



411204S-2025



扶沟县味思美食品厂企业标准

Q/FGW 0007S-2025

面糊、裹粉、煎炸粉预拌粉

2025-04-23 发布

2025-04-23 实施

扶沟县味思美食品厂 发布

前 言

本标准由扶沟县味思美食品厂提出并起草。

本标准起草人：曹庆喜。

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、莜麦粉、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、鸡骨粉(鸡骨、食用盐、白砂糖、葱、姜)、猪骨粉(猪骨、食用盐、白砂糖)、牛骨粉(牛骨、食用盐、葱、姜、白胡椒)、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、香菜籽、丁香、姜、孜然、香葱、月桂叶、桂皮、洋葱、草果、姜黄、肉桂中的一种或几种】、十三香、栀子、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、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- δ -内酯、氯化钾、蔗糖脂肪酸酯、柠檬酸、DL-苹果酸、柠檬黄、日落黄、 β -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、辣椒油树脂、硫酸铝钾、硫酸铝铵、香兰素、复配酶制剂（碳酸钙、抗坏血酸、木聚糖酶、 α -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、莜麦粉、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 黑芝麻粉应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.7 果蔬粉应符合 NY/T 1884 的规定。
- 2.1.8 乙酰化双淀粉己二酸酯应符合 GB 29932 的规定。
- 2.1.9 羟丙基二淀粉磷酸酯应符合 GB 29931 的规定。
- 2.1.10 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.11 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.12 赤砂糖应符合 GB/T 35884 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.13 木糖醇应符合 GB 1886.234 的规定。
- 2.1.14 赤藓糖醇应符合 GB 26404 的规定。
- 2.1.15 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。
- 2.1.16 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.17 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。
- 2.1.18 鸡粉调味料应符合 SB/T 10415 的规定。
- 2.1.19 牛肉粉调味料应符合 SB/T 10513 的规定。
- 2.1.20 海鲜粉调味料应符合 SB/T 10485 的规定。
- 2.1.21 排骨粉调味料应符合 SB/T 10526 的规定。
- 2.1.22 鸡骨粉、猪骨粉、牛骨粉、酱油粉应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.23 酱油粉、陈醋粉应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.24 香辛料粉、十三香应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.25 栀子、白芷粉应符合《中华人民共和国药典》2020 年版一部的规定。
- 2.1.26 话梅粉应符合 GB 14884 的规定。
- 2.1.27 奶粉、脱脂奶粉应符合 GB 19644 的规定。
- 2.1.28 芝士粉应符合 GB 5420 的规定。
- 2.1.29 乳清蛋白粉应符合 GB 11674 的规定。
- 2.1.30 大豆膳食纤维粉应符合 GB/T 22494 的规定。
- 2.1.31 酵母抽提物应符合 GB/T 20886.2 的规定。
- 2.1.32 鸡蛋白粉、鸡蛋黄粉、全鸡蛋粉应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.33 墨鱼汁粉应符合 GB 10136 的规定。
- 2.1.34 酵母应符合 GB 31639 的规定。
- 2.1.35 小麦胚芽应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.36 呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.37 麦芽糊精应符合 GB/T 20882.6 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.38 磷脂应符合 GB 1886.358 的规定。

- 2.1.39 魔芋粉应符合 NY/T 494 的规定。
- 2.1.40 单, 双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.65 的规定。
- 2.1.41 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。
- 2.1.42 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.43 瓜尔胶应符合 GB 28403 的规定。
- 2.1.44 卡拉胶应符合 GB 1886.169 的规定。
- 2.1.45 三聚磷酸钠应符合 GB 1886.335 的规定。
- 2.1.46 焦磷酸二氢二钠应符合 GB 1886.328 的规定。
- 2.1.47 磷酸二氢钠应符合 GB 1886.336 的规定。
- 2.1.48 焦磷酸钠应符合 GB 1886.339 的规定。
- 2.1.49 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。
- 2.1.50 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。
- 2.1.51 碳酸钙应符合 GB 1886.214 的规定。
- 2.1.52 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.53 磷酸二氢钙应符合 GB 1886.333 的规定。
- 2.1.54 L(+)-酒石酸应符合 GB 25545 的规定。
- 2.1.55 葡萄糖酸- δ -内酯应符合 GB 7657 的规定。
- 2.1.56 氯化钾应符合 GB 25585 的规定。
- 2.1.57 蔗糖脂肪酸酯应符合 GB 1886.27 的规定。
- 2.1.58 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.59 DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。
- 2.1.60 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。
- 2.1.61 日落黄应符合 GB 6227.1 的规定。
- 2.1.62 β -胡萝卜素应符合 GB 1886.366 的规定。
- 2.1.63 姜黄素应符合 GB 1886.76 的规定。
- 2.1.64 食用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.65 胭脂虫红应符合 GB 1886.315 的规定。
- 2.1.66 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.67 麦芽酚应符合 GB 1886.282 的规定。
- 2.1.68 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.69 二氧化硅应符合 GB 25576 的规定。
- 2.1.70 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.71 木瓜蛋白酶应符合 GB 1886.174 的规定。

- 2.1.72 辣椒油树脂应符合 GB 28314 的规定。
- 2.1.73 硫酸铝钾应符合 GB 1886.229 的规定。
- 2.1.74 硫酸铝铵应符合 GB 1886.342 的规定。
- 2.1.75 香兰素符合 GB 1886.16 的规定。
- 2.1.76 复配酶制剂应符合 GB 26687 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	取适量试样于白色瓷盘中，自然光下，用肉眼观察其性状、色泽，嗅其气味，并检查有无外来杂质
色 泽	具有本品应有的色泽	
气、滋味	具有该品种应有的气味，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	≤ 20.0	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）	GB 5009.11
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（以 Hg 计），mg/kg	≤ 0.5（仅适用于添加水产及其制品的产品检验）	GB 5009.17
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
脱氧雪腐镰刀菌烯醇，μg/kg	≤ 1000	GB 5009.111
赭曲霉毒素 A，μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.96
玉米赤霉烯酮，μg/kg	≤ 60	GB 5009.209
磷酸盐 ^a （以磷酸根计），g/kg	≤ 5.0	GB 5009.256
β-胡萝卜素 ^a ，g/kg	≤ 1.0	GB 5009.83

柠檬黄 ^a ， g/kg	≤	0.3	GB 5009.35
日落黄 ^a ， g/kg	≤	0.3	GB 5009.35
姜黄素 ^a ， g/kg	≤	0.3	SN/T 4890
胭脂虫红 ^a （以胭脂红酸计）， g/kg	≤	0.5	GB 5009.288
L(+)-酒石酸 ^a （以酒石酸计）， g/kg	≤	10.0	GB 5009.157
铝的残留量 ^a （干样品，以 Al 计）， mg/kg	≤	100	GB 5009.182
展青霉素， μg/kg	≤	20（仅适用于添加苹果及其制品的检验）	GB 5009.185
注：*铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定； a 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。			

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 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。型式检验应符合国家相关规定。

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、莜麦粉、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、鸡骨粉(鸡骨、食用盐、白砂糖、葱、姜)、猪骨粉(猪骨、食用盐、白砂糖)、牛骨粉(牛骨、食用盐、葱、姜、白胡椒)、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、香菜籽、丁香、姜、孜然、香葱、月桂叶、桂皮、洋葱、草果、姜黄、肉桂中的一种或几种】、十三香、栀子、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、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- δ -内酯、氯化钾、蔗糖脂肪酸酯、柠檬酸、DL-苹果酸、柠檬黄、日落黄、 β -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、辣椒油树脂、硫酸铝钾、硫酸铝铵、香兰素、复配酶制剂（碳酸钙、抗坏血酸、木聚糖酶、 α -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。

由扶沟县味思美食品厂