



412401S-2025

河南鲸良食品有限公司企业标准

Q/JLSP 0003S-2025

面糊、裹粉、煎炸粉预拌粉

2025-08-08 发布

2025-08-08 实施

河南鲸良食品有限公司 发布

前言

本标准依据 GB/T 1.1《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的有关规定编制。

本标准由河南鲸良食品有限公司提出。

本标准起草人：张振峰。

本标准于 2025 年 8 月首次发布。

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、植物（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、荜拨、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、5'-呈味核苷酸二钠、乙基麦芽酚、食品用香精、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-抗坏血酸钠】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，含或者不含食用淀粉）、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 植物（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。
- 2.1.21 5'-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 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.74 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.75 DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。

- 2.1.76 乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。
- 2.1.77 单，双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.65 的规定。
- 2.1.78 聚甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.178 的规定。
- 2.1.79 蔗糖脂肪酸酯应符合 GB 1886.27 的规定。
- 2.1.80 维生素 C 应符合 GB 14754 的规定。
- 2.1.81D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.82 二氧化硅应符合 GB 25576 的规定。
- 2.1.83 复配食品添加剂应符合 GB 26687 的规定。
- 2.1.84 复配膨松剂应符合 GB 1886.245 的规定。
- 2.1.85 天然胡萝卜素应符合 GB 31624 的规定。
- 2.1.86 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.87 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.88 姜黄素应符合 GB 1886.76 的规定。
- 2.1.89 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。
- 2.1.90 β -胡萝卜素应符合 GB 1886.366 的规定。2.1.91 日落黄应符合 GB 6227.1 的规定。
- 2.1.92 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
注 1: a仅适用添加磷酸盐的产品; b仅适用于添加该种添加剂的产品; c仅适用于添加于添加硫酸铝钾、硫酸铝铵的产品; 注 2: 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GB2760规定最大使用量的比例之和不应超过1; 注 3: *铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。			

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。

H N

Q B

编制说明

本标准适用于以小麦粉、全麦粉、黑全麦粉、淀粉（食用玉米淀粉、食用小麦淀粉、食用马铃薯淀粉、食用木薯淀粉、豌豆淀粉、大米淀粉的一种或几种）、杂粮粉（甜荞麦粉、苦荞麦粉、青稞粉、燕麦粉、小米粉中的一种或几种）中的一种或几种为原料，添加或不添加谷物粉（小麦粉、玉米粉、玉米糝、黑麦粉、褐麦粉、全麦粉、黑全麦粉中的一种或几种）、米粉（粘米粉、糯米粉、红米粉、紫米粉、大米粉、黑米粉、糙米粉、籼米粉、红线米粉中的一种或几种）、杂粮粉（甜荞麦粉、苦荞麦粉、黑苦荞粉、青稞粉、燕麦粉、高粱粉、苡麦粉、薏仁粉、黍米粉、小米粉、稷米粉、藜麦粉、裸麦粉、大黄米粉中的一种或几种）、豆类粉（豌豆粉、黄豆粉、绿豆粉、红豆粉、黑豆粉、芸豆粉、蚕豆粉、白扁豆粉、赤小豆粉、鹰嘴豆粉、青豆粉中的一种或几种）、果蔬粉（南瓜粉、紫薯粉、菠菜粉、胡萝卜粉、番茄粉、火龙果粉、芒果粉、菠萝粉、榴莲粉、苹果粉、香芋粉、蓝莓粉、红枣粉、甜菜粉、桂圆粉、山楂粉、木瓜粉、凤梨粉、乌梅粉、沙棘粉、桑葚粉、芋头粉、红薯粉、柠檬粉、蔓越莓粉、芹菜粉、土豆粉、黄瓜粉中的一种或几种）、淀粉（食用小麦淀粉、食用玉米淀粉、食用马铃薯淀粉、木薯淀粉、绿豆淀粉、豌豆淀粉、红薯淀粉中的一种或几种）、食用小麦麸皮（粉）、小麦胚芽（粉）、黑芝麻粉、乳粉、全脂乳粉、脱脂乳粉、调制乳粉、酸奶粉、谷朊粉、大豆蛋白粉、食用盐、幼砂糖、白砂糖、葡萄糖浆粉、麦芽酚、麦芽粉、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、红糖、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、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、鹰嘴豆纤维、大豆纤维、食用豌豆纤维中的一种或几种）、粮谷纤维（燕麦纤维、小麦纤维、玉米纤维中的一种或几种）、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（绿茶粉、红茶粉、白茶粉、黑茶粉、乌龙茶粉中的一种或几种）、大麦苗粉、抹茶粉、可可粉、梨果仙人掌（果）粉、香蕉粉、树莓粉、阿萨伊果粉、葡萄粉、水蜜桃粉、草莓粉、仙草粉、桑叶提取物、芡实粉、葛根粉、猴头菇粉、扁桃仁粉（杏仁粉）、人参（人工种植五年及五年以下）粉、药食同源原料物质粉【金银花粉、枸杞粉、罗汉果粉、甘草粉、莲子粉、茯苓粉、山药

粉、百合粉、菊花粉（滁菊粉、贡菊粉、杭菊粉中的一种或几种）、蒲公英粉、黄精粉、桑叶粉、白芷粉、鸡内金粉、陈皮粉、黄芪粉、党参粉、决明子粉、肉苁蓉粉、铁皮石斛粉、西洋参粉、山茱萸粉、天麻粉、杜仲叶粉、小茴香粉、荷叶粉、小蓟粉、桑叶粉中的一种或几种】、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、罗汉果甜苷、香辛料（胡椒粉、洋葱粉、大蒜粉中的一种或几种）、谷氨酸钠、呈味核苷酸二钠、食品添加剂【维生素 C、改性大豆磷脂、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（来源：黑曲霉 *Aspergillus niger*）、脂肪酶（来源：黑曲霉 *Aspergillus niger*）、半纤维素酶（来源：黑曲霉 *Aspergillus niger*）、木聚糖酶（来源：枯草芽孢杆菌 *Bacillus subtilis*）、葡糖氧化酶（来源：米曲霉 *Aspergillus oryzae*）、麦芽糖淀粉酶（来源：枯草芽孢杆菌 *Bacillus subtilis*）、谷氨酰胺转氨酶（来源：茂原链轮丝菌 *Streptomyces mobaraensis*）、木瓜蛋白酶（来源：木瓜）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 -胡萝卜素中的一种或几种】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》有关规定，作为组织生产，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 GB2762 的规定。

河南鲸良食品有限公司