



410360 S-2026



郑州君发科技有限公司企业标准

Q/ZJF 0003S-2026

# 面糊、裹粉、煎炸粉预拌粉

2026-02-11 发布

2026-02-11 实施

郑州君发科技有限公司 发布

## 前 言

本标准由郑州君发科技有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：朱文超、李丽丽、张瑰丽。

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、苡麦、小米、高粱、荞麦、大麦、青稞、大米、绿豆、黄豆、红豆、黑豆、豌豆、芸豆、蚕豆、黍米、稷米、青豆、黑米、紫米、薏米、藜麦、扁豆、鹰嘴豆、紫薯、红薯、小麦胚芽中的一种或几种）、鸡蛋粉、蛋黄粉、鸡蛋白粉、谷朊粉、果蔬粉、食品加工用植物蛋白、乳清粉、乳清蛋白粉、食用植物油、食用动物油脂、食糖、淀粉糖、全糖粉、乳粉、魔芋粉、食用盐、味精、复合调味料、酱油粉、酵母抽提物、香辛料粉（GB/T 12729.1名单中除罂粟之外品种）、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、食品添加剂【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- $\delta$ -内酯、柠檬酸、柠檬酸钠、DL-苹果酸、瓜尔胶、黄原胶、明胶、槐豆胶、卡拉胶、果胶、结冷胶、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、单，双甘油脂肪酸酯、蔗糖脂肪酸酯、维生素C、D-异抗坏血酸钠】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、 $\beta$ -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。

根据所用原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、谷物杂粮粉应符合GB 2715的规定。
- 2.1.2 食用淀粉应符合GB 31637的规定。
- 2.1.3 鸡蛋粉、蛋黄粉、鸡蛋白粉应符合GB 2749的规定。
- 2.1.4 谷朊粉应符合GB/T 21924的规定。
- 2.1.5 果蔬粉应符合GH/T 1456的规定。
- 2.1.6 食品加工用植物蛋白应符合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食糖应符合GB 13104的规定。
- 2.1.11淀粉糖应符合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复合调味料、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- $\delta$ -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柠檬酸钠应符合GB 1886.25的规定。
- 2.1.45DL-苹果酸应符合GB 25544的规定。
- 2.1.46瓜尔胶应符合GB 28403的规定。
- 2.1.47黄原胶应符合GB 1886.41的规定。
- 2.1.48明胶应符合GB 6783的规定。
- 2.1.49槐豆胶应符合GB 29945的规定。
- 2.1.50卡拉胶应符合GB 1886.169的规定。
- 2.1.51结冷胶应符合GB 25535的规定。
- 2.1.52果胶应符合GB 25533的规定。
- 2.1.53醋酸酯淀粉应符合GB 29925的规定。
- 2.1.54乙酰化二淀粉磷酸酯应符合GB 29929的规定。
- 2.1.55乙酰化双淀粉己二酸酯应符合GB 29932的规定。
- 2.1.56磷酸酯双淀粉应符合GB 29926的规定。
- 2.1.57羟丙基淀粉应符合GB 29930的规定。
- 2.1.58氧化羟丙基淀粉应符合GB 29933的规定。
- 2.1.59羟丙基二淀粉磷酸酯应符合GB 29931的规定。
- 2.1.60氧化淀粉应符合GB 29927的规定。
- 2.1.61酸处理淀粉应符合GB 29928的规定。
- 2.1.62辛烯基琥珀酸淀粉钠应符合GB 28303的规定。
- 2.1.63磷脂应符合GB 1886.358的规定。
- 2.1.64改性大豆磷脂应符合GB 1886.238的规定。
- 2.1.65羧甲基纤维素钠应符合GB 1886.232的规定。
- 2.1.66微晶纤维素应符合GB 1886.103的规定。
- 2.1.67羟丙基甲基纤维素应符合GB 1886.109的规定。
- 2.1.68甲基纤维素应符合GB 1886.256的规定。
- 2.1.69酪蛋白酸钠应符合GB 1886.212的规定。
- 2.1.70碳酸钠应符合GB 1886.1的规定。
- 2.1.71碳酸氢钠应符合GB 1886.2的规定。
- 2.1.72碳酸钙应符合GB 1886.214的规定。
- 2.1.73单，双甘油脂肪酸酯应符合GB 1886.65的规定。
- 2.1.74蔗糖脂肪酸酯应符合GB 1886.27的规定。

- 2.1.75 维生素C应符合GB 14754的规定。
- 2.1.76D-异抗坏血酸钠应符合GB 1886.28的规定。
- 2.1.77 复配食品添加剂应符合GB 26687的规定。
- 2.1.78 二氧化硅应符合GB 25576的规定。
- 2.1.79 复配膨松剂应符合GB 1886.245的规定。
- 2.1.80 天然胡萝卜素应符合GB 31624的规定。
- 2.1.81 辣椒红应符合GB 1886.34的规定。
- 2.1.82 焦糖色应符合GB 1886.64的规定。
- 2.1.83 姜黄素应符合GB 1886.76的规定。
- 2.1.84 柠檬黄应符合GB 4481.1的规定。
- 2.1.85  $\beta$ -胡萝卜素应符合GB 1886.366的规定。
- 2.1.86 日落黄应符合GB 6227.1的规定。
- 2.1.87 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 <sub>1</sub> , $\mu$ g/kg	≤ 5.0	GB 5009.22
<sup>a</sup> 磷酸盐 (以PO <sub>4</sub> <sup>3-</sup> 计), g/kg	≤ 5.0	GB 5009.256
<sup>b</sup> 胭脂树橙, g/kg	≤ 0.01	GB 5009.287
<sup>b</sup> 姜黄素, g/kg	≤ 0.3	SN/T 4890
<sup>b</sup> 柠檬黄 (以柠檬黄计), g/kg	≤ 0.3	GB 5009.35

<sup>b</sup> 日落黄（以日落黄计），g/kg	≤	0.3	GB 5009.35
<sup>b</sup> β-胡萝卜素，g/kg	≤	1.0	GB 5009.83
<p>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；</p> <p>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GB 2760规定最大使用量的比例之和不应超过1；</p> <p>注3：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、小米、高粱、荞麦、大麦、青稞、大米、绿豆、黄豆、红豆、黑豆、豌豆、芸豆、蚕豆、黍米、稷米、青豆、黑米、紫米、薏米、藜麦、扁豆、鹰嘴豆、紫薯、红薯、小麦胚芽中的一种或几种）、鸡蛋粉、蛋黄粉、鸡蛋白粉、谷朊粉、果蔬粉、食品加工用植物蛋白、乳清粉、乳清蛋白粉、食用植物油、食用动物油脂、食糖、淀粉糖、全糖粉、乳粉、魔芋粉、食用盐、味精、复合调味料、酱油粉、酵母抽提物、香辛料粉（GB/T 12729.1名单中除罂粟之外品种）、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、食品添加剂【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- $\delta$ -内酯、柠檬酸、柠檬酸钠、DL-苹果酸、瓜尔胶、黄原胶、明胶、槐豆胶、卡拉胶、果胶、结冷胶、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、单，双甘油脂肪酸酯、蔗糖脂肪酸酯、维生素C、D-异抗坏血酸钠】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、 $\beta$ -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《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，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。

郑州君发科技有限公司