纤维粉、谷朊粉、食用小麦麸皮、食用小麦麸皮粉、小麦胚芽、小麦胚芽粉、冻干玉米粒、脱水胡萝卜粒、面包糠、黑芝麻粉、全蛋粉、蛋黄粉、果蔬粉【石榴、番石榴(芭乐)、哈密瓜、青梅、酸梅、金桔、沙棘、提子、香蕉、杏、苹果、西瓜、甜瓜、木瓜、青瓜、刺梨、山楂、柠檬、猕猴桃(奇异果)、杨桃、菠萝、凤梨、椰浆粉、覆盆子、草莓、蓝莓、树莓、蔓越莓、羽衣甘蓝、紫衣甘蓝、葡萄、黑加仑、橙、芒果、桃、桔子、青桔、荔枝、柚子、西柚、百香果、青柠、李子、桂圆(龙眼)、红枣、杨梅、山竹、无花果、火龙果、樱桃、红毛丹、枸杞、枇杷、西梅、黑莓、榴莲、椰子、人参果、牛油果、莲雾、菠萝蜜、番荔枝、桑葚、橄榄、马蹄、芋头、香芋、红甜菜、芹菜、黄瓜、番茄、土豆、胡萝卜、莲藕、青萝卜、萝卜、玉米、姜中的一种或几种】、魔芋粉、木薯粉、乳清蛋白粉、食用葡萄糖、蜂蜜粉、坚果及籽类粉(核桃仁、花生仁、腰果仁、扁桃仁、松子仁、葵花籽仁、夏威夷果仁、碧根果仁、南瓜子、莲子、开心果、榛子仁、奇亚籽、板栗仁、巴旦木、黑芝麻、白芝麻中的一种或几种)、食用菌粉(香菇、猴头菇、草菇、黑木耳、银耳、金针菇、茶树菇、姬松茸、羊肚菌中的一种或几种)、白砂糖、鸡精调味料、牛肉粉调味料、食用盐、味精、香辛料及料粉【八角、白胡椒、百里香、薄荷、荳蔻、草果、大葱、大清桂、丁香、豆蔻、多香果、甘草、高良姜、桂皮、黑胡椒、白胡椒粉、黑芥籽、胡麻、花椒、姜、姜黄、薄荷、韭葱、桔茗(孜然)、辣根、辣椒、芒果、迷迭香、木姜子、罗勒、牛至、欧芹、芹菜、肉豆蔻、肉桂、砂仁、山奈、蒜、调料九里香、土茴香、细叶芹、香椿、香豆蔻、香茅、香葱、香叶(月桂叶)、小豆蔻、小茴香、洋葱、芫荽、圆叶当归、月桂、芝麻中的一种或多种】、鲜香味固态复合调味料、酵母、酱油粉、乳粉、芝士粉、植脂末【葡萄糖浆、精炼植物油、乳粉、乳清粉、乳化剂(酪蛋白酸钠、单，双甘油脂肪酸酯、双乙酰酒石酸单双甘油酯、硬脂酰乳酸钠)、稳定剂(磷酸氢二钾、六偏磷酸钠、三聚磷酸钠、柠檬酸钠)、抗结剂(二氧化硅)、着色剂(β -胡萝卜素)、食用盐、食用香精中的几种】、含乳食品基料粉(固体饮料)、奶油风味粉(固体饮料)、乳清蛋白粉、水解植物蛋白、5'-呈味核苷酸二钠(I+G)、酵母抽提物、调味油(大葱油、洋葱油、大蒜油、黑胡椒油、五香油中的一种或几种)、芝麻香油、大豆分离蛋白、酪蛋白、谷氨酰胺转氨酶【来源:茂原链轮丝菌(又名茂源链霉菌)】、麦芽糊精、复配膨松剂(焦磷酸二氢二钠、碳酸氢钠、磷酸二氢钙、碳酸钙、柠檬酸、食用淀粉)、磷脂、大豆磷脂、魔芋粉、瓜尔胶、单，双甘油脂肪酸酯、黄原胶、羧甲基纤维素钠、聚丙烯酸钠、卡拉胶、醋酸酯淀粉、辛烯基琥珀酸淀

粉钠、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、羟丙基二淀粉磷酸酯、氧化淀粉、氧化羟丙基淀粉、羟丙基二淀粉磷酸酯、酸处理淀粉、三聚磷酸钠、焦磷酸钠、焦磷酸一氢三钠、焦磷酸二氢二钠、磷酸氢二钠、磷酸二氢钠、磷酸二氢钙、磷酸二氢钾、磷酸氢二钾、磷酸氢二铵、磷酸氢钙、磷酸三钾、磷酸三钠、焦磷酸四钾、焦磷酸一氢三钠、聚偏磷酸钾、酸式焦磷酸钙、六偏磷酸钠、碳酸钠、碳酸氢钠、碳酸钙、柠檬酸钠、海藻酸钠、海藻酸钾、二氧化硅、D-异抗坏血酸钠、酪蛋白酸钠、聚甘油脂肪酸酯、蔗糖脂肪酸酯、微晶纤维素、羟丙基甲基纤维素、维生素C(抗氧化剂)、双乙酰酒石酸单双甘油酯、乳酸脂肪酸甘油酯、赤藓糖醇、槐豆胶、柠檬酸脂肪酸甘油酯、果胶、碳酸钾、结冷胶、琼脂、葡萄糖酸- δ -内酯、羟丙基甲基纤维素、甲基纤维素、木糖醇、 β -胡萝卜素、辣椒红、姜黄素、柠檬黄、日落黄、胭脂虫红、胭脂树橙、墨鱼汁、墨鱼汁粉、香兰素、乙基麦芽酚、食用香精、麻椒精油、藤椒精油、辣椒精油、黑胡椒精油中的一种或几种，经粉碎或不粉碎、配料、混合、包装而成的面糊、裹粉、煎炸粉预拌粉。

根据产品原辅料和用途的不同，分为：面糊预拌粉、裹粉预拌粉、煎炸粉预拌粉。

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 食用玉米淀粉应符合 GB 31637 和 GB/T 8885 的规定。
- 2.1.3 食用小麦淀粉应符合 GB 31637 和 GB/T 8883 的规定。
- 2.1.4 大豆蛋白粉应符合 GB/T 22493 的规定。
- 2.1.5 谷朊粉应符合 GB/T 21924 的规定。
- 2.1.6 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.7 小麦胚芽、小麦胚芽粉应符合 LS/T 3210 的规定。
- 2.1.8 食用小麦麸皮、食用小麦麸皮粉应符合 NY/T 3218 的规定。
- 2.1.9 大豆膳食纤维粉应符合 GB/T 22494 的规定。
- 2.1.10 大豆粉应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.11 马铃薯淀粉应符合 GB/T 8884 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.12 糯米粉应符合 GB/T 1354 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.13 玉米粉符合 GB/T 10463 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.14 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.15 牛肉粉调味料应符合 SB/T 10513 的规定。
- 2.1.16 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.17 味精应符合 GB/T 8967 和 GB 2720 的规定。
- 2.1.18 二氧化硅应符合 GB 25576 的规定。

- 2.1.19 面包糠应符合 GB/T 20981 的规定。
- 2.1.20 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。
- 2.1.21 食用淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.22 果蔬粉应符合 GH/T 1456 的规定。
- 2.1.23 香辛料及料粉应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.24 食用菌粉应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.25 坚果及籽类粉应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.26 全蛋粉、蛋黄粉应符合 GB2749 的规定。
- 2.1.27 全麦粉应符合 LS/T 3244 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.28 魔芋粉应符合 NY/T 494 的规定。
- 2.1.29 荞麦粉、绿豆粉、红小豆粉、小米粉、燕麦粉、莜麦粉、豌豆粉、黑小麦粉、黑豆粉、黑米粉、藜麦粉、青稞粉、高粱粉、大米粉、薏米粉、黑裸麦粉应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.30 乳清蛋白粉应符合 GB 11674 的规定。
- 2.1.31 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.32 蜂蜜粉应清洁、无污染、无虫蛀、无霉变，并符合 GB 2762、GB 2763 的规定。
- 2.1.33 冻干玉米粒应符合 GB/T 23787 的规定。
- 2.1.34 脱水胡萝卜粒、脱水葱应符合 NY/T 959 的规定。
- 2.1.35 酵母应符合 GB 31639 的规定。
- 2.1.36 酱油粉、鲜香味固态复合调味料应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.37 奶粉、脱脂奶粉应符合 GB 19644 的规定。
- 2.1.38 芝士粉应符合 GB 5420 的规定。
- 2.1.39 植脂末应符合 QB/T 4791 的规定。
- 2.1.40 乳清蛋白粉应符合 GB 11674 的规定。
- 2.1.41 水解植物蛋白、大豆分离蛋白应符合 GB 20371 的规定。
- 2.1.42 5'-呈味核苷酸二钠 (I+G) 应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.43 酵母抽提物应符合 GB/T 20886.2 的规定。
- 2.1.44 酪蛋白应符合 GB 31638 的规定。
- 2.1.45 谷氨酰胺转氨酶应符合 GB 1886.174 的规定。
- 2.1.46 麦芽糊精应符合 GB/T 20884 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.47 磷脂应符合 GB1886.358 的规定。
- 2.1.48 大豆磷脂应符合 LS/T 3219 的规定。
- 2.1.49 魔芋粉应符合 NY/T 494 的规定。
- 2.1.50 瓜尔胶应符合 GB 28403 的规定。

- 2.1.51 单，双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.65 的规定。
- 2.1.52 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.53 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.54 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。
- 2.1.55 聚丙烯酸钠应符合 GB 29948 的规定。
- 2.1.56 卡拉胶应符合 GB 1886.169 的规定。
- 2.1.57 醋酸酯淀粉应符合 GB 29925 的规定。
- 2.1.58 辛烯基琥珀酸淀粉钠应符合 GB 28303 的规定。
- 2.1.59 乙酰化二淀粉磷酸酯应符合 GB 29929 的规定。
- 2.1.60 乙酰化双淀粉己二酸酯应符合 GB 29932 的规定。
- 2.1.61 磷酸酯双淀粉应符合 GB 29926 的规定。
- 2.1.62 羟丙基淀粉应符合 GB 29930 的规定。
- 2.1.63 羟丙基二淀粉磷酸酯应符合 GB 29931 的规定。
- 2.1.64 氧化淀粉应符合 GB 29927 的规定。
- 2.1.65 氧化羟丙基淀粉应符合 GB 29933 的规定。
- 2.1.66 酸处理淀粉应符合 GB 29928 的规定。
- 2.1.67 三聚磷酸钠应符合 GB 1886.335 的规定。
- 2.1.68 焦磷酸钠应符合 GB 1886.339 的规定。
- 2.1.69 焦磷酸一氢三钠应符合 GB 1886.348 的规定。
- 2.1.70 焦磷酸二氢二钠应符合 GB 1886.328 的规定。
- 2.1.71 磷酸钠应符合 GB 1886.339 的规定。
- 2.1.72 磷酸氢二钠应符合 GB 1886.329 的规定。
- 2.1.73 磷酸二氢钠应符合 GB 1886.336 的规定。
- 2.1.74 磷酸二氢钙应符合 GB 1886.333 的规定。
- 2.1.75 磷酸二氢钾应符合 GB 1886.337 的规定。
- 2.1.76 磷酸氢二钾应符合 GB 1886.334 的规定。
- 2.1.77 磷酸氢二铵应符合 GB 1886.331 的规定。
- 2.1.78 磷酸氢钙应符合 GB 1886.3 的规定。
- 2.1.79 磷酸三钾应符合 GB 1886.327 的规定。
- 2.1.80 磷酸三钠应符合 GB 1886.338 的规定。
- 2.1.81 焦磷酸四钾应符合 GB 1886.340 的规定。
- 2.1.82 焦磷酸一氢三钠应符合 GB 1886.348 的规定。
- 2.1.83 聚偏磷酸钾应符合 GB 1886.325 的规定。

- 2.1.84 酸式焦磷酸钙应符合 GB 1886.326 的规定。
- 2.1.85 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。
- 2.1.86 碳酸钠应符合 GB 1886.1 的规定。
- 2.1.87 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。
- 2.1.88 碳酸钙应符合 GB 1886.214 的规定。
- 2.1.89 柠檬酸钠 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.90 海藻酸钠应符合 GB 1886.243 的规定。
- 2.1.91 海藻酸钾应符合 GB 29988 的规定。
- 2.1.92 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.93 酪蛋白酸钠应符合 GB 1886.212 的规定。
- 2.1.94 微晶纤维素应符合 GB 1886.103 的规定。
- 2.1.95 羟丙基甲基纤维素应符合 GB 1886.109 的规定。
- 2.1.96 维生素 C 应符合 GB 14754 的规定。
- 2.1.97 双乙酰酒石酸单双甘油酯应符合 GB 25539 的规定。
- 2.1.98 乳酸脂肪酸甘油酯应符合 GB 1886.93 的规定。
- 2.1.99 赤藓糖醇应符合 GB 26404 的规定。
- 2.1.100 槐豆胶应符合 GB 29945 的规定。
- 2.1.101 柠檬酸脂肪酸甘油酯应符合 GB 29951 的规定。
- 2.1.102 果胶应符合 GB 25533 的规定。
- 2.1.103 碳酸钾应符合 GB 25588 的规定。
- 2.1.104 结冷胶应符合 GB 25535 的规定。
- 2.1.105 琼脂应符合 GB 1886.239 的规定。
- 2.1.106 葡萄糖酸- δ -内酯应符合 GB 7657 的规定。
- 2.1.107 羟丙基甲基纤维素应符合 GB 1886.109 的规定。
- 2.1.108 甲基纤维素应符合 GB 1886.256 的规定。
- 2.1.109 木糖醇应符合 GB 1886.234 的规定。
- 2.1.110 β -胡萝卜素应符合 GB 8821 的规定。
- 2.1.111 墨鱼汁应干净、卫生、无异味，无腐败变质，并符合 GB 2762、GB 31650 的规定。
- 2.1.112 香兰素应符合 GB 1886.16 的规定。
- 2.1.113 食用香精、麻椒精油、藤椒精油、辣椒精油、黑胡椒精油应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.114 含乳食品基料粉（固体饮料）、奶油风味粉（固体饮料）应符合 GB/T 29602 的规定。
- 2.1.115 聚甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.178 的规定。
- 2.1.116 蔗糖脂肪酸酯应符合 GB 1886.27 的规定。

- 2.1.117 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.118 姜黄素应符合 GB 1886.76 的规定。
- 2.1.119 胭脂虫红应符合 GB 1886.315 的规定。
- 2.1.120 胭脂树橙应符合 GB 1886.316 的规定。
- 2.1.121 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。
- 2.1.122 日落黄应符合 GB 6227.1 的规定。
- 2.1.123 墨鱼汁粉应符合 GB 10133 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	取样品一份，置一洁净白瓷盘中，自然光下用肉眼观察色泽及性状，并检查有无外来杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
色 泽	具有产品特有的色泽	
气、滋味	具有产品特有的气、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	≤ 18.0	GB 5009.3
*铅（以 Pb 计），mg/kg	≤ 0.18	GB 5009.12
总砷（以 As 计），mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
总汞（以 Hg 计），mg/kg	≤ 0.02	GB 5009.17
镉（以 Cd 计），mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.15
铬（以 Cr 计），mg/kg	≤ 1.0	GB 5009.123
脱氧雪腐镰刀菌烯醇, μg/kg	≤ 1000	GB 5009.111
赈曲霉毒素 A, μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.96
玉米赤霉烯酮, μg/kg	≤ 60	GB 5009.209
姜黄素 ^a , g/kg	≤ 0.3	SN/T 4890
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	GB 5009.35
胭脂虫红 ^a （以胭脂红酸计），g/kg	≤ 0.5	GB 5009.288

胭脂树橙 ^a , g/kg	≤	0.01	GB 5009.287
β-胡萝卜素 ^a , g/kg	≤	1.0	GB 5009.83
总磷酸盐 ^a (以 PO ₄ ³⁻ 计), g/kg	≤	5.0	GB 5009.256
苯并[a]芘, μg/kg	≤	2.0	GB 5009.27
黄曲霉毒素B ₁ , μg/kg	≤	5.0	GB 5009.22
注：1、*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。 2、a 仅适用于添加该种食品添加剂的产品检测。 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《定量包装商品净含量计量检验规则》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 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、水分的检验。型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

本标准适用于以小麦粉为主要原料,添加全麦粉、黑小麦粉、荞麦粉、燕麦粉、莜麦粉、藜麦粉、青稞粉、黑裸麦粉、大米粉、小米粉、黑米粉、高粱粉、糯米粉、玉米粉、大豆粉、绿豆粉、黑豆粉、红小豆粉、豌豆粉、薏米粉、食用淀粉【玉米淀粉、木薯淀粉、马铃薯淀粉、甘薯淀粉、绿豆淀粉、小麦淀粉、豌豆淀粉、糯玉米淀粉(蜡质玉米淀粉)、莲藕淀粉、大米淀粉、糯米淀粉、小米淀粉、荸荠淀粉中的一种或几种】、大豆蛋白粉、大豆膳食纤维粉、谷朊粉、食用小麦麸皮、食用小麦麸皮粉、小麦胚芽、小麦胚芽粉、冻干玉米粒、脱水胡萝卜粒、面包糠、黑芝麻粉、全蛋粉、蛋黄粉、果蔬粉【石榴、番石榴(芭乐)、哈密瓜、青梅、酸梅、金桔、沙棘、提子、香蕉、杏、苹果、西瓜、甜瓜、木瓜、青瓜、刺梨、山楂、柠檬、猕猴桃(奇异果)、杨桃、菠萝、凤梨、椰浆粉、覆盆子、草莓、蓝莓、树莓、蔓越莓、羽衣甘蓝、紫衣甘蓝、葡萄、黑加仑、橙、芒果、桃、桔子、青桔、荔枝、柚子、西柚、百香果、青柠、李子、桂圆(龙眼)、红枣、杨梅、山竹、无花果、火龙果、樱桃、红毛丹、枸杞、枇杷、西梅、黑莓、榴莲、椰子、人参果、牛油果、莲雾、菠萝蜜、番荔枝、桑葚、橄榄、马蹄、芋头、香芋、红甜菜、芹菜、黄瓜、番茄、土豆、胡萝卜、莲藕、青萝卜、萝卜、玉米、姜中的一种或几种】、魔芋粉、木薯粉、乳清蛋白粉、食用葡萄糖、蜂蜜粉、坚果及籽类粉(核桃仁、花生仁、腰果仁、扁桃仁、松子仁、葵花籽仁、夏威夷果仁、碧根果仁、南瓜子、莲子、开心果、榛子仁、奇亚籽、板栗仁、巴旦木、黑芝麻、白芝麻中的一种或几种)、食用菌粉(香菇、猴头菇、草菇、黑木耳、银耳、金针菇、茶树菇、姬松茸、羊肚菌中的一种或几种)、白砂糖、鸡精调味料、牛肉粉调味料、食用盐、味精、香辛料及料粉【八角、白胡椒、百里香、薄荷、荳蔻、草果、大葱、大清桂、丁香、豆蔻、多香果、甘草、高良姜、桂皮、黑胡椒、白胡椒粉、黑芥籽、胡麻、花椒、姜、姜黄、薄荷、韭葱、桔茗(孜然)、辣根、辣椒、芒果、迷迭香、木姜子、罗勒、牛至、欧芹、芹菜、肉豆蔻、肉桂、砂仁、山奈、蒜、调料九里香、土茴香、细叶芹、香椿、香豆蔻、香茅、香葱、香叶(月桂叶)、小豆蔻、小茴香、洋葱、芫荽、圆叶当归、月桂、芝麻中的一种或多种】、鲜香味固态复合调味料、酵母、酱油粉、乳粉、芝士粉、植脂末【葡萄糖浆、精炼植物油、乳粉、乳清粉、乳化剂(酪蛋白酸钠、单,双甘油脂肪酸酯、双乙酰石酸单双甘油酯、硬脂酰乳酸钠)、稳定剂(磷酸氢二钾、六偏磷酸钠、三聚磷酸钠、柠檬酸钠)、抗结剂(二氧化硅)、着色剂(β -胡萝卜素)、食用盐、食用香精中的几种】、含乳食品基料粉(固体饮料)、奶油风味粉(固体饮料)、乳清蛋白粉、水解植物蛋白、5'-呈味核苷酸二钠(I+G)、酵母抽提物、调味油(大葱油、洋葱油、大蒜油、黑胡椒油、五香油中的一种或几种)、芝麻香油、大豆分离蛋白、酪蛋白、谷氨酰胺转氨酶【来源:茂原链轮丝菌(又名茂源链霉菌)】、麦芽糊精、复配膨松剂(焦磷酸二氢二钠、碳酸氢钠、磷酸二氢钙、碳酸钙、柠檬酸、食用淀粉)、磷脂、大豆磷脂、魔芋粉、瓜尔胶、单,双甘油脂肪酸酯、黄原胶、羧甲基纤维素钠、聚丙烯酸钠、卡拉胶、醋酸酯淀粉、辛烯基琥珀酸淀粉钠、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、羟丙基二淀粉磷酸酯、氧化淀粉、氧化羟丙基淀粉、羟丙基二淀粉磷酸酯、酸处理淀粉、三聚磷酸钠、焦磷酸钠、焦磷酸一氢三钠、焦磷酸二氢二钠、磷酸氢二钠、磷酸二氢钠、磷酸二氢钙、磷酸二氢钾、磷酸氢二钾、磷酸

氢二铵、磷酸氢钙、磷酸三钾、磷酸三钠、焦磷酸四钾、焦磷酸一氢三钠、聚偏磷酸钾、酸式焦磷酸钙、六偏磷酸钠、碳酸钠、碳酸氢钠、碳酸钙、柠檬酸钠、海藻酸钠、海藻酸钾、二氧化硅、D-异抗坏血酸钠、酪蛋白酸钠、聚甘油脂肪酸酯、蔗糖脂肪酸酯、微晶纤维素、羟丙基甲基纤维素、维生素 C (抗氧化剂)、双乙酰酒石酸单双甘油酯、乳酸脂肪酸甘油酯、赤藓糖醇、槐豆胶、柠檬酸脂肪酸甘油酯、果胶、碳酸钾、结冷胶、琼脂、葡萄糖酸- δ -内酯、羟丙基甲基纤维素、甲基纤维素、木糖醇、 β -胡萝卜素、辣椒红、姜黄素、柠檬黄、日落黄、胭脂虫红、胭脂树橙、墨鱼汁、墨鱼汁粉、香兰素、乙基麦芽酚、食用香精、麻椒精油、藤椒精油、辣椒精油、黑胡椒精油中的一种或几种，经粉碎或不粉碎、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，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。

河南康味达生物科技有限公司