



412673S-2025



河南鲸良食品有限公司企业标准

Q/JLSP 0009S-2025

油炸面制品预拌粉

2025-09-08 发布

2025-09-08 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 9 月首次发布。

H N

Q B

油炸面制品预拌粉

1 范围

本标准规定了油炸面制品预拌粉的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以小麦粉为主要原料，添加食用玉米淀粉、食用马铃薯淀粉、食用木薯淀粉、玉米粉、全麦粉、黑全麦粉、褐全麦粉、褐麦粉、荞麦粉、苦荞粉、燕麦粉、青稞粉、大米淀粉、酵母、幼砂糖、白砂糖、食用盐、麦芽糊精、大豆粉、大豆蛋白粉、大豆分离蛋白、乳粉、羟丙基二淀粉磷酸酯、辛烯基琥珀酸淀粉钠、乙酰化二淀粉磷酸酯、氧化淀粉、乙酰化双淀粉己二酸酯、香辛料(胡椒粉、洋葱粉)、明胶、可溶性大豆多糖、酪蛋白酸钠、酶解大豆磷脂、赤藓糖醇、乙酰化单双、甘油脂肪酸酯、葡萄糖酸- δ -内酯、甲基纤维素、海藻酸钠、羧甲基纤维素钠、黄原胶、果胶、单、双甘油脂肪酸酯、改性大豆磷脂、复配食品添加剂(丙二醇脂肪酸酯、双乙酰酒石酸单双甘油酯、乳酸脂肪酸甘油酯)、食品添加剂(维生素 C、柠檬酸、决明胶、羟丙基甲基纤维素、酶制剂[α -淀粉酶 Alpha-amylase (来源黑曲霉 *Aspergillus niger*)、脂肪酶 Lipase (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*)的一种或几种]、膨松剂(碳酸氢钠、焦磷酸二氢二钠、磷酸二氢钙、焦磷酸钠、磷酸氢钙、磷酸氢二铵、磷酸氢二钾、磷酸三钙、磷酸二氢钠、磷酸氢二钠、葡萄糖酸- δ -内酯、酒石酸氢钾、碳酸氢铵、碳酸钙中的一种或几种)中的一种或几种)、复配膨松剂(碳酸氢钠、焦磷酸二氢二钠、酒石酸氢钾、磷酸二氢钙、葡萄糖酸- δ -内酯、碳酸钙、单、双甘油脂肪酸酯、食用玉米淀粉)、复配膨松剂(碳酸氢钠、焦磷酸二氢二钠、磷酸二氢钙、碳酸钙)、复配膨松剂(焦磷酸二氢二钠、碳酸氢钠、磷酸二氢钙、碳酸钙、食用玉米淀粉)中的一种或几种，按一定比例经配料、混合、包装而成的油炸面制品预拌粉。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 小麦粉和褐麦粉应符合 GB/T 1355 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.2 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.3 食用马铃薯淀粉应符合 GB/T 8884 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.4 食用木薯淀粉应符合 GB/T 29343 和 GB 31637 的规定。

- 2.1.5 玉米粉应符合 GB/T 10463 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.6 全麦粉、黑全麦粉、褐全麦粉应符合 LS/T 3244 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.7 荞麦粉应符合 GB/T 35028 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.8 苦荞粉、青稞粉、大米淀粉应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.9 燕麦粉应符合 NY/T 892 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.10 酵母应符合 GB 31639 的规定。
- 2.1.11 幼砂糖应符合 QB/T 4564 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.12 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.13 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.14 麦芽糊精应符合 GB/T 20882.6 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.15 大豆蛋白粉应符合 GB/T 22493 的规定。
- 2.1.16 大豆分离蛋白应符合 GB 20371 的规定。
- 2.1.17 乳粉应符合 GB 19644 的规定。
- 2.1.18 羟丙基二淀粉磷酸酯应符合 GB 29931 的规定。
- 2.1.19 辛烯基琥珀酸淀粉钠应符合 GB 28303 的规定。
- 2.1.20 乙酰化二淀粉磷酸酯应符合 GB 29929 的规定。
- 2.1.21 氧化淀粉应符合 GB 29927 的规定。
- 2.1.22 乙酰化双淀粉己二酸酯应符合 GB 29932 的规定。
- 2.1.23 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.24 香辛料应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.25 胡椒粉应符合 DB46/T 33 的规定。
- 2.1.26 洋葱粉应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.27 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。
- 2.1.28 可溶性大豆多糖应符合 LS/T 3301 的规定。
- 2.1.29 海藻酸钠应符合 GB 1886.243 的规定。
- 2.1.30 酪蛋白酸钠应符合 GB 1886.212 的规定。

- 2.1.31 酶解大豆磷脂应符合 GB 30607 的规定。
- 2.1.32 赤藓糖醇应符合 GB 26404 的规定。
- 2.1.33 甲基纤维素应符合 GB 1886.256 的规定。
- 2.1.34 羟丙基甲基纤维素应符合 GB 1886.109 的规定。
- 2.1.35 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.36 果胶应符合 GB 25533 的规定。
- 2.1.37 丙二醇脂肪酸酯应符合 GB 1886.236 的规定。
- 2.1.38 复配食品添加剂应符合 GB 26687 的规定。
- 2.1.39 双乙酰酒石酸单双甘油酯应符合 GB 25539 的规定。
- 2.1.40 乳酸脂肪酸甘油酯应符合 GB 1886.93 的规定。
- 2.1.41 单,双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.65 的规定。
- 2.1.42 维生素 C 应符合 GB 14754 的规定。
- 2.1.43 改性大豆磷脂应符合 GB 1886.238 的规定。
- 2.1.44 酶制剂应符合 GB 1886.174 的规定。
- 2.1.45a-淀粉酶应符合 GB/T 24401 的规定。
- 2.1.46 脂肪酶应符合 GB/T 23535 的规定。
- 2.1.47 半纤维素酶应符合 GB 1886.174 的规定。
- 2.1.48 木聚糖酶应符合 QB/T 4483 的规定。
- 2.1.49 葡糖氧化酶应符合 GB 1886.174 的规定。
- 2.1.50 麦芽糖淀粉酶应符合 GB 1886.174 的规定。
- 2.1.51 谷氨酰胺转氨酶应符合 GB 1886.174 的规定。
- 2.1.52 复配膨松剂应符合 GB 1886.245 的规定。
- 2.1.53 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。
- 2.1.54 焦磷酸二氢二钠应符合 GB 1886.328 的规定。
- 2.1.55 酒石酸氢钾应符合 GB 25556 的规定。
- 2.1.56 磷酸二氢钙应符合 GB 1886.333 的规定。

- 2.1.57 葡萄糖酸- δ -内酯应符合 GB 7657 的规定。
- 2.1.58 碳酸钙应符合 GB 1886.214 的规定。
- 2.1.59 大豆粉应符合 T/CGCC 27 的规定。
- 2.1.60 明胶应符合 GB 6783 的规定。
- 2.1.61 决明胶应符合 GB 31619 的规定。
- 2.1.62 磷酸氢钙应符合 GB 1886.3 的规定。
- 2.1.63 焦磷酸钠应符合 GB 1886.339 的规定。
- 2.1.64 磷酸氢二铵应符合 GB 1886.331 的规定。
- 2.1.65 磷酸氢二钾应符合 GB 1886.334 的规定。
- 2.1.66 磷酸三钙应符合 GB 1886.332 的规定。
- 2.1.67 磷酸二氢钠应符合 GB 1886.336 的规定。
- 2.1.68 磷酸氢二钠应符合 GB 1886.329 的规定。
- 2.1.69 碳酸氢铵应符合 GB 1888 的规定。
- 2.1.70 乙酰化单、双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.80 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	粉状或含有少量颗粒	取 100g 样品，放在洁净卫生白瓷盘中均匀的摊平，在散射光线下仔细观察样品的性状、色泽，嗅其气味，然后以温水漱口，制作相应的成品品尝其滋味，并检查有无外来杂质。
色泽	具有该产品应有的色泽	
气、滋味	具有该产品应有的气、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, %	≤ 14.0	GB 5009.3
*铅 (以Pb计), mg/kg	≤ 0.18	GB 5009.12
总砷 (以As计), mg/kg	≤ 0.50	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
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
总磷酸盐 a (以 P ₀₄ 3-计), g/kg	≤ 5.0	GB 5009.256
注: *铅的指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。		
a 指标仅限用于添加相应食品添加剂的产品。		

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。

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。型式检验按国家有关规定执行。

H N

Q B

编制说明

本标准适用于以小麦粉为主要原料，添加食用玉米淀粉、食用马铃薯淀粉、食用木薯淀粉、玉米粉、全麦粉、黑全麦粉、褐全麦粉、褐麦粉、荞麦粉（甜荞粉、苦荞粉中的一种或两种）、燕麦粉、青稞粉、南瓜粉、紫薯粉、菠菜粉、胡萝卜粉、大米淀粉、谷朊粉、食用小麦麸皮（粉）、小麦胚芽（粉）、幼砂糖、白砂糖、食用盐、麦芽糊精、大豆粉、大豆蛋白粉、大豆分离蛋白、乳粉、酵母、羟丙基二淀粉磷酸酯、辛烯基琥珀酸淀粉钠、乙酰化二淀粉磷酸酯、氧化淀粉、乙酰化双淀粉己二酸酯、香辛料（胡椒粉、洋葱粉）、可溶性大豆多糖、酪蛋白酸钠、酶解大豆磷脂、赤藓糖醇、改性大豆磷脂、复配食品添加剂（丙二醇脂肪酸酯、双乙酰酒石酸单双甘油酯、乳酸脂肪酸甘油酯）、食品添加剂{维生素 C、柠檬酸、决明胶、明胶、黄原胶、果胶、乙酰化单、双甘油脂肪酸酯、葡萄糖酸- δ -内酯、甲基纤维素、海藻酸钠、羧甲基纤维素钠、单、双甘油脂肪酸酯、羟丙基甲基纤维素、酶制剂[α -淀粉酶 Alpha-amylase（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*）的一种或几种]、碳酸氢钠、焦磷酸二氢二钠、磷酸二氢钙、焦磷酸钠、磷酸氢钙、磷酸氢二铵、磷酸氢二钾、磷酸二氢钠、磷酸二氢钾、磷酸三钙、葡萄糖酸- δ -内酯、酒石酸氢钾、碳酸氢铵、碳酸钙中的一种或几种}、复配膨松剂（碳酸氢钠、焦磷酸二氢二钠、酒石酸氢钾、磷酸二氢钙、葡萄糖酸- δ -内酯、碳酸钙、单、双甘油脂肪酸酯、食用玉米淀粉）、复配膨松剂（碳酸氢钠、焦磷酸二氢二钠、磷酸二氢钙、碳酸钙）、复配膨松剂（焦磷酸二氢二钠、碳酸氢钠、磷酸二氢钙、碳酸钙、食用玉米淀粉）中的一种或几种，按一定比例经配料、混合、包装而成的油炸面制品预拌粉。

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，特制订本企业标准，作为组织生产，质量控制和监督检查提供依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南鲸良食品有限公司