



411691S-2026



郑州发发食品管理有限公司企业标准

Q/ZFFS 0001S-2026

# 面糊、裹粉、煎炸粉预拌粉

2026-06-18 发布

2026-06-18 实施

郑州发发食品管理有限公司 发布

## 前 言

本标准由郑州发发食品管理有限公司提出并起草。

本标准起草人：王晴晴。

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、豆粉、坚果籽类粉、果蔬粉、鸡蛋粉、蛋黄粉、鸡蛋白粉、谷朊粉、大豆蛋白、乳清粉、乳清蛋白粉、食用植物油、食用动物油脂、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、食品加工用酵母、食品添加剂【5'-呈味核苷酸二钠、乙基麦芽酚、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- $\delta$ -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-异抗坏血酸钠、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】或其复配添加剂（包含两种及以上添加剂）、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）、食品用香精、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。

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 豆粉应符合 GB 2712 的规定。
- 2.1.5 坚果籽类粉应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.6 果蔬粉应符合 GH/T 1456 的规定。
- 2.1.7 鸡蛋粉、蛋黄粉、鸡蛋白粉应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.8 谷朊粉应符合 GB/T 21924 的规定。
- 2.1.9 大豆蛋白应符合 GB 20371 的规定。
- 2.1.10 乳清粉、乳清蛋白粉应符合 GB 11674 的规定。

- 2.1.11 食用植物油应符合 GB 2716 的规定。
- 2.1.12 食用动物油脂应符合 GB 10146 的规定。
- 2.1.13 白砂糖应符合 GB 13104 的规定。
- 2.1.14 食用葡萄糖、麦芽糊精应符合 GB 15203 的规定。
- 2.1.15 全糖粉应符合 QB/T 4565 的规定。
- 2.1.16 乳粉应符合 GB 19644 的规定。
- 2.1.17 魔芋粉应符合 NY/T 494 的规定。
- 2.1.18 食用盐应符合 GB 2721 的规定。
- 2.1.19 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.20 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。
- 2.1.21 酵母抽提物应符合 GB/T 20886.2 的规定。
- 2.1.22 香辛料粉应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.23 食品加工用酵母应符合 GB 31639 的规定。
- 2.1.245'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.25 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.26 谷氨酸钠应符合 GB 1886.306 的规定。
- 2.1.27 焦磷酸二氢二钠应符合 GB 1886.328 的规定。
- 2.1.28 焦磷酸钠应符合 GB 1886.339 的规定。
- 2.1.29 焦磷酸四钾应符合 GB 1886.340 的规定。
- 2.1.30 酸式焦磷酸钙应符合 GB 1886.326 的规定。
- 2.1.31 焦磷酸一氢三钠应符合 GB 1886.348 的规定。
- 2.1.32 磷酸二氢钙应符合 GB 1886.333 的规定。
- 2.1.33 磷酸二氢钾应符合 GB 1886.337 的规定。
- 2.1.34 磷酸氢二铵应符合 GB 1886.331 的规定。
- 2.1.35 磷酸氢二钾应符合 GB 1886.334 的规定。
- 2.1.36 磷酸氢钙应符合 GB 1886.3 的规定。
- 2.1.37 磷酸三钙应符合 GB 1886.332 的规定。
- 2.1.38 磷酸三钾应符合 GB 1886.327 的规定。
- 2.1.39 磷酸三钠应符合 GB 1886.338 的规定。
- 2.1.40 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。
- 2.1.41 三聚磷酸钠应符合 GB 1886.335 的规定。
- 2.1.42 磷酸二氢钠应符合 GB 1886.336 的规定。

- 2.1.43 磷酸氢二钠应符合 GB 1886.329 的规定。
- 2.1.44 葡萄糖酸- $\delta$ -内酯应符合 GB 7657 的规定。
- 2.1.45 瓜尔胶应符合 GB 28403 的规定。
- 2.1.46 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.47 明胶应符合 GB 6783 的规定。
- 2.1.48 槐豆胶应符合 GB 29945 的规定。
- 2.1.49 卡拉胶应符合 GB 1886.169 的规定。
- 2.1.50 结冷胶应符合 GB 25535 的规定。
- 2.1.51 果胶应符合 GB 25533 的规定。
- 2.1.52 琼脂应符合 GB 1886.239 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 硫酸铝钾应符合 GB 1886.229 的规定。
- 2.1.74 硫酸铝铵应符合 GB 1886.342 的规定。
- 2.1.75 葡萄糖酸- $\delta$ -内酯应符合 GB 7657 的规定。

- 2.1.76 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.77 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.78DL-苹果酸应符合GB 25544 的规定。
- 2.1.79 乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。
- 2.1.80 单，双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.65 的规定。
- 2.1.81 聚甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.178 的规定。
- 2.1.82 蔗糖脂肪酸酯应符合 GB 1886.27 的规定。
- 2.1.83 维生素 C 应符合 GB 14754 的规定。
- 2.1.84D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.85 二氧化硅应符合 GB 25576 的规定。
- 2.1.86 复配食品添加剂应符合 GB 26687 的规定。
- 2.1.87 复配膨松剂应符合 GB 1886.245 的规定。
- 2.1.88 天然胡萝卜素应符合 GB 31624 的规定。
- 2.1.89 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.90 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.91 姜黄素应符合 GB 1886.76 的规定。
- 2.1.92 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。
- 2.1.93  $\beta$ -胡萝卜素应符合 GB 1886.366 的规定。
- 2.1.94 日落黄应符合 GB 6227.1 的规定。
- 2.1.95 胭脂树橙应符合 GB 1886.316 的规定。
- 2.1.96 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.97 食品用香料应符合 GB 29938 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
黄曲霉毒素B1, μg/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>a</sup> 胭脂树橙, g/kg	≤	0.01	GB 5009.287
<sup>a</sup> 姜黄素, g/kg	≤	0.3	SN/T 4890
<sup>a</sup> 柠檬黄, g/kg	≤	0.3	GB 5009.35
<sup>a</sup> 日落黄, g/kg	≤	0.3	GB 5009.35
<sup>a</sup> β-胡萝卜素, g/kg	≤	1.0	GB 5009.83
<sup>a</sup> 铝的残留量 (干样品, 以 Al 计), mg/kg	≤	100	GB 5009.182
<p><sup>a</sup>仅适用于添加该种添加剂的产品;</p> <p>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>*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 生产加工过程的卫生要求

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、净含量及允许短缺量、水分。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、豆粉、坚果籽类粉、果蔬粉、鸡蛋粉、蛋黄粉、鸡蛋白粉、谷朊粉、大豆蛋白、乳清粉、乳清蛋白粉、食用植物油、食用动物油脂、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、食品加工用酵母、食品添加剂【5'-呈味核苷酸二钠、乙基麦芽酚、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- $\delta$ -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-异抗坏血酸钠、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】或其复配添加剂（包含两种及以上添加剂）、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）、食品用香精、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。

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。

郑州发发食品管理有限公司