



411495S-2025

河南施夫特生物科技有限公司企业标准

Q/HSS 0005S-2025

面糊、裹粉、煎炸粉预拌粉

2025-05-16 发布

2025-05-16 实施

河南施夫特生物科技有限公司 发布

前 言

本标准由河南施夫特生物科技有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：樊海娟、王晓娜、赵巧霞。

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、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、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、食品添加剂【5'-呈味核苷酸二钠、乙基麦芽酚、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、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】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）、食品用香精中的一种或几种，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 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 葡萄糖酸- δ -内酯应符合GB 7657的规定。

- 2.1.74柠檬酸应符合GB 1886.235的规定。
- 2.1.75柠檬酸钠应符合GB 1886.25的规定。
- 2.1.76DL-苹果酸应符合GB 25544的规定。
- 2.1.77乳酸应符合GB 1886.173的规定。
- 2.1.78单, 双甘油脂肪酸酯应符合GB 1886.65的规定。
- 2.1.79聚甘油脂肪酸酯应符合GB 1886.178的规定。
- 2.1.80蔗糖脂肪酸酯应符合GB 1886.27的规定。
- 2.1.81维生素C应符合GB 14754的规定。
- 2.1.82D-异抗坏血酸钠应符合GB 1886.28的规定。
- 2.1.83二氧化硅应符合GB 25576的规定。
- 2.1.84复配食品添加剂应符合GB 26687的规定。
- 2.1.85复配膨松剂应符合GB 1886.245的规定。
- 2.1.86天然胡萝卜素应符合GB 31624的规定。
- 2.1.87辣椒红应符合GB 1886.34的规定。
- 2.1.88焦糖色应符合GB 1886.64的规定。
- 2.1.89姜黄素应符合GB 1886.76的规定。
- 2.1.90柠檬黄应符合GB 4481.1的规定。
- 2.1.91 β -胡萝卜素应符合GB 1886.366的规定。
- 2.1.92日落黄应符合GB 6227.1的规定。
- 2.1.93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 |
| <p>^a 仅适用添加磷酸盐的产品;</p> <p>^b 仅适用于添加该种添加剂的产品;</p> <p>^c 仅适用于添加于添加硫酸铝钾、硫酸铝铵的产品;</p> <p>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;</p> <p>铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。</p> | | | |

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、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、食品添加剂【5'-呈味核苷酸二钠、乙基麦芽酚、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、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】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）、食品用香精中的一种或几种，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》的有关规定制定本企业标准，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。

河南施夫特生物科技有限公司