



411389S-2026

河南黄国粮业股份有限公司企业标准

Q/HHL 0014S-2026

# 面糊、裹粉、煎炸粉预拌粉

2026-05-29 发布

2026-05-29 实施

河南黄国粮业股份有限公司 发布

## 前 言

附录 A 为本标准规范性文件。

本标准由河南黄国粮业股份有限公司提出。

本标准起草单位：河南黄国粮业股份有限公司。

本标准主要起草人：周子钡、杨俊生、陈龙。

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，添加玉米粉、绿豆粉、黄豆粉、豌豆粉、荞麦粉、大米粉、糯米粉、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、糯玉米淀粉（蜡质玉米淀粉）、莲藕淀粉、大米淀粉、糯米淀粉、小米淀粉中的一种或几种】、食用葡萄糖、白砂糖、谷朊粉、食用盐、味精、鸡精调味料、面包糠、八角、小茴香、桂皮、豆蔻、多香果、香叶（月桂叶）、草果（香辛料）、甘草、山奈、百香果、罗勒、牛至、高良姜、花椒、辣椒、胡椒、孜然、大蒜粉、生姜粉、姜黄粉（香辛料）、香葱粉、洋葱粉、黑胡椒粉、白胡椒粉、肉豆蔻粉、芹菜粉、芹菜籽粉、辣椒粉、番茄粉、甜椒粉、酱油粉、奶粉、脱脂奶粉、植物油（大豆油、菜籽油、棉籽油、芝麻油、亚麻籽油、花生油、橄榄油中的一种或几种）、猪油、牛油、芝士粉、植脂末、乳清蛋白粉、水解植物蛋白、5'-呈味核苷酸二钠（I+G）、酵母抽提物、调味油（大葱油、洋葱油、大蒜油、黑胡椒油、五香油中的一种或几种）、芝麻香油、复合调味料、大豆分离蛋白、酪蛋白、谷氨酰胺转氨酶【来源：茂原链轮丝菌（又名茂源链霉菌）】、麦芽糊精、磷脂、大豆磷脂、魔芋粉、瓜尔胶、单，双甘油脂肪酸酯、黄原胶、羧甲基纤维素钠、聚丙烯酸钠、卡拉胶、醋酸酯淀粉、辛烯基琥珀酸淀粉钠、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、羟丙基二淀粉磷酸酯、氧化淀粉、氧化羟丙基淀粉、羟丙基二淀粉磷酸酯、酸处理淀粉、三聚磷酸钠、焦磷酸钠、焦磷酸一氢三钠、焦磷酸二氢二钠、磷酸氢二钠、磷酸二氢钠、磷酸二氢钙、磷酸二氢钾、磷酸氢二钾、磷酸氢二铵、磷酸氢钙、磷酸三钾、磷酸三钠、焦磷酸四钾、焦磷酸一氢三钠、聚偏磷酸钾、酸式焦磷酸钙、六偏磷酸钠、碳酸钠、碳酸氢钠、碳酸钙、柠檬酸钠、海藻酸钠、海藻酸钾、二氧化硅、D-异抗坏血酸钠、聚甘油脂肪酸酯、碳酸钾、蔗糖脂肪酸酯、葡萄糖酸- $\delta$ -内酯、木糖醇、辣椒红、 $\beta$ -胡萝卜素、姜黄素、柠檬黄、日落黄、胭脂虫红、胭脂树橙、墨鱼汁、墨鱼汁粉、香兰素、乙基麦芽酚、食品用香精（含或不含辣椒油树脂）、食品用香料中的一种或几种，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。

根据产品主要原料的不同，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 荞麦粉应符合 GB/T 35028 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.3 玉米粉应符合 GB/T 10463 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.4 糯米粉、大米粉、黄豆粉、豌豆粉、绿豆粉应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.5 食用淀粉应符合 GB 31637 的规定。

- 2.1.6 食用葡萄糖应符合GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.7 谷朊粉应符合 GB/T 21924 的规定。
- 2.1.8 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.9 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T5461 的规定。
- 2.1.10 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.11 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。
- 2.1.12 八角、小茴香、桂皮、豆蔻、多香果、香叶（月桂叶）、草果、甘草、山奈、百香果、罗勒、牛至、高良姜、花椒、辣椒、胡椒、孜然、大蒜粉、生姜粉、姜黄粉、香葱粉、洋葱粉、黑胡椒粉、白胡椒粉、肉蔻粉、芹菜籽粉、辣椒粉应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.13 番茄粉应符合 NY/T 957 的规定。
- 2.1.14 芹菜粉、甜椒粉应符合 NY/T 1884 的规定。
- 2.1.15 酱油粉、复合调味料应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.16 奶粉、脱脂奶粉应符合 GB 19644 的规定。
- 2.1.17 植物油应符合 GB 2716 的规定。
- 2.1.18 猪油、牛油应符合 GB 10146 的规定。
- 2.1.19 芝士粉应符合 GB 5420 的规定。
- 2.1.20 植脂末应符合 QB/T 4791 的规定。
- 2.1.21 乳清蛋白粉应符合 GB 11674 的规定。
- 2.1.22 水解植物蛋白、大豆分离蛋白应符合 GB 20371 的规定。
- 2.1.23 5'-呈味核苷酸二钠（I+G）应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.24 酵母抽提物应符合 GB/T 20886.2 的规定。
- 2.1.25 调味油应符合 NY/T 2111 的规定。
- 2.1.26 芝麻香油应符合 GB/T8233 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.27 酪蛋白应符合 GB 31638 的规定。
- 2.1.28 谷氨酰胺转氨酶应符合 GB 1886.174 的规定。
- 2.1.29 麦芽糊精应符合 GB/T 20884 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.30 磷脂应符合 GB1886.358 的规定。
- 2.1.31 大豆磷脂应符合 LS/T 3219 的规定。
- 2.1.32 魔芋粉应符合 NY/T 494 的规定。
- 2.1.33 瓜尔胶应符合 GB 28403 的规定。
- 2.1.34 单，双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.65 的规定。
- 2.1.35 木糖醇应符合GB 1886.234 的规定。
- 2.1.36 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。

- 2.1.37 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。
- 2.1.38 聚丙烯酸钠应符合 GB 29948 的规定。
- 2.1.39 卡拉胶应符合 GB 1886.169 的规定。
- 2.1.40 醋酸酯淀粉应符合 GB 29925 的规定。
- 2.1.41 辛烯基琥珀酸淀粉钠应符合 GB 28303 的规定。
- 2.1.42 乙酰化二淀粉磷酸酯应符合 GB 29929 的规定。
- 2.1.43 乙酰化双淀粉己二酸酯应符合 GB 29932 的规定。
- 2.1.44 磷酸酯双淀粉应符合 GB 29926 的规定。
- 2.1.45 羟丙基淀粉应符合 GB 29930 的规定。
- 2.1.46 羟丙基二淀粉磷酸酯应符合 GB 29931 的规定
- 2.1.47 氧化淀粉应符合 GB 29927 的规定。
- 2.1.48 氧化羟丙基淀粉应符合 GB 29933 的规定。
- 2.1.49 酸处理淀粉应符合 GB 29928 的规定。
- 2.1.50 三聚磷酸钠应符合 GB 1886.335 的规定。
- 2.1.51 焦磷酸钠应符合 GB 1886.339 的规定。
- 2.1.52 焦磷酸一氢三钠应符合 GB 1886.348 的规定。
- 2.1.53 焦磷酸二氢二钠应符合 GB 1886.328 的规定。
- 2.1.54 二氧化硅应符合 GB 25576 的规定。
- 2.1.55 磷酸氢二钠应符合 GB 1886.329 的规定。
- 2.1.56 磷酸二氢钠应符合 GB 1886.336 的规定。
- 2.1.57 磷酸二氢钙应符合 GB 1886.333 的规定。
- 2.1.58 磷酸二氢钾应符合 GB 1886.337 的规定。
- 2.1.59 磷酸氢二钾应符合 GB 1886.334 的规定。
- 2.1.60 磷酸氢二铵应符合 GB 1886.331 的规定。
- 2.1.61 磷酸氢钙应符合 GB 1886.3 的规定。
- 2.1.62 磷酸三钾应符合 GB 1886.327 的规定。
- 2.1.63 磷酸三钠应符合 GB 1886.338 的规定。
- 2.1.64 焦磷酸四钾应符合 GB 1886.340 的规定。
- 2.1.65 焦磷酸一氢三钠应符合 GB 1886.348 的规定。
- 2.1.66 聚偏磷酸钾应符合 GB 1886.325 的规定。
- 2.1.67 酸式焦磷酸钙应符合 GB 1886.326 的规定。
- 2.1.68 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。
- 2.1.69 碳酸钠应符合 GB 1886.1 的规定。

- 2.1.70 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。
- 2.1.71 碳酸钙应符合 GB 1886.214 的规定。
- 2.1.72 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.73 食品用香料应符合GB 29938的规定。
- 2.1.74 海藻酸钠应符合 GB 1886.243 的规定。
- 2.1.75 海藻酸钾应符合 GB 29988 的规定。
- 2.1.76 D-异抗坏血酸钠应符合GB 1886.28 的规定。
- 2.1.77 聚甘油脂肪酸酯应符合GB 1886.178 的规定。
- 2.1.78 蔗糖脂肪酸酯应符合GB 1886.27 的规定。
- 2.1.79 碳酸钾应符合GB 25588 的规定。
- 2.1.80 葡萄糖酸- $\delta$ -内酯应符合GB 7657 的规定。
- 2.1.81 姜黄素应符合GB 1886.76 的规定。
- 2.1.82 辣椒红应符合GB 1886.34 的规定。
- 2.1.83  $\beta$ -胡萝卜素应符合GB 8821 的规定。
- 2.1.84 胭脂虫红应符合GB 1886.315 的规定。
- 2.1.85 胭脂树橙应符合GB 1886.316 的规定。
- 2.1.86 柠檬黄应符合GB 4481.1 的规定。
- 2.1.87 日落黄应符合GB 6227.1 的规定。
- 2.1.88 墨鱼汁应干净、卫生、无异味，无腐败变质，并符合GB 2762、GB 31650 的规定。
- 2.1.89 香兰素应符合GB 1886.16 的规定。
- 2.1.90 乙基麦芽酚应符合GB 1886.208 的规定。
- 2.1.91 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.92 面包糠应符合Q/QWS 0002S 的规定，见附录A。
- 2.1.93 墨鱼汁粉应符合GB 10133 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	该产品应有的色泽	
气味	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, %	≤ 18	GB 5009.3
β-胡萝卜素 <sup>a</sup> , g/kg	≤ 1.0	GB 5009.83
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
赈曲霉毒素 A, μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.96
玉米赤霉烯酮, μg/kg	≤ 60	GB 5009.209
姜黄素 <sup>a</sup> , g/kg	≤ 0.3	SN/T 4890
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	GB 5009.35
胭脂树橙 <sup>a</sup> , g/kg	≤ 0.01	GB 5009.287
苯并[a]芘, μg/kg	≤ 2.0	GB 5009.27
总砷 (以As计), mg/kg	≤ 0.5	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
总汞 (以Hg计), mg/kg	≤ 0.02	GB 5009.17
磷酸盐 <sup>a</sup> (以PO <sub>4</sub> <sup>3-</sup> 计), g/kg	≤ 5.0	GB 5009.256
胭脂虫红 <sup>a</sup> (以胭脂红酸计), g/kg	≤ 0.5	GB 5009.28

注: \*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

a 仅适用于添加相应食品添加剂的产品。

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。

## 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。

H N

Q B

附录 A:



4 105775-2022



淇县味全食品有限公司企业标准

Q/QWS 0002S-2022

---

# 面包雪花片、面包糠

2022-02-19 发布

2022-02-19 实施

---

淇县味全食品有限公司 发布

## 前 言

本标准由淇县味全食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：郇红坤、孟庆华。

本标准自发布之日起替代Q/QWS 0002S-2021。

H N

Q B

## 面包雪花片、面包糠

### 1 范围

本标准规定了面包雪花片、面包糠的分类、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，添加或不添加玉米粉、糯米粉、黑米粉、红米粉、紫米粉、紫薯粉、红薯粉、菠菜粉、胡萝卜粉、番茄粉（西红柿粉）、芹菜粉、南瓜粉、西兰花粉、山药粉、红枣粉、火龙果粉、玉米淀粉、小麦淀粉、木薯淀粉、马铃薯淀粉、红薯淀粉、豌豆淀粉、白砂糖、食用盐、大豆油、棕榈油、大豆蛋白粉中的一种或几种，加入聚甘油脂肪酸酯、单，双甘油脂肪酸酯、三聚磷酸钠、磷酸二氢钠、焦磷酸二氢二钠、双乙酰酒石酸单双甘油酯、硫酸钙、碳酸氢钠、碳酸钾、复合膨松剂（食用玉米淀粉、酒石酸氢钾、碳酸钙、焦磷酸二氢二钠）、瓜尔胶、黄原胶、氧化羟丙基淀粉、羟丙基淀粉、酸处理淀粉、乙酰化二淀粉磷酸酯、柠檬黄、日落黄、 $\beta$ -胡萝卜素、姜黄素、辣椒红、焦糖色、柑橘黄、甜菜红、高粱红中的一种或几种，加入生活饮用水，经配料、拌粉、挤压膨化、成型、切断粉碎或不切断粉碎、包装而成的非即食面包雪花片、面包糠。

根据所用原辅料不同，产品分为：面包雪花片、面包糠。

### 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 玉米粉、糯米粉、黑米粉、红米粉、紫米粉应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.3 紫薯粉、红薯粉应符合 NY/T 2984 的规定。
- 2.1.4 菠菜粉、胡萝卜粉、番茄粉（西红柿粉）、芹菜粉、南瓜粉、西兰花粉、红枣粉、火龙果粉应符合 NY/T 1884 的规定。
- 2.1.5 山药粉应符合 NY/T 2984 的规定。
- 2.1.6 玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.7 小麦淀粉应符合 GB/T 8883 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.8 木薯淀粉应符合 GB/T 29343 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.9 马铃薯淀粉应符合 GB/T 8884 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.10 红薯淀粉、豌豆淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.11 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.12 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.13 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.14 大豆蛋白粉应符合 GB/T 22493 和 GB 20371 的规定。
- 2.1.15 聚甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.178 的规定。
- 2.1.16 单，双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.65 的规定。
- 2.1.17 三聚磷酸钠应符合 GB 1886.335 的规定。

- 2.1.18磷酸二氢钠应符合 GB 1886.336 的规定。
- 2.1.19焦磷酸二氢二钠应符合 GB 1886.328 的规定。
- 2.1.20双乙酰酒石酸单双甘油酯应符合 GB 25539 的规定。
- 2.1.21硫酸钙应符合 GB 1886.6 的规定。
- 2.1.22碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。
- 2.1.23碳酸钙应符合 GB 1886.214 的规定。
- 2.1.24复合膨松剂应符合 GB 1886.245 和 GB 26687 的规定。
- 2.1.25瓜尔胶应符合 GB 28403 的规定。
- 2.1.26黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.27氧化羟丙基淀粉应符合 GB 29933 的规定。
- 2.1.28羟丙基淀粉应符合 GB 29930 的规定。
- 2.1.29酸处理淀粉应符合 GB 29928 的规定。
- 2.1.30乙酰化二淀粉磷酸酯应符合 GB 29929 的规定。
- 2.1.31柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。
- 2.1.32日落黄应符合 GB 6227.1 的规定。
- 2.1.33 $\beta$ -胡萝卜素应符合 GB 8821 的规定。
- 2.1.34姜黄素应符合 GB 1886.76 的规定。
- 2.1.35辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.36焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.37柑橘黄应符合 GB 1886.346 的规定。
- 2.1.38甜菜红应符合 GB 1886.111 的规定。
- 2.1.39高粱红应符合 GB 1886.32 的规定。
- 2.1.40生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.41棕榈油应符合 GB/T 15680 和 GB 2716 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	片状或颗粒状	取100g样品，置于白色瓷盘中，在自然光线下，用肉眼观察其色泽、性状及杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味。
色 泽	具有产品应有的色泽	
气 味 与 滋 味	具有面制品特有的香气与滋味，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		≤	16.0	GB 5009.3
总砷 (以 As 计), mg/kg		≤	0.5	GB 5009.11
*铅 (以 Pb 计), mg/kg		≤	0.18	GB 5009.12
黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> , μg/kg		≤	5.0	GB 5009.22
<sup>a</sup> 着色剂	柠檬黄, g/kg	≤	0.3	GB 5009.35
	日落黄, g/kg	≤	0.3	GB 5009.35
	β-胡萝卜素, g/kg	≤	1.0	GB 5009.83
	姜黄素, g/kg	≤	0.3	SN/T 4890
<sup>b</sup> 磷酸盐 (以磷酸根 PO <sub>4</sub> <sup>3-</sup> 计), g/kg		≤	5.0	GB 5009.256
注: a 仅适用于添加该种着色剂的产品, 且相同色泽着色剂在混合使用时, 各自用量占 GB 2760 所规定的最大使用量的比例之和不应超过 1;				
b 仅适用于添加复合膨松剂、三聚磷酸钠、磷酸二氢钠、焦磷酸二氢二钠的产品;				
*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。				

### 2.4 微生物限量

微生物限量应符合表 3 的规定。

表 3 微生物限量

项 目	采样方案 <sup>a</sup> 及限量				检 验 方 法
	n	c	m	M	
菌落总数, CFU/g	5	2	10 <sup>5</sup>	10 <sup>7</sup>	GB 4789.2
大肠菌群, CFU/g	5	2	10	10 <sup>4</sup>	GB 4789.3 平板计数法
沙门氏菌, /25g	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌, CFU/g	5	1	100	1000	GB 4789.10
注 1: a 样品的采样和处理按 GB 4789.1 执行。					
注 2: n 为同一批次产品应采集的样品数; c 为最大可允许超出 n 的样品数; m 为微生物指标可接受水平的限量值; M 为微生物指标最高安全限量值。					

### 2.5 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。

### 2.6 生产加工过程中的卫生要求

生产加工过程中的卫生要求应符合 GB 14881 的规定。

Q/QWS 0002S-2022

### 2.7 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、菌落总数、大肠菌群的检验，型式检验按国家相关规定执行。

---

H N

Q B

Q/QWS 0002S-2022

## 编制说明

本标准适用于以小麦粉为主要原料，添加或不添加玉米粉、糯米粉、黑米粉、红米粉、紫米粉、紫薯粉、红薯粉、菠菜粉、胡萝卜粉、番茄粉（西红柿粉）、芹菜粉、南瓜粉、西兰花粉、山药粉、红枣粉、火龙果粉、玉米淀粉、小麦淀粉、木薯淀粉、马铃薯淀粉、红薯淀粉、豌豆淀粉、白砂糖、食用盐、大豆油、棕榈油、大豆蛋白粉中的一种或几种，加入聚甘油脂肪酸酯、单、双甘油脂肪酸酯、三聚磷酸钠、磷酸二氢钠、焦磷酸二氢二钠、双乙酰酒石酸单双甘油酯、硫酸钙、碳酸氢钠、碳酸钾、复合膨松剂（食用玉米淀粉、酒石酸氢钾、碳酸钙、焦磷酸二氢二钠）、瓜尔胶、黄原胶、氧化羟丙基淀粉、羟丙基淀粉、酸处理淀粉、乙酰化二淀粉磷酸酯、柠檬黄、日落黄、β-胡萝卜素、姜黄素、辣椒红、焦糖色、柑橘黄、甜菜红、高粱红中的一种或几种，加入生活饮用水，经配料、拌粉、挤压膨化、成型、切断粉碎或不切断粉碎、包装而成的非即食面包雪花片、面包糠。

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，制定本企业标准，为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

本标准所涉及产品在 GB 2760 中分类为 06.03.02.04 裹粉。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

淇县味全食品有限公司

QB

## 编制说明

本标准适用于以小麦粉为主要原料，添加玉米粉、绿豆粉、黄豆粉、豌豆粉、荞麦粉、大米粉、糯米粉、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、糯玉米淀粉（蜡质玉米淀粉）、莲藕淀粉、大米淀粉、糯米淀粉、小米淀粉中的一种或几种】、食用葡萄糖、白砂糖、谷朊粉、食用盐、味精、鸡精调味料、面包糠、八角、小茴香、桂皮、豆蔻、多香果、香叶（月桂叶）、草果（香辛料）、甘草、山奈、百香果、罗勒、牛至、高良姜、花椒、辣椒、胡椒、孜然、大蒜粉、生姜粉、姜黄粉（香辛料）、香葱粉、洋葱粉、黑胡椒粉、白胡椒粉、肉豆蔻粉、芹菜粉、芹菜籽粉、辣椒粉、番茄粉、甜椒粉、酱油粉、奶粉、脱脂奶粉、植物油（大豆油、菜籽油、棉籽油、芝麻油、亚麻籽油、花生油、橄榄油中的一种或几种）、猪油、牛油、芝士粉、植脂末、乳清蛋白粉、水解植物蛋白、5'-呈味核苷酸二钠（I+G）、酵母抽提物、调味油（大葱油、洋葱油、大蒜油、黑胡椒油、五香油中的一种或几种）、芝麻香油、复合调味料、大豆分离蛋白、酪蛋白、谷氨酰胺转氨酶【来源：茂原链轮丝菌（又名茂源链霉菌）】、麦芽糊精、磷脂、大豆磷脂、魔芋粉、瓜尔胶、单，双甘油脂肪酸酯、黄原胶、羧甲基纤维素钠、聚丙烯酸钠、卡拉胶、醋酸酯淀粉、辛烯基琥珀酸淀粉钠、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、羟丙基二淀粉磷酸酯、氧化羟丙基淀粉、羟丙基二淀粉磷酸酯、酸处理淀粉、三聚磷酸钠、焦磷酸钠、焦磷酸一氢三钠、焦磷酸二氢二钠、磷酸氢二钠、磷酸二氢钠、磷酸二氢钙、磷酸二氢钾、磷酸氢二钾、磷酸氢二铵、磷酸氢钙、磷酸三钾、磷酸三钠、焦磷酸四钾、焦磷酸一氢三钠、聚偏磷酸钾、酸式焦磷酸钙、六偏磷酸钠、碳酸钠、碳酸氢钠、碳酸钙、柠檬酸钠、海藻酸钠、海藻酸钾、二氧化硅、D-异抗坏血酸钠、聚甘油脂肪酸酯、碳酸钾、蔗糖脂肪酸酯、葡萄糖酸- $\delta$ -内酯、木糖醇、辣椒红、 $\beta$ -胡萝卜素、姜黄素、柠檬黄、日落黄、胭脂虫红、胭脂树橙、墨鱼汁、墨鱼汁粉、香兰素、乙基麦芽酚、食品用香精（含或不含辣椒油树脂）、食品用香料中的一种或几种，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。