

Q/SHW 0016S-2025



商丘市恒威科技有限公司企业标准

Q/SHW 0016S-2025

面糊、裹粉、煎炸粉预拌粉

2025-08-01 发布

2025-08-01 实施

商丘市恒威科技有限公司 发布

前 言

本标准由商丘市恒威科技有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：杜颖。

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、煎炸粉预拌粉的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以小麦粉、全麦粉、黑全麦粉、食用淀粉（木薯淀粉、马铃薯淀粉、玉米淀粉、小麦淀粉、绿豆淀粉、豌豆淀粉、红薯淀粉、芋头淀粉、荞麦淀粉、大米淀粉、山药淀粉中的一种或几种）中的一种或几种为原料，添加或不添加谷物杂粮粉（玉米、黑麦、褐麦、粘米、糯米、红米、紫米、大米、黑米、糙米、粳米、甜荞麦、苦荞麦、黑苦荞、青稞、燕麦、高粱、莜麦、薏仁、黍米、小米、稷米、藜麦、裸麦、大黄米、豌豆、黄豆、绿豆、红豆、黑豆、芸豆、蚕豆、白扁豆、赤小豆、鹰嘴豆、青豆中的一种或几种）、果蔬粉（南瓜、紫薯、菠菜、胡萝卜、番茄、火龙果、芒果、菠萝、榴莲、香芋、蓝莓、葡萄、水蜜桃、香蕉、树莓、红枣、甜菜、桂圆、苹果、山楂、木瓜、凤梨、乌梅、沙棘、桑葚、芋头、红薯、柠檬、蔓越莓、草莓、芹菜、土豆、黄瓜中的一种或几种）、食用小麦麸皮（粉）、小麦胚芽（粉）、谷朊粉、乳粉、全脂乳粉、脱脂乳粉、调制乳粉、酸奶粉、食用盐、葡萄糖浆粉、麦芽酚、麦芽糊精、抗性糊精、低聚异麦芽糖、低聚果糖、食品加工用酵母、食用葡萄糖、幼砂糖、白砂糖、红糖、黑糖、赤砂糖、精幼砂糖、乳糖、海藻糖、全糖粉、糖霜、麦芽糖、赤藓糖醇、魔芋粉、乳清蛋白粉、大豆分离蛋白粉、醋酸酯淀粉、氧化淀粉、羟丙基二淀粉磷酸酯、乙酰化二淀粉磷酸酯、辛烯基琥珀酸淀粉钠、大豆磷脂、改性大豆磷脂、果蔬纤维（柑橘纤维、苹果纤维、香蕉纤维、马铃薯纤维、芹菜纤维、甘蔗纤维中的一种或几种）、鹰嘴豆纤维、大豆纤维、食用豌豆纤维、燕麦纤维、小麦纤维、玉米纤维、菊粉、圆苞车前子壳粉、DHA藻油、羽衣甘蓝、莱茵衣藻、食用发酵小麦粉、蜂蜜粉、复合酵素粉【小麦粉、麦芽粉、苹果、芒果、葡萄、甜橙、桂圆、蜂蜜、胡萝卜、柠檬、梨、乳酸菌（干酪乳酪杆菌、德氏乳杆菌保加利亚亚种、唾液链球菌嗜热亚种、嗜酸乳杆菌中的一种或几种）】、茶粉（绿茶、红茶、白茶、黑茶、乌龙茶中的一种或几种）、大麦苗粉、抹茶粉、可可粉、梨果仙人掌（果）粉、阿萨伊果粉、猴头菇粉、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、杏仁、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】、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、洋葱、蒜中的一种或几种】、银耳粉、黑木耳粉、黑枸杞粉、桂花（粉）、重瓣红玫瑰粉（碎）、脱水蔬菜（香葱碎、胡萝卜碎、西蓝花碎、羽衣甘蓝碎、菠菜碎、番茄碎、结球甘蓝碎（高丽菜碎）、青菜碎、紫薯粒、玉米粒、香菇粒中的一种或几种）、牛肉粉、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、蛋黄粉、全蛋粉、罗汉果甜苷、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）、谷氨酸钠、呈味核苷酸二钠、维生

素C、聚甘油脂肪酸酯、单,双甘油脂肪酸酯、乙酰化单、双甘油脂肪酸酯、蔗糖脂肪酸酯、乳酸脂肪酸甘油酯、羧甲基纤维素钠、甲基纤维素、羟丙基甲基纤维素、瓜尔胶、果胶、黄原胶、海藻酸钠、酶制剂【 α -淀粉酶、脂肪酶、半纤维素酶、木聚糖酶、葡糖氧化酶、麦芽糖淀粉酶、谷氨酰胺转氨酶、木瓜蛋白酶中的一种或几种】、柠檬酸、碳酸氢钠、焦磷酸二氢二钠、磷酸二氢钙、磷酸二氢钠、碳酸钙、碳酸钠、酸式焦磷酸钙、焦磷酸钠、六偏磷酸钠、磷酸三钙、碳酸氢铵、葡萄糖酸- δ -内酯、 β -胡萝卜素、胭脂树橙、姜黄素、柠檬黄、日落黄、乙基麦芽酚中的一种或几种,按一定比例经配料、混合、包装而成的面糊、裹粉、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 全麦粉、黑全麦粉应符合LS/T 3244的规定。
- 2.1.3 食用淀粉应符合GB 31637的规定。
- 2.1.4 谷物杂粮粉、食用发酵小麦粉应符合GB 2715的规定。
- 2.1.5 果蔬粉应符合GH/T 1456的规定。
- 2.1.6 食用小麦麸皮(粉)应符合NY/T 3218的规定。
- 2.1.7 小麦胚芽(粉)应符合LS/T 3210的规定。
- 2.1.8 谷朊粉应符合GB/T 21924的规定。
- 2.1.9 乳粉、全脂乳粉、脱脂乳粉、调制乳粉、酸奶粉应符合GB 19644的规定。
- 2.1.10 食用盐应符合GB 2721和GB/T 5461的规定。
- 2.1.11 白砂糖、赤砂糖、幼砂糖、精幼砂糖、红糖、黑糖应符合GB 13104的规定。
- 2.1.12 葡萄糖浆粉应符合GB/T 20885和GB 15203的规定。
- 2.1.13 麦芽酚应符合QB/T 2642的规定。
- 2.1.14 麦芽糊精应符合GB/T 20882.6的规定。
- 2.1.15 抗性糊精应符合QB/T 5947的规定。
- 2.1.16 低聚异麦芽糖应符合GB/T 20881的规定。
- 2.1.17 低聚果糖应符合GB/T 23528.2的规定。
- 2.1.18 食品加工用酵母应符合GB 31639的规定。
- 2.1.19 食用葡萄糖应符合GB/T 20880的规定。
- 2.1.20 乳糖应符合GB 25595的规定。
- 2.1.21 海藻糖应符合GB/T 23525的规定。
- 2.1.22 全糖粉应符合QB/T 4565的规定。
- 2.1.23 糖霜应符合QB/T 4092的规定。
- 2.1.24 麦芽糖应符合GB/T 20883和GB 15203的规定。

- 2.1.25 赤藓糖醇应符合GB 26404的规定。
- 2.1.26 魔芋粉应符合NY/T 494的规定。
- 2.1.27 乳清蛋白粉应符合GB11674的规定。
- 2.1.28 大豆分离蛋白应符合GB 20371 的规定。
- 2.1.29 醋酸酯淀粉应符合GB 29925的规定。
- 2.1.30 氧化淀粉应符合GB 29927的规定。
- 2.1.31 羟丙基二淀粉磷酸酯应符合GB 29931的规定。
- 2.1.32 乙酰化二淀粉磷酸酯应符合GB 29929的规定。
- 2.1.33 辛烯基琥珀酸淀粉钠应符合GB 28303的规定。
- 2.1.34 大豆磷脂应符合LS/T 3219的规定。
- 2.1.35 改性大豆磷脂应符合GB 1886.238的规定。
- 2.1.36 果蔬纤维应符合QB/T 5072的规定。
- 2.1.37 鹰嘴豆纤维、大豆纤维、食用豌豆纤维、燕麦纤维、小麦纤维、玉米纤维应符合QB/T 5028的规定。
- 2.1.38 菊粉应符合原卫生部公告（2009年第5号）的规定。
- 2.1.39 奇亚籽、圆苞车前子壳粉应符合卫计委公告（2014年第10号）的规定。
- 2.1.40 DHA藻油应符合LS/T 3243的规定。
- 2.1.41 羽衣甘蓝应符合GB/T 29602的规定。
- 2.1.42 莱茵衣藻应符合国家卫生健康委《关于莱茵衣藻等36种“三新食品”的公告》（2022年第 2 号）的规定。
- 2.1.43 蜂蜜粉、复合酵素粉、梨果仙人掌（果）粉、阿萨伊果粉、玫瑰（重瓣红玫瑰）粉、银耳粉、黑枸杞粉应符合GB/T 29602。
- 2.1.44 茶粉应符合NY/T 2672的规定。
- 2.1.45 大麦苗粉应符合原卫生部2012年第8号公告的规定。
- 2.1.46 抹茶粉应符合 GB/T 34778 的规定。
- 2.1.47 可可粉应符合GB/T 20706的规定。
- 2.1.48 猴头菇粉应符合GB 7096的规定。
- 2.1.49 坚果及籽类粉应符合GB 19300的规定。
- 2.1.50 香辛料粉应符合GB/T 15691的规定。
- 2.1.51 脱水蔬菜应符合NY/T 1045的规定。
- 2.1.52 香菇粉（碎）、黑木耳粉应符合GB 7096的规定。
- 2.1.53 桂花（粉）、重瓣红玫瑰粉（碎）应符合GH/T 1091的规定。
- 2.1.54 牛肉粉应符合GB 31644的规定。

- 2.1.55 味精应符合GB 2720的规定。
- 2.1.56 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。
- 2.1.57 酵母抽提物应符合GB/T 20886.2的规定。
- 2.1.58 蛋黄粉、全蛋粉应符合GB 2749的规定。
- 2.1.59 罗汉果甜苷应符合GB 1886.77的规定。
- 2.1.60 食用植物油应符合GB 2716的规定。
- 2.1.61 谷氨酸钠应符合GB 1886.306的规定。
- 2.1.62 呈味核苷酸二钠应符合GB 1886.171的规定。
- 2.1.63 维生素C应符合GB 14754的规定。
- 2.1.64 聚甘油脂肪酸酯应符合GB 1886.178的规定。
- 2.1.65 单、双甘油脂肪酸酯应符合GB 1886.65的规定。
- 2.1.66 乙酰化单、双甘油脂肪酸酯应符合GB 1886.80的规定。
- 2.1.67 蔗糖脂肪酸酯应符合GB 1886.27的规定。
- 2.1.68 乳酸脂肪酸甘油酯应符合GB 1886.93的规定。
- 2.1.69 羧甲基纤维素钠应符合GB 1886.232的规定。
- 2.1.70 甲基纤维素应符合GB 1886.256的规定。
- 2.1.71 羟丙基甲基纤维素应符合GB 1886.109的规定。
- 2.1.72 瓜尔胶应符合GB 28403的规定。
- 2.1.73 果胶应符合GB 25533的规定。
- 2.1.74 黄原胶应符合GB 1886.41的规定。
- 2.1.75 海藻酸钠应符合GB 1886.243的规定。
- 2.1.76 酶制剂应符合GB 1886.174的规定。
- 2.1.77 柠檬酸应符合GB 1886.235的规定。
- 2.1.78 碳酸氢钠应符合GB 1886.2的规定。
- 2.1.79 焦磷酸二氢二钠应符合GB 1886.328的规定。
- 2.1.80 磷酸二氢钙应符合GB 1886.333的规定。
- 2.1.81 磷酸二氢钠应符合GB 1886.336的规定。
- 2.1.82 碳酸钙应符合GB 1886.214的规定。
- 2.1.83 碳酸钠应符合GB 1886.1的规定。
- 2.1.84 酸式焦磷酸钙应符合GB 1886.326的规定。
- 2.1.85 焦磷酸钠应符合GB 1886.339的规定。
- 2.1.86 六偏磷酸钠应符合GB 1886.4的规定。

- 2.1.87 磷酸三钙应符合GB 1886.332的规定。
- 2.1.88 碳酸氢铵应符合GB 1888的规定。
- 2.1.89 葡萄糖酸-δ-内酯应符合GB 7657的规定。
- 2.1.90 β-胡萝卜素应符合GB 1886.366的规定。
- 2.1.91 胭脂树橙应符合GB 1886.316的规定。
- 2.1.92 姜黄素应符合GB 1886.76的规定。
- 2.1.93 柠檬黄应符合GB 4481.1的规定。
- 2.1.94 乙基麦芽酚应符合GB 1886.208 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，允许有少量颗粒	取适量样品，置于洁净的白色瓷盘中，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	具有产品应有的气味，无异味	
杂质	无肉眼可见的外来杂质	

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	≤ 15.0	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
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
赈曲霉毒素A, μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.96
^a β-胡萝卜素, g/kg	≤ 1.0	GB 5009.83
^a 日落黄（以日落黄计）, g/kg	≤ 0.3	GB 5009.35
^a 柠檬黄（以柠檬黄计）, g/kg	≤ 0.3	GB 5009.35
^a 姜黄素, g/kg	≤ 0.3	SN/T 4890
^a 胭脂树橙, g/kg	≤ 0.01	GB 5009.287
^a 磷酸盐（以 PO ₄ ³⁻ 计）, g/kg	≤ 5.0	GB 5009.256

^b 展青霉素，μg/kg	≤	20	GB 5009.185
*指标严于食品安全国家标准GB 2762 的规定； a 仅适用于添加该种食品添加剂的产品； b 仅适用于添加(山楂、苹果)及其制品的产品； 同一功能且具有数值型最大使用量的食品添加剂(仅限相同色泽着色剂)在混合使用时,各自用量占GB 2760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 食品生产加工过程卫生要求

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；农药残留限量应符合 GB 2763 的规定；新食品原料的使用应符合国家相关公告的规定。

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。型式检验按国家相关规定执行。

QB

编制说明

本标准适用于以小麦粉、全麦粉、黑全麦粉、食用淀粉（木薯淀粉、马铃薯淀粉、玉米淀粉、小麦淀粉、绿豆淀粉、豌豆淀粉、红薯淀粉、芋头淀粉、荞麦淀粉、大米淀粉、山药淀粉中的一种或几种）中的一种或几种为原料，添加或不添加谷物杂粮粉（玉米、黑麦、褐麦、粘米、糯米、红米、紫米、大米、黑米、糙米、粳米、甜荞麦、苦荞麦、黑苦荞、青稞、燕麦、高粱、莜麦、薏仁、黍米、小米、稷米、藜麦、裸麦、大黄米、豌豆、黄豆、绿豆、红豆、黑豆、芸豆、蚕豆、白扁豆、赤小豆、鹰嘴豆、青豆中的一种或几种）、果蔬粉（南瓜、紫薯、菠菜、胡萝卜、番茄、火龙果、芒果、菠萝、榴莲、香芋、蓝莓、葡萄、水蜜桃、香蕉、树莓、红枣、甜菜、桂圆、山楂、木瓜、凤梨、乌梅、沙棘、桑葚、芋头、红薯、柠檬、蔓越莓、草莓、芹菜、土豆、黄瓜中的一种或几种）、食用小麦麸皮（粉）、小麦胚芽（粉）、谷朊粉、乳粉、全脂乳粉、脱脂乳粉、调制乳粉、酸奶粉、食用盐、葡萄糖浆粉、麦芽酚、麦芽糊精、抗性糊精、低聚异麦芽糖、低聚果糖、食品加工用酵母、食用葡萄糖、幼砂糖、白砂糖、红糖、黑糖、赤砂糖、精幼砂糖、乳糖、海藻糖、全糖粉、糖霜、麦芽糖、赤藓糖醇、魔芋粉、乳清蛋白粉、大豆分离蛋白粉、醋酸酯淀粉、氧化淀粉、羟丙基二淀粉磷酸酯、乙酰化二淀粉磷酸酯、辛烯基琥珀酸淀粉钠、大豆磷脂、改性大豆磷脂、果蔬纤维（柑橘纤维、苹果纤维、香蕉纤维、马铃薯纤维、芹菜纤维、甘蔗纤维中的一种或几种）、鹰嘴豆纤维、大豆纤维、食用豌豆纤维、燕麦纤维、小麦纤维、玉米纤维、菊粉、圆苞车前子壳粉、DHA藻油、羽衣甘蓝、莱茵衣藻、食用发酵小麦粉、蜂蜜粉、复合酵素粉【小麦粉、麦芽粉、苹果、芒果、葡萄、甜橙、桂圆、蜂蜜、胡萝卜、柠檬、梨、乳酸菌（干酪乳酪杆菌、德氏乳杆菌保加利亚亚种、唾液链球菌嗜热亚种、嗜酸乳杆菌中的一种或几种）】、茶粉（绿茶、红茶、白茶、黑茶、乌龙茶中的一种或几种）、大麦苗粉、抹茶粉、可可粉、梨果仙人掌（果）粉、阿萨伊果粉、猴头菇粉、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、杏仁、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】、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、荜拨、丁香、蒙百里香、百里香、葱、洋葱、蒜中的一种或几种】、银耳粉、黑木耳粉、黑枸杞粉、桂花（粉）、重瓣红玫瑰粉（碎）、脱水蔬菜（香葱碎、胡萝卜碎、西蓝花碎、羽衣甘蓝碎、菠菜碎、番茄碎、结球甘蓝碎（高丽菜碎）、青菜碎、紫薯粒、玉米粒、香菇粒中的一种或几种）、牛肉粉、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、蛋黄粉、全蛋粉、罗汉果甜苷、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）、谷氨酸钠、呈味核苷酸二钠、维生素C、聚甘油脂肪酸酯、单、双甘油脂肪酸酯、乙酰化单、双甘油脂肪酸酯、蔗糖脂肪酸酯、乳酸脂肪酸甘油

酯、羧甲基纤维素钠、甲基纤维素、羟丙基甲基纤维素、瓜尔胶、果胶、黄原胶、海藻酸钠、酶制剂【 α -淀粉酶、脂肪酶、半纤维素酶、木聚糖酶、葡糖氧化酶、麦芽糖淀粉酶、谷氨酰胺转氨酶、木瓜蛋白酶中的一种或几种】、柠檬酸、碳酸氢钠、焦磷酸二氢二钠、磷酸二氢钙、磷酸二氢钠、碳酸钙、碳酸钠、酸式焦磷酸钙、焦磷酸钠、六偏磷酸钠、磷酸三钙、碳酸氢铵、葡萄糖酸- δ -内酯、 β -胡萝卜素、胭脂树橙、姜黄素、柠檬黄、日落黄、乙基麦芽酚中的一种或几种，按一定比例经配料、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。

本标准中铅的指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

商丘市恒威科技有限公司

Q B