



410367S-2026



河南沛骏食品有限公司企业标准

Q/HPJ 0006S-2026

# 面糊、裹粉、煎炸粉预拌粉

2026-02-11 发布

2026-02-11 实施

河南沛骏食品有限公司 发布

## 前 言

本标准由河南沛骏食品有限公司提出。

本标准起草单位：河南沛骏食品有限公司。

本标准起草人：王秀平。

本标准自发布实施日起替代 Q/HPJ 0006S-2024（备案号 411824S-2024）

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为主要原料，添加食用淀粉【玉米淀粉、木薯淀粉、马铃薯淀粉、甘薯淀粉、绿豆淀粉、小麦淀粉、豌豆淀粉中的一种或几种】、米粉（粘米粉、糯米粉、红米粉、紫米粉、大米粉、黑米粉、糙米粉、粳米粉、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、莜麦粉、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）、食用葡萄糖、白砂糖、食用盐、味精、鸡精调味料、香辛料颗粒或粉【黑胡椒、辣椒、花椒、藤椒、麻椒、罗勒叶、高良姜、迷迭香、大蒜、八角、小茴香、肉豆蔻、草果、芹菜籽、香菜、香菜籽、丁香、姜、孜然、香葱、月桂叶、桂皮、洋葱、草果中的一种或几种】、黑胡椒粉、白胡椒粉、5'-呈味核苷酸二钠（I+G）、面包糠、麦芽糊精、磷脂、魔芋粉、单，双甘油脂肪酸酯、黄原胶、三聚磷酸钠、焦磷酸二氢二钠、碳酸氢钠、碳酸钙、柠檬酸钠、L(+)-酒石酸、葡萄糖酸- $\delta$ -内酯、柠檬黄、日落黄中的一种或几种，经配料、混合、包装而成的面糊、裹粉、煎炸粉预拌粉，适用于面糊、裹粉、煎炸粉的加工。

根据产品不同，可将面糊、裹粉、煎炸粉预拌粉分为：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 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。

2.1.4 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

2.1.5 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。

2.1.6 味精应符合 GB 2720 的规定。

2.1.7 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。

2.1.8 香辛料颗粒或粉【黑胡椒、辣椒、花椒、藤椒、麻椒、罗勒叶、高良姜、迷迭香、大蒜、八角、小茴香、肉豆蔻、草果、芹菜籽、香菜、香菜籽、丁香、姜、孜然、香葱、月桂叶、桂皮、洋葱、草果中的一种或几种】应符合 GB/T 15691 的规定。

2.1.9 粘米粉、糯米粉、红米粉、紫米粉、大米粉、黑米粉、糙米粉、粳米粉、红线米粉、甜荞麦粉、苦荞麦粉、黑苦荞粉、青稞粉、燕麦粉、高粱粉、莜麦粉、薏仁粉、黍米粉、小米粉、稷米粉、藜麦粉、裸麦粉、大黄米粉、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、青豆粉应符合 GB 2715 的规定。

- 2.1.10 5'-呈味核苷酸二钠 (I+G) 应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.11 麦芽糊精应符合 GB/T 20884 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.12 面包糠应符合附录 (Q/AQJM 2370S-2024) 的规定。
- 2.1.13 磷脂应符合 GB1886.358 的规定。
- 2.1.14 魔芋粉应符合 NY/T 494 的规定。
- 2.1.15 单, 双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.65 的规定。
- 2.1.16 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.17 三聚磷酸钠应符合 GB 1886.335 的规定。
- 2.1.18 焦磷酸二氢二钠应符合 GB 1886.328 的规定。
- 2.1.19 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。
- 2.1.20 碳酸钙应符合 GB 1886.214 的规定。
- 2.1.21 柠檬酸钠 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.22 L(+)-酒石酸应符合 GB 25545 的规定。
- 2.1.23 葡萄糖酸- $\delta$ -内酯应符合 GB 7657 的规定。
- 2.1.24 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。
- 2.1.25 日落黄应符合 GB 6227.1 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、含有少量结晶体及颗粒物	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, 并检查有无外来杂质。
色泽	具有本品应有的色泽	
气味	具有本品特有的气味, 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, %	$\leq$ 15	GB 5009.3
*铅 (以 Pb 计), mg/kg	$\leq$ 0.18	GB 5009.12
镉(以 Cd 计), mg/kg	$\leq$ 0.1	GB 5009.15
铬 (以 Cr 计), mg/kg	$\leq$ 1.0	GB 5009.123

总汞(以 Hg 计), mg/kg	≤	0.02	GB 5009.17
总砷(以 As 计), mg/kg	≤	0.5	GB 5009.11
黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> , 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 <sup>a</sup> (以 PO <sub>4</sub> <sup>3-</sup> 计), g/kg	≤	5.0	GB 5009.256
L(+)-酒石酸 <sup>a</sup> (以酒石酸计), g/kg	≤	10.0	GB 5009.157
苯并[a]芘, μg/kg	≤	2.0	GB 5009.27
柠檬黄 <sup>a</sup> (以柠檬黄计), g/kg	≤	0.3	GB 5009.35
日落黄 <sup>a</sup> (以日落黄计), g/kg	≤	0.3	
<p>注: * 铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定;</p> <p>a 仅适用于添加相应食品添加剂的产品;</p> <p>同一功能的食品添加剂(相同色泽着色剂)在混合使用时,各自用量占 GB 2760 规定的最大使用量的比例之和不应超过 1。</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 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。型式检验按国家相关规定执行。

附录:

CCS

备案号: 422815S-2024

Q/AQJM

安琪酵母股份有限公司企业标准

Q/AQJM 2370S—2024

代替 Q/AQJM 2370S—2023

面包糠

2024-02-05 发布

2024-03-10 实施

安琪酵母股份有限公司 发布

Q/AQJM 2370S—2024

## 前 言

本文件按照GB/T 1.1—2020《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定起草。

本文件适用于安琪酵母股份有限公司委托山东华麦食品科技有限公司（地址：山东省德州市临邑县花园大街东首路北，天鼎丰路路东）生产加工。

本文件适用于安琪酵母股份有限公司委托滁州润泰清真食品有限公司（地址：安徽省滁州市琅琊经济开发区永阳路301号）生产加工。

本文件适用于安琪酵母股份有限公司委托广东妙多食品科技有限公司（地址：阳西县卓越路1号（住所申报））生产加工。

本文件代替Q/AQJM 2370S—2023，自本文件实施日起，Q/AQJM 2370S—2023立即作废。

本文件与Q/AQJM 2370S—2023相比，除编辑性修改外主要变化如下：

——修改了范围中的原辅料种类。

本文件由安琪酵母股份有限公司提出并归口。

本文件起草单位：安琪酵母股份有限公司。

本文件主要起草人：胡新平、鲍方芳、全明旭。

本文件的历次版本发布情况为：

——2021-11-02；

——2022-02-26；

——2022-12-13；

——2023-12-30。

## 面包糠

### 1 范围

本文件规定了面包糠产品的术语和定义、技术要求、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存和保质期等要求。

本文件适用于以小麦粉为主要原料，添加或不添加食用淀粉、水、食用植物油、食用盐、白砂糖、食用葡萄糖、硫酸钙、单，双甘油脂肪酸酯、氯化铵、大豆粉、可可粉、柠檬黄、日落黄、辣椒红、姜黄素、β-胡萝卜素、胭脂虫红、胭脂树橙、黄原胶、D-异抗坏血酸钠、磷酸三钙、磷酸氢二铵、抗坏血酸（维生素C）、酵母、香辛料、食品用香精、食品工业用酶制剂、复配膨松剂、瓜尔胶，经和面、醒发、熟化、粉碎、干燥、包装加工制成的非即食面包糠产品，或经膨化机挤压成型，经切断、粉碎等工艺而制成的非即食面包糠产品。

### 2 规范性引用文件

下列文件中的内容通过文中的规范性引用而构成本文件必不可少的条款。其中，注日期的引用文件，仅该日期对应的版本适用于本文件；不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本文件。

- GB/T 191 包装储运图示标志
- GB/T 317 白砂糖
- GB 1352 大豆
- GB/T 1355 小麦粉
- GB 1886.6 食品安全国家标准 食品添加剂 硫酸钙
- GB 1886.28 食品安全国家标准 食品添加剂 D-异抗坏血酸钠
- GB 1886.34 食品安全国家标准 食品添加剂 辣椒红
- GB 1886.41 食品安全国家标准 食品添加剂 黄原胶
- GB 1886.65 食品安全国家标准 食品添加剂 单，双甘油脂肪酸酯
- GB 1886.76 食品安全国家标准 食品添加剂 姜黄素
- GB 1886.174 食品安全国家标准 食品添加剂 食品工业用酶制剂
- GB 1886.245 食品安全国家标准 食品添加剂 复配膨松剂
- GB 1886.315 食品安全国家标准 食品添加剂 胭脂虫红及其铝色淀
- GB 1886.316 食品安全国家标准 食品添加剂 胭脂树橙
- GB 1886.331 食品安全国家标准 食品添加剂 磷酸氢二铵
- GB 1886.332 食品安全国家标准 食品添加剂 磷酸三钙
- GB 2716 食品安全国家标准 植物油
- GB 2721 食品安全国家标准 食用盐
- GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
- GB 2761 食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量
- GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量
- GB 2763 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量
- GB 4481.1 食品安全国家标准 食品添加剂 柠檬黄

Q/AQJM 2370S—2024

GB 4789.3 食品安全国家标准 食品微生物学检验 大肠菌群计数  
 GB 4789.4 食品安全国家标准 食品微生物学检验 沙门氏菌检验  
 GB 4789.10 食品安全国家标准 食品微生物学检验 金黄色葡萄球菌检验  
 GB 4789.15 食品安全国家标准 食品微生物学检验 霉菌和酵母计数  
 GB 4806.7 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品  
 GB 4806.8 食品安全国家标准 食品接触用纸和纸板材料及制品  
 GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定  
 GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定  
 GB 5009.22 食品安全国家标准 食品中黄曲霉毒素B族和G族的测定  
 GB 5009.239 食品安全国家标准 食品酸度的测定  
 GB/T 5461 食用盐  
 GB 5749 生活饮用水卫生标准  
 GB 6227.1 食品安全国家标准 食品添加剂 日落黄  
 GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则  
 GB 8821 食品安全国家标准 食品添加剂  $\beta$ -胡萝卜素  
 GB/T 8946 塑料编织袋通用技术要求  
 GB 9683 复合食品包装袋卫生标准  
 GB 14754 食品安全国家标准 食品添加剂 维生素C(抗坏血酸)  
 GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范  
 GB/T 15691 香辛料调味品通用技术条件  
 GB/T 20706 可可粉  
 GB/T 20880 食用葡萄糖  
 GB/T 22865 牛皮纸  
 GB/T 24905 粮食包装 小麦粉袋  
 GB 26687 食品安全国家标准 复配食品添加剂通则  
 GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则  
 GB 28403-2012 食品安全国家标准 食品添加剂 瓜尔胶  
 GB 30616 食品安全国家标准 食品用香精  
 GB 31637 食品安全国家标准 食用淀粉  
 GB 31639 食品安全国家标准 食品加工用酵母  
 JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则  
 《定量包装商品计量监督管理办法》(国家市场监督管理总局令2023年第 70 号)

### 3 术语和定义

本文件没有需要界定的术语和定义。

### 4 技术要求

#### 4.1 基本要求

不得使用非食品原料，不得超范围、超量使用食品添加剂和营养强化剂，不得采用可能影响食品安全的不合理的加工工艺。原辅料应符合GB 2760、GB 2761、GB 2762、GB 2763的相关规定。

Q/AQJM 2370S—2024

## 4.2 主要原辅料要求

### 4.2.1 小麦粉

应符合GB/T 1355的规定。

### 4.2.2 水

应符合GB 5749的规定。

### 4.2.3 食用盐

应符合GB/T 5461—GB 2721的规定。

### 4.2.4 食品加工用酵母

应符合GB 31639的规定。

### 4.2.5 食用淀粉

应符合GB 31637的规定。

### 4.2.6 大豆

应符合GB 1352的规定。

### 4.2.7 食用葡萄糖

应符合GB/T 20880的规定。

### 4.2.8 柠檬黄

应符合GB 4481.1的规定。

### 4.2.9 日落黄

应符合GB 6227.1的规定。

### 4.2.10 胭脂虫红

应符合GB 1886.315的规定。

### 4.2.11 胭脂树橙

应符合GB 1886.316的规定。

### 4.2.12 姜黄素

应符合GB 1886.76的规定。

### 4.2.13 硫酸钙

应符合GB 1886.6的规定。

### 4.2.14 维生素C

应符合GB 14754的规定。

### 4.2.15 食品工业用酶制剂

应符合GB 1886.174的规定。

### 4.2.16 单, 双甘油脂肪酸酯

应符合GB 1886.65的规定。

### 4.2.17 白砂糖

应符合GB/T 317的规定。

### 4.2.18 植物油

应符合GB 2716的规定。

### 4.2.19 可可粉

应符合GB/T 20706的规定。

### 4.2.20 辣椒红

应符合GB 1886.34的规定。

### 4.2.21 $\beta$ -胡萝卜素

Q/AQJM 2370S—2024

- 应符合GB 8821的规定。
- 4.2.22 D-异抗坏血酸钠  
应符合GB 1886.28的规定。
- 4.2.23 磷酸三钙  
应符合GB 1886.332的规定。
- 4.2.24 磷酸氢二铵  
应符合GB 1886.331的规定。
- 4.2.25 香辛料  
应符合GB/T 15691的规定。
- 4.2.26 食品用香精  
应符合GB 30616的规定。
- 4.2.27 复配膨松剂  
应符合GB 1886.245的规定。
- 4.2.28 瓜尔胶  
应符合GB 28403的规定。
- 4.2.29 黄原胶  
应符合GB 1886.41的规定。

#### 4.3 感官要求

应符合表1的要求。

表1 感官要求

项 目	要 求
色泽	具有产品特有的色泽,色泽基本一致
组织形态	不规则片状、长条状或针状
滋味、气味	具有产品特有的香味和滋味,无异味
杂质	无正常视力可见外来异物

#### 4.4 理化指标

应符合表2的要求。

表2 理化指标

项 目	指 标
水分/(g/100g)	≤ 13.0
酸度/(mL/10g)	≤ 6.0
铅(以Pb计)/(mg/kg)	≤ 0.2
黄曲霉毒素B <sub>1</sub> /(μg/kg)	≤ 5.0

#### 4.5 微生物限量

应符合表3的规定。

Q/AQJM 2370S—2024

表3 微生物限量

项 目	采样方案及限量*			
	n	c	m	M
沙门氏菌/25g	5	0	0	-
金黄色葡萄球菌/(CFU/g)	5	1	100	1000
大肠菌群/(CFU/g)	5	2	10	100
霉菌/(CFU/g)			150	
样品的采样及处理按GB 4789.1执行				

#### 4.6 生产加工过程及卫生要求

应符合GB 14881的规定。

#### 4.7 净含量及允许短缺量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》（国家市场监督管理总局令2023年第 70 号）的规定。

### 5 试验方法

#### 5.1 感官检验

取适量样品将其置于洁净无色透明的玻璃盘中，于自然光或相当于自然光的室内，用触觉鉴别其组织状态，视其色泽、杂质，嗅其气味，品其滋味。

#### 5.2 理化检验

##### 5.2.1 水分

按GB 5009.3规定的方法测定。

##### 5.2.2 酸度

按GB 5009.239规定的方法测定。

##### 5.2.3 铅

按GB 5009.12规定的方法测定。

##### 5.2.4 黄曲霉毒素 B<sub>1</sub>

按GB 5009.22规定的方法测定。

#### 5.3 微生物检验

##### 5.3.1 大肠菌群

按GB 4789.3规定的方法检验。

##### 5.3.2 霉菌

按GB 4789.15规定的方法检验。

Q/AQJM 2370S—2024

### 5.3.3 沙门氏菌

按GB 4789.4规定的方法检验。

### 5.3.4 金黄色葡萄球菌

按GB 4789.10规定的方法检验。

### 5.4 净含量及允许短缺量

按JJF 1070规定的方法测定。

## 6 检验规则

### 6.1 组批

同配料、同工艺生产的，具有同样质量的产品为一批。

### 6.2 抽样

按表4抽取样本。

表4 抽样件数

批量/箱或袋	样本大小/箱或袋
1~50	2
51~500	3
>500	5

### 6.3 出厂检验

6.3.1 成品出厂前须经公司质量检验部门逐批检验，检验合格方可出厂。

6.3.2 检验的项目：感官要求、水分、酸度、大肠菌群。

### 6.4 型式检验

型式检验的项目：本文件技术要求中的全部项目。

6.4.1 正常生产时每半年进行一次型式检验，有下列情况时亦应进行：

- 产品定型时；
- 当原料来源发生变化或主要设备更换，可能影响产品质量时；
- 出厂检验的结果与上次型式检验有较大差异时；
- 停产3个月以上恢复生产时；
- 国家食品安全监督机构提出要求时。

### 6.5 判定规则

6.5.1 出厂检验项目符合本文件，判为合格品。

6.5.2 出厂检验项目如有2个及以内的项目(微生物项目除外)不符合本文件，可以加倍抽样复验。复验后如仍有项目不符合本文件，判为不合格品。

Q/AQJM 2370S—2024

6.5.3 微生物项目有一项不符合本文件，判为不合格，不应复验。

## 7 标志、标签、包装、运输、贮存和保质期

### 7.1 标志

运输标志应符合GB/T 191的规定。

### 7.2 标签

标签应符合GB 7718和GB 28050的规定。

### 7.3 包装

#### 7.3.1 内包装

内包装材料应符合GB 4806.7、GB 4806.8、GB 9683、GB/T 24905及相关国家标准的规定。

#### 7.3.2 外包装

采用瓦楞纸箱、塑料编织袋或牛皮纸袋，应符合GB/T 6543、GB/T 8946、GB/T 17858.1的要求。

### 7.4 运输

运输车辆应保持清洁，不得与有毒有害有异味或影响产品质量的物品混装混运。运输时防止挤压、暴晒、雨淋，装卸时轻搬、轻放。

### 7.5 贮存

产品应贮存于阴凉、干燥、通风的仓库内，不得露天存放，不得与有毒有害的物品混存。最高码层数参照包装侧面堆码极限层数，并防止倾压。

### 7.6 保质期

未开启包装的产品，在规定的运输、贮存条件下，保质期为12-36个月，具体见产品包装上的标识。

## 编制说明

本标准适用于以小麦粉为主要原料，添加食用淀粉【玉米淀粉、木薯淀粉、马铃薯淀粉、甘薯淀粉、绿豆淀粉、小麦淀粉、豌豆淀粉中的一种或几种】、米粉（粘米粉、糯米粉、红米粉、紫米粉、大米粉、黑米粉、糙米粉、粳米粉、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、莜麦粉、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）、食用葡萄糖、白砂糖、食用盐、味精、鸡精调味料、香辛料颗粒或粉【黑胡椒、辣椒、花椒、藤椒、麻椒、罗勒叶、高良姜、迷迭香、大蒜、八角、小茴香、肉豆蔻、草果、芹菜籽、香菜、香菜籽、丁香、姜、孜然、香葱、月桂叶、桂皮、洋葱、草果中的一种或几种】、黑胡椒粉、白胡椒粉、5'-呈味核苷酸二钠（I+G）、面包糠、麦芽糊精、磷脂、魔芋粉、单，双甘油脂肪酸酯、黄原胶、三聚磷酸钠、焦磷酸二氢二钠、碳酸氢钠、碳酸钙、柠檬酸钠、L(+)-酒石酸、葡萄糖酸- $\delta$ -内酯、柠檬黄、日落黄中的一种或几种，经配料、混合、包装而成的面糊、裹粉、煎炸粉预拌粉，适用于面糊、裹粉、煎炸粉的加工。

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。

河南沛骏食品有限公司

QB