



412370S-2025



全贝（河南）食品有限公司企业标准

Q/QB 0002S-2025

裹粉、煎炸粉、面糊预拌粉

2025-08-06 发布

2025-08-06 实施

全贝（河南）食品有限公司 发布

前 言

本标准由全贝（河南）食品有限公司提出。

本标准由全贝（河南）食品有限公司和武陟县产品质量检验检测中心共同起草。

本标准主要起草人:李攀、王爱敏。

H N
Q B

裹粉、煎炸粉、面糊预拌粉

1 范围

本标准规定了裹粉、煎炸粉、面糊预拌粉的分类、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、食用木薯淀粉、食用红薯淀粉、食用马铃薯淀粉、预糊化淀粉中的一种或几种）、大米粉、玉米粉、糯米粉中的一种或几种为主要原料，辅以小米粉、黑米粉、绿豆粉、红豆粉、黑豆粉、豌豆粉、高粱粉、全麦粉、黑麦粉、燕麦粉、米粉、马铃薯全粉、起酥油、魔芋精粉、蛋黄粉、鸡蛋白粉、面包屑、酱油粉、低聚异麦芽糖、乳清蛋白粉、奶油、糊精、大豆分离蛋白、大豆膳食纤维粉、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、鹰嘴豆纤维、大豆纤维、食用豌豆纤维中的一种或几种）、植物蛋白粉（豌豆蛋白粉、大米蛋白粉、大豆蛋白粉中的一种或几种）、麦芽糊精、羟丙基二淀粉磷酸酯、乙酰化二淀粉磷酸酯、醋酸酯淀粉、氧化羟丙基淀粉、氧化淀粉、磷酸酯双淀粉、香辛料（白胡椒粉、黑胡椒粉、洋葱粉、生姜粉、大蒜粉、辣椒粉、桂皮粉、洋葱粉、姜粉、姜黄粉、香菜粉中的一种或几种）、栀子粉、谷朊粉、白砂糖、乳粉、全蛋粉、大豆蛋白粉、羧甲基纤维素钠、瓜尔胶、黄原胶、明胶、槐豆胶、卡拉胶、琼脂、海藻糖、食用葡萄糖、 β -胡萝卜素、磷酸三钙、磷酸二氢钠、酸处理淀粉、结冷胶、蔗糖脂肪酸酯、甲基纤维素、海藻酸钠、微晶纤维素、食用植物油（大豆油、花生油、棕榈油、菜籽油、大豆色拉油中的一种或几种）、食用动物油（牛油、猪油、鸡油、鸭油、羊油中的一种或几种）、磷脂、鸡精调味料、鸡粉调味料、牛肉调味料、海鲜调味料、排骨调味料、酵母抽提物、复合酱油调味料、酪蛋白酸钠、聚甘油脂肪酸酯、单，双甘油脂肪酸酯、碳酸钠、碳酸氢钠、焦磷酸二氢二钠、磷酸二氢钙、碳酸钙、葡萄糖酸- δ -内酯、柠檬酸、辛烯基琥珀酸淀粉钠、柠檬黄、日落黄、姜黄、辣椒红、胭脂树橙、高粱红、焦糖色、食品用香精（含辣椒油树脂）、花椒油、食品用香精、食用盐、味精、三聚磷酸钠、焦磷酸钠、六偏磷酸钠、磷酸三钠、氯化钾、焦磷酸二氢二钠、玉米淀粉、食品加工用酵母、乳清粉、植脂末（葡萄糖浆、氢化棕榈油、单，双甘油脂肪酸酯、酪蛋白酸钠）、乙基麦芽酚、5'-呈味核苷酸二钠中的一种或几种，经调配、混合、包装而成的非即食裹粉预拌粉、煎炸粉预拌粉、面糊预拌粉。

根据产品用途不同可将产品分为不同种类：裹粉预拌粉、煎炸粉预拌粉、面糊预拌粉。

2 要求

2.1 原辅料

2.1.1 小麦粉应符合GB/T 1355和GB 2715的规定。

2.1.2 小米粉、玉米粉、黑米粉、大米粉、糯米粉、绿豆粉、红豆粉、黑豆粉、豌豆粉、高粱粉、全麦粉、黑麦粉、燕麦粉应符合GB 2715的规定。

2.1.3 食用淀粉应符合GB 31637的规定。

2.1.4 麦芽糊精应符合GB/T 20882.6和GB 15203的规定。

2.1.5 羟丙基二淀粉磷酸酯应符合GB 29931的规定。

- 2.1.6 乙酰化二淀粉磷酸酯应符合GB 29929的规定。
- 2.1.7 醋酸酯淀粉应符合GB 29925的规定。
- 2.1.8 氧化羟丙基淀粉应符合GB 29933的规定。
- 2.1.9 香辛料应符合GB/T 15691的规定。
- 2.1.10 栀子粉应符合GB 7101的规定。
- 2.1.11 谷朊粉应符合GB/T 21924的规定。
- 2.1.12 白砂糖应符合GB/T 317和GB 13104的规定。
- 2.1.13 乳粉应符合GB 19644的规定。
- 2.1.14 鸡全蛋粉应符合GB 2749的规定。
- 2.1.15 大豆蛋白粉应符合GB/T 22493的规定。
- 2.1.16 羧甲基纤维素钠应符合GB 1886.232的规定。
- 2.1.17 瓜尔胶应符合GB 28403的规定。
- 2.1.18 明胶应符合GB 6783的规定。
- 2.1.19 黄原胶应符合GB 1886.41的规定。
- 2.1.20 槐豆胶应符合GB 29945的规定。
- 2.1.21 卡拉胶应符合GB 1886.169的规定。
- 2.1.22 琼脂应符合GB 1886.239的规定。
- 2.1.23 海藻糖应符合GB/T 23529的规定。
- 2.1.24 食用葡萄糖应符合GB/T 20880和GB 15203的规定。
- 2.1.25 食用植物油应符合GB 2716的规定。
- 2.1.26 食用动物油应符合GB 10146的规定。
- 2.1.27 磷脂应符合GB 1886.358的规定。
- 2.1.28 鸡粉调味料应符合SB/T 10371的规定。
- 2.1.29 鸡粉调味料应符合SB/T 10415的规定。
- 2.1.30 鸡粉调味料应符合SB/T 10513的规定。
- 2.1.31 海鲜调味料、排骨调味料、复合酱油调味料应符合GB 31644的规定。
- 2.1.32 酵母抽提物应符合GB 20886.2的规定。
- 2.1.33 酪蛋白酸钠应符合GB 1886.212的规定。
- 2.1.34 聚甘油脂肪酸酯应符合GB 1886.178的规定。
- 2.1.35 单，双甘油脂肪酸酯应符合GB 1886.65的规定。
- 2.1.36 碳酸钠应符合GB 1886.1的规定。
- 2.1.37 碳酸氢钠应符合GB 1886.2的规定。
- 2.1.38 焦磷酸二氢二钠应符合GB 1886.328的规定。

- 2.1.39 微晶纤维素应符合GB 1886.103的规定。
- 2.1.40 磷酸二氢钙应符合GB 1886.333的规定。
- 2.1.41 碳酸钙应符合GB 1886.214的规定。
- 2.1.42 葡萄糖酸- δ -内酯应符合GB 7657的规定。
- 2.1.43 柠檬酸应符合GB 1886.235的规定。
- 2.1.44 辛烯基琥珀酸淀粉钠应符合GB 1886.370的规定。
- 2.1.45 柠檬黄应符合GB 4481.1的规定。
- 2.1.46 日落黄应符合GB 6227.1的规定。
- 2.1.47 姜黄应符合GB 1886.60的规定。
- 2.1.48 辣椒红应符合GB 1886.34的规定。
- 2.1.49 胭脂树橙应符合GB 1886.316的规定。
- 2.1.50 高粱红应符合GB 1886.32的规定。
- 2.1.51 焦糖色应符合GB 1886.64的规定。
- 2.1.52 食品用香精（含辣椒油树脂）应符合GB 30616的规定。
- 2.1.53 花椒油应符合DBS51/ 008的规定。
- 2.1.54 生活饮用水应符合GB 5749的规定。
- 2.1.55 食品用香精应符合GB 30616的规定。
- 2.1.56 食用盐应符合GB 2721和GB/T 5461的规定。
- 2.1.57 味精应符合GB 2720的规定。
- 2.1.58 复配食品添加剂、复配膨松剂应符合GB 26687的规定。
- 2.1.59 焦磷酸钠应符合GB 25557的规定。
- 2.1.60 食品加工用酵母应符合GB 31639的规定。
- 2.1.61 乳清粉应符合GB 11674的规定。
- 2.1.62 植脂末应符合QB/T 4791的规定。
- 2.1.63 乙基麦芽酚应符合GB 1886.208的规定。
- 2.1.64 5'-呈味核苷酸二钠应符合GB 1886.171的规定。
- 2.1.65 氧化淀粉应符合GB 29927的规定。
- 2.1.66 磷酸酯双淀粉应符合GB 29926的规定。
- 2.1.67 米粉应符合GB 2715的规定。
- 2.1.68 马铃薯全粉应符合SB/T 10752 的规定。
- 2.1.69 起酥油应符合GB 15196 的规定。
- 2.1.70 魔芋精粉应符合GB/T 18104的规定。
- 2.1.71 蛋黄粉应符合GB 2749的规定。

- 2.1.72 鸡蛋白粉应符合GB 2749的规定。
- 2.1.73 面包屑应符合 GB 7099 的规定。
- 2.1.74 酱油粉应符合GB 31644的规定。
- 2.1.75 低聚异麦芽糖应符合 GB 15203和GB/T 20881 的规定。
- 2.1.76 乳清蛋白粉应符合GB 11674的规定。
- 2.1.77 奶油应符合GB 19646的规定。
- 2.1.78 糊精应符合QB/T 5029的规定。
- 2.1.79 大豆分离蛋白应符合GB 20371的规定。
- 2.1.80 大豆膳食纤维粉应符合GB/T 22494的规定。
- 2.1.81 果蔬纤维应符合 QB/T 5027 的规定。
- 2.1.82 β-胡萝卜素应符合GB?1886.366的规定。
- 2.1.83 磷酸三钙应符合GB 25558的规定。
- 2.1.84 磷酸二氢钠应符合GB 25564的规定。
- 2.1.85 酸处理淀粉应符合GB 29928的规定。
- 2.1.86 结冷胶应符合 GB 25535 的规定。
- 2.1.87 蔗糖脂肪酸酯应符合 GB 1886.27 的规定。
- 2.1.88 甲基纤维素应符合GB 1886.256的规定。
- 2.1.89 海藻酸钠应符合 GB 1886.243 的规定。
- 2.1.90 植物蛋白粉应符合GB 20371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	粉末至颗粒状	取适量试样置于洁净的白色盘(瓷盘 或同类容器)中,在自然光下观察色 泽、性状和杂质。闻其气味,用温开水 漱口,按照食用方法品其滋味。
色 泽	具有本品应有的色泽	
气、滋味	具有本品特有的气味和滋味,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	≤ 14	GB 5009.3

总砷（以 As 计），mg/kg（以糯米粉、大米粉为主要原料的产品除外）≤	0.5	GB 5009.11
无机砷（以 As 计），mg/kg（仅限于以糯米粉、大米粉为主要原料的产品）≤	0.2	GB 5009.11
铅*（以 Pb 计），mg/kg≤	0.18	GB 5009.12
镉（以 Cd 计），mg/kg≤	0.1	GB 5009.15
铬（以 Cr 计），mg/kg≤	1.0	GB 5009.123
磷酸盐 ^a （以磷酸根计），g/kg≤	5.0	GB 5009.256
黄曲霉毒素 B ₁ ，μg/kg≤	5.0	GB 5009.22
胭脂树橙 ^a ，g/kg≤	0.01	GB 5009.287
柠檬黄 ^a ，g/kg≤	0.3	GB 5009.35
日落黄 ^a ，g/kg≤	0.3	
姜黄 ^a （以姜黄素计），g/kg≤	0.25	SN/T 4890
β-胡萝卜素 ^a ，g/kg≤	1.0	GB 5009.83
注 1：*指标严于食品安全国家标准 GB 2762； 注 2：a 指标仅适用于使用该添加剂的产品。 同一功能的食品添加剂（相同色泽的着色剂）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的规定。

2.5食品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、水分、净含量及允许短缺量。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、食用木薯淀粉、食用红薯淀粉、食用马铃薯淀粉、预糊化淀粉中的一种或几种）、大米粉、玉米粉、糯米粉中的一种或几种为主要原料，辅以小米粉、黑米粉、绿豆粉、红豆粉、黑豆粉、豌豆粉、高粱粉、全麦粉、黑麦粉、燕麦粉、米粉、马铃薯全粉、起酥油、魔芋精粉、蛋黄粉、鸡蛋白粉、面包屑、酱油粉、低聚异麦芽糖、乳清蛋白粉、奶油、糊精、大豆分离蛋白、大豆膳食纤维粉、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、鹰嘴豆纤维、大豆纤维、食用豌豆纤维中的一种或几种）、植物蛋白粉（豌豆蛋白粉、大米蛋白粉、大豆蛋白粉中的一种或几种）、麦芽糊精、羟丙基二淀粉磷酸酯、乙酰化二淀粉磷酸酯、醋酸酯淀粉、氧化羟丙基淀粉、氧化淀粉、磷酸酯双淀粉、香辛料（白胡椒粉、黑胡椒粉、洋葱粉、生姜粉、大蒜粉、辣椒粉、桂皮粉、洋葱粉、姜粉、姜黄粉、香菜粉中的一种或几种）、栀子粉、谷朊粉、白砂糖、乳粉、全蛋粉、大豆蛋白粉、羧甲基纤维素钠、瓜尔胶、黄原胶、明胶、槐豆胶、卡拉胶、琼脂、海藻糖、食用葡萄糖、 β -胡萝卜素、磷酸三钙、磷酸二氢钠、酸处理淀粉、结冷胶、蔗糖脂肪酸酯、甲基纤维素、海藻酸钠、微晶纤维素、食用植物油（大豆油、花生油、棕榈油、菜籽油、大豆色拉油中的一种或几种）、食用动物油（牛油、猪油、鸡油、鸭油、羊油中的一种或几种）、磷脂、鸡精调味料、鸡粉调味料、牛肉调味料、海鲜调味料、排骨调味料、酵母抽提物、复合酱油调味料、酪蛋白酸钠、聚甘油脂肪酸酯、单、双甘油脂肪酸酯、碳酸钠、碳酸氢钠、焦磷酸二氢二钠、磷酸二氢钙、碳酸钙、葡萄糖酸- δ -内酯、柠檬酸、辛烯基琥珀酸淀粉钠、柠檬黄、日落黄、姜黄、辣椒红、胭脂树橙、高粱红、焦糖色、食品用香精（含辣椒油树脂）、花椒油、食品用香精、食用盐、味精、三聚磷酸钠、焦磷酸钠、六偏磷酸钠、磷酸三钠、氯化钾、焦磷酸二氢二钠、玉米淀粉、食品加工用酵母、乳清粉、植脂末（葡萄糖浆、氢化棕榈油、单、双甘油脂肪酸酯、酪蛋白酸钠）、乙基麦芽酚、5'-呈味核苷酸二钠中的一种或几种，经调配、混合、包装而成的非即食裹粉预拌粉、煎炸粉预拌粉、面糊预拌粉。

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。

本标准中铅严于食品安全国家标准GB 2762的规定。

全贝（河南）食品有限公司