



411417S-2026



河南裹粉先生食品科技有限公司企业标准

Q/HGF 0002S-2026

裹粉预拌粉

2026-06-02 发布

2026-06-02 实施

河南裹粉先生食品科技有限公司 发布

前 言

本标准由河南裹粉先生食品科技有限公司提出并起草。

本标准起草人：苏伟智。

本标准自发布之日起代替 Q/HGF 0002S-2024(备案号：410860S-2024)

H N

Q B

裹粉预拌粉

1 范围

本标准规定了裹粉预拌粉的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以小麦粉为主要原料，添加全麦粉、黑全麦粉、褐全麦粉、谷物粉（玉米粉、玉米糝、黑麦粉、褐麦粉中的一种或几种）、米粉（红米粉、糯米粉、紫米粉、大米粉、黑米粉、糙米粉、籼米粉、红线米粉中的一种或几种）、杂粮粉（苦荞粉、荞麦粉、青稞粉、燕麦粉、高粱粉、苡麦粉、薏仁粉、黍米粉、小米粉、稷米粉、裸麦粉、藜麦粉、黑藜麦粉中的一种或几种）、热处理小麦粉、饼干碎、饼干粉、面包糠、裹粉片（丝或球）、膨化米、果蔬粉、食用花卉（桂花、重瓣红玫瑰、茉莉花中的一种或几种经粉碎）、豆粉（豌豆粉、大豆粉、绿豆粉、红豆粉、黑豆粉、芸豆粉、蚕豆粉、鹰嘴豆粉、豇豆粉、眉豆粉中的一种或几种）、起酥油、食用植物油、食用动物油脂、食用菌粉（香菇、猴头菇、草菇、黑木耳、银耳、金针菇、茶树菇、姬松茸、羊肚菌中的一种或几种）、胡萝卜粒、香葱干、菠菜干、番茄粉、海苔干、食用小麦麸皮、小麦胚芽、食用红薯淀粉、食用玉米淀粉、食用小麦淀粉、食用马铃薯淀粉、食用木薯淀粉、豌豆淀粉、大米淀粉、粘米粉、鸡蛋白粉、鸡蛋黄粉、鸡蛋粉、咸蛋黄粉、酵母、酵母抽提物、白砂糖、食用盐、麦芽糊精、味精、葡萄糖、D-木糖、植脂末、魔芋粉、茶叶粉、乳清粉、乳清蛋白粉、酸水解植物蛋白调味液、含乳食品基料粉（固体饮料）、奶油风味粉（固体饮料）、栀子浓缩汁粉（栀子、麦芽糊精）、马铃薯雪花全粉、大豆蛋白粉、大豆分离蛋白、乳粉、谷朊粉、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、醋酸酯淀粉、氧化淀粉、乙酰化双淀粉己二酸酯、磷酸酯双淀粉、羟丙基淀粉、酸处理淀粉、氧化羟丙基淀粉、柠檬酸、柠檬酸钠、DL-苹果酸、香辛料（经粉碎）或粉（GB/T 12729.1 名单中除罂粟之外品种）、药食同源原料【丁香、八角茴香、刀豆、小茴香、小蓟、山药、山楂、马齿苋、乌梢蛇、乌梅、木瓜、火麻仁、代代花、玉竹、甘草、白芷、白果、白扁豆、白扁豆花、龙眼肉（桂圆）、决明子、百合、肉豆蔻、肉桂、余甘子、佛手、杏仁（甜、苦）、沙棘、牡蛎、芡实、花椒、赤小豆、阿胶、鸡内金、麦芽、昆布、枣（大枣、酸枣、黑枣）、罗汉果、郁李仁、金银花、青果、鱼腥草、姜（生姜、干姜）、枳椇子、枸杞子、栀子、砂仁、胖大海、茯苓、香橼、香薷、桃仁、桑叶、桑椹、桔红、桔梗、益智仁、荷叶、莱菔子、莲子、高良姜、淡竹叶、淡豆豉、菊花（亳菊、怀菊、滁菊、贡菊中的一种或几种）、菊苣、黄芥子、黄精、紫苏、紫苏籽、葛根、黑芝麻、黑胡椒、槐米、槐花、蒲公英、蜂蜜、榧子、酸枣仁、鲜白茅根、鲜芦根、蝮蛇、橘皮、薄荷、薏苡仁、薤白、覆盆子、藿香、党参、肉苁蓉（荒漠）、铁皮石斛、西洋参、黄芪、灵芝、山茱萸、天麻、杜仲叶、地黄、麦冬、天冬、化橘红中的一种或几种经粉碎】、墨鱼汁粉、蛋白核小球藻粉、雨生红球藻粉、谷氨酸钠、呈味核苷酸二钠、羧甲基纤维素钠、瓜尔胶、果胶、黄原胶、卡拉胶、明胶、槐豆胶、结冷胶、琼脂、海藻酸钠、食品添加剂（聚甘油脂肪酸酯、单、双甘油脂肪酸酯、蔗糖脂肪酸酯中的一种或几种）、食品添加剂{维生素 C（抗氧化剂）、改性大豆磷脂、酶制剂[α-淀粉酶（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(来源来源茂原链轮丝菌 *Streptomyces mobaraensis*)中的一种或几种]、复配膨松剂(碳酸氢钠、磷酸二氢钙、焦磷酸二氢二钠、碳酸钙、单,双甘油脂肪酸酯、食用玉米淀粉)、食品添加剂(碳酸氢钠、焦磷酸二氢二钠、磷酸二氢钙、磷酸二氢钠、硫酸铝钾、碳酸氢铵、磷酸氢二钾、磷酸氢钙、三聚磷酸钠、碳酸钙、碳酸钠、酸式焦磷酸钙、焦磷酸钠、六偏磷酸钠、磷酸三钙、二氧化硅、D-异抗坏血酸、D-异抗坏血酸钠、食用香精、葡萄糖酸- δ -内酯、 β -胡萝卜素、姜黄、姜黄素、焦糖色(普通法)、焦糖色(亚硫酸铵法)、磷脂、复配着色剂(胭脂虫红、柠檬酸)、辣椒红、柠檬黄及其铝色淀(包括柠檬黄,柠檬黄铝色淀)、日落黄及其铝色淀(包括日落黄,日落黄铝色淀)、胭脂虫红及其铝色淀(包括胭脂虫红,胭脂虫红铝色淀)、胭脂树橙(又名红木素,降红木素)、高粱红、天然胡萝卜素中的一种或几种)中的一种或几种,按一定比例经配料、混合、包装而成的裹粉预拌粉。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 小麦粉、黑麦粉、褐麦粉应符合 GB/T 1355 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.2 全麦粉应符合 LS/T 3244 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.3 黑全麦粉、褐全麦粉应符合 LS/T 3244 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.4 荞麦粉应符合 GB/T 35028 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.5 莜麦粉应符合 GB/T 13360 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.6 燕麦粉应符合 NY/T 892 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.7 薏仁粉应符合 NY/T 2977 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.8 高粱粉应符合 DB37/T 1401 的规定。
- 2.1.9 糯米粉应符合 LS/T 3240 的规定。
- 2.1.10 食用小麦淀粉应符合 GB/T 8883 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.11 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.12 食用马铃薯淀粉应符合 GB/T 8884 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.13 食用木薯淀粉应符合 GB/T 29343 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.14 果蔬粉应符合 GH/T 1456 的规定。
- 2.1.15 粘米粉、紫薯粉、香芋粉、豌豆粉、大豆粉、绿豆粉、红豆粉、黑豆粉、芸豆粉、蚕豆粉、黍米粉、小米粉、稷米粉、藜麦粉、黑藜麦粉、红米粉、紫米粉、大米粉、黑米粉、糙米粉、籼米粉、红线米粉、裸麦粉、苦荞粉、青稞粉、荞麦米、鹰嘴豆粉、豇豆粉、眉豆粉应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.16 玉米粉应符合 GB/T 10463 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.17 玉米糝应符合 GB/T 22496 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.18 豌豆淀粉、大米淀粉应符合 GB 31637 的规定。

- 2.1.19 食用小麦麸皮应符合 NY/T 3218 的规定。
- 2.1.20 小麦胚芽应符合 LS/T 3210 的规定。
- 2.1.21 谷氨酸钠应符合 GB 1886.306 的规定。
- 2.1.22 胡萝卜粒、香葱干应符合 NY/T 959 的规定。
- 2.1.23 鸡蛋白粉、鸡蛋黄粉、鸡蛋粉、咸蛋黄粉应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.24 酵母应符合 GB 31639 的规定。
- 2.1.25 醋酸酯淀粉应符合 GB 29925 的规定。
- 2.1.26 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.27 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.28 麦芽糊精应符合 GB/T 20884 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.29 大豆蛋白粉、大豆分离蛋白应符合 GB/T 22493 的规定。
- 2.1.30 乳粉应符合 GB 19644 的规定。
- 2.1.31 羟丙基二淀粉磷酸酯应符合 GB 29931 的规定。
- 2.1.32 辛烯基琥珀酸淀粉钠应符合 GB 28303 的规定。
- 2.1.33 乙酰化二淀粉磷酸酯应符合 GB 29929 的规定。
- 2.1.34 氧化淀粉应符合 GB 29927 的规定。
- 2.1.35 乙酰化双淀粉己二酸酯应符合 GB 29932 的规定。
- 2.1.36 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.37 香辛料或粉应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.38 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.39 瓜尔胶应符合 GB 28403 的规定。
- 2.1.40 果胶应符合 GB 25533 的规定。
- 2.1.41 海藻酸钠应符合应符合 GB 1886.243 的规定。
- 2.1.42 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。
- 2.1.43 蔗糖脂肪酸酯应符合 GB 1886.27 的规定。
- 2.1.44 聚甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.178 的规定。
- 2.1.45 单,双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.65 的规定。
- 2.1.46 维生素 C 应符合 GB 14754 的规定。
- 2.1.47 改性大豆磷脂应符合 GB 1886.238 的规定。
- 2.1.48 酶制剂应符合 GB 1886.174 的规定。
- 2.1.49 脂肪酶应符合 GB/T 23535 的规定。
- 2.1.50a-淀粉酶应符合 GB/T 24401 的规定。
- 2.1.51 半纤维素酶应符合 GB 1886.174 的规定。

- 2.1.52 木聚糖酶应符合 QB/T 4483 的规定。
- 2.1.53 葡糖氧化酶应符合 GB 1886.174 的规定。
- 2.1.54 麦芽糖淀粉酶应符合 GB 1886.174 的规定。
- 2.1.55 谷氨酰胺转氨酶应符合 GB 1886.174 的规定。
- 2.1.56 葡萄糖酸- δ -内酯应符合 GB 7657 的规定。
- 2.1.57 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。
- 2.1.58 酒石酸氢钾应符合 GB 25556 的规定。
- 2.1.59 焦磷酸二氢二钠应符合 GB 1886.328 的规定。
- 2.1.60 磷酸二氢钙应符合 GB 1886.333 的规定。
- 2.1.61 碳酸钙应符合 GB 1886.214 的规定。
- 2.1.62 碳酸钠应符合 GB 1886.1 的规定。
- 2.1.63 磷酸二氢钠应符合 GB 1886.336 的规定。
- 2.1.64 酸式焦磷酸钙应符合 GB 1886.326 的规定。
- 2.1.65 焦磷酸钠应符合 GB 1886.339 的规定。
- 2.1.66 呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.67 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。
- 2.1.68 磷酸三钙应符合 GB 1886.332 的规定。
- 2.1.69 热处理小麦粉应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.70 饼干碎、饼干粉应符合 GB 7100 的规定。
- 2.1.71 面包糠应符合本企业标准 Q/HGF 0001S 的规定。
- 2.1.72 D-木糖应符合 GB/T 23532 的规定。
- 2.1.73 桂花、重瓣红玫瑰花、茉莉花应清洁、无污染，并符合 GB 2761、GB 2762、GB 2763 的规定。
- 2.1.74 菠菜干、番茄粉应清洁、无污染，并符合 GB 2761、GB 2762、GB 2763 的规定。
- 2.1.75 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.76 葡萄糖应符合 GB/T 20882.1 的规定。
- 2.1.78 植脂末应符合 QB/T 4791 的规定。
- 2.1.79 魔芋粉应符合 NY/T 494 的规定。
- 2.1.80 食用红薯淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.81 谷朊粉应符合 GB/T 21924 的规定。
- 2.1.82 磷酸酯双淀粉应符合 GB 29926 的规定。
- 2.1.83 羟丙基淀粉应符合 GB 29930 的规定。
- 2.1.84 酸处理淀粉应符合 GB 29928 的规定。
- 2.1.85 氧化羟丙基淀粉应符合 GB 29933 的规定。

2.1.86 丁香、八角、刀豆、小茴香、小蓟、山药、山楂、马齿苋、乌梢蛇、乌梅、木瓜、火麻仁、代代花、玉竹、甘草、白芷、白果、白扁豆、白扁豆花、龙眼肉（桂圆）、决明子、百合、肉豆蔻、肉桂、余甘子、佛手、杏仁（甜、苦）、沙棘、牡蛎、芡实、花椒、赤小豆、阿胶、鸡内金、麦芽、昆布、枣（大枣、酸枣、黑枣）、罗汉果、郁李仁、金银花、青果、鱼腥草、姜（生姜、干姜）、枳椇子、枸杞子、栀子、砂仁、胖大海、茯苓、香橼、香薷、桃仁、桑叶、桑椹、桔红、桔梗、益智仁、荷叶、莱菔子、莲子、高良姜、淡竹叶、淡豆豉、菊花（亳菊、滁菊、贡菊、杭菊、怀菊中的一种或几种）、菊苣、黄芥子、黄精、紫苏、紫苏籽、葛根、黑芝麻、黑胡椒、槐米、槐花、蒲公英、榧子、酸枣仁、鲜白茅根、鲜芦根、蝮蛇、橘皮、薄荷、薏苡仁、薤白、覆盆子、藿香应符合《中华人民共和国药典》一部的规定。

2.1.87 党参、肉苁蓉（荒漠）、铁皮石斛、西洋参、黄芪、灵芝、山茱萸、天麻、杜仲叶应符合国家卫生健康委员会 国家市场监督管理总局关于党参等 9 种新增按照传统既是食品又是中药材的物质公告（2023 年 第 9 号）。

2.1.88 当归、山柰、西红花、草果、姜黄、蕲芩应符合国家卫生健康委员会 国家市场监督管理总局关于当归等 6 种新增按照传统既是食品又是中药材的物质公告（2019 年 第 8 号）

2.1.89 地黄、麦冬、天冬、化橘红应符合国家卫生健康委员会 国家市场监督管理总局关于地黄等 4 种按照传统既是食品又是中药材的物质的公告（2024 年 第 4 号）

2.1.90 蛋白核小球藻粉、雨生红球藻粉应符合 GB 19643 的规定。

2.1.91 硫酸铝钾应符合 GB 1886.229 的规定。

2.1.92 碳酸氢铵应符合 GB 1888 的规定。

2.1.93 磷酸氢二钾应符合 GB 1886.334 的规定。

2.1.94 磷酸氢钙应符合 GB 1886.3 的规定。

2.1.95 三聚磷酸钠应符合 GB 1886.335 的规定。

2.1.96 二氧化硅应符合 GB 25576 的规定。

2.1.97D-异抗坏血酸应符合 GB 1886.49 的规定。

2.1.98D-异抗坏血酸钠应符合应符合 GB 1886.28 的规定。

2.1.99 食用香精应符合 GB 30616 的规定。

2.1.100 β -胡萝卜素应符合 GB 1886.366 的规定。

2.1.101 姜黄应符合 GB 1886.60 的规定。

2.1.102 姜黄素应符合 GB 1886.76 的规定。

2.1.103 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。

2.1.104 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。

2.1.105 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。

2.1.106 柠檬黄铝色淀应符合 GB 4481.2 的规定。

- 2.1.107 日落黄应符合 GB 6227.1 的规定。
- 2.1.108 日落黄铝色淀应符合 GB 1886.224 的规定。
- 2.1.109 胭脂虫红及其铝色淀应符合 GB 1886.315 的规定。
- 2.1.110 胭脂树橙应符合 GB 1886.316 的规定。
- 2.1.111 高粱红应符合 GB 1886.32 的规定。
- 2.1.112 天然胡萝卜素应符合 GB 31624 的规定。
- 2.1.113 马铃薯雪花全粉应符合 SB/T 10752 的规定。
- 2.1.114 磷脂应符合 GB 1886.358 的规定。
- 2.1.115 木糖应符合 GB/T 23532 的规定。
- 2.1.116 墨鱼汁粉应符合 GB 10133 的规定。
- 2.1.117 海苔干应符合 GB/T 23596 的规定。
- 2.1.118 琼脂应符合 GB 1886.239 的规定。
- 2.1.119 裹粉片（丝或球）应符合本企业标准 Q/HGF 0003 的规定。
- 2.1.120 膨化米应符合 GB 17401 的规定。
- 2.1.121 起酥油应符合 GB/T 38069 的规定。
- 2.1.122 食用植物油应符合 GB 2716 的规定。
- 2.1.123 食用动物油脂应符合 GB 10146 的规定。
- 2.1.124 食用菌粉应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.125 酵母抽提物应符合 GB/T 20886.2 的规定。
- 2.1.126 茶叶粉应符合 NY/T 2672 的规定。
- 2.1.127 乳清粉、乳清蛋白粉应符合 GB 11674 的规定。
- 2.1.128 酸水解植物蛋白调味液应符合 SB/T 10338 的规定。
- 2.1.129 含乳食品基料粉、奶油风味粉、栀子浓缩汁粉(栀子、麦芽糊精)应符合 GB/T 29602 的规定。
- 2.1.130 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.131 DL-苹果酸应符合 GB 30608 的规定。
- 2.1.132 卡拉胶应符合 GB 1886.169 的规定。
- 2.1.133 明胶应符合 GB 6783 的规定。
- 2.1.134 槐豆胶应符合 GB 29945 的规定。
- 2.1.135 复配着色剂应符合 GB 26687 的规定。
- 2.1.136 结冷胶应符合 GB 25535 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	
气味与滋味	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, g/100g	≤ 14.0	GB 5009.3
*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
总砷(以 As 计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
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
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
脱氧雪腐镰刀菌烯醇, μg/kg	≤ 1000	GB 5009.111
滴滴涕, mg/kg	≤ 0.05	GB/T 5009.19
六六六, mg/kg	≤ 0.05	GB/T 5009.19
^a 磷酸盐(以 PO ₄ ³⁻ 计), g/kg	≤ 5.0	GB 5009.256
^b β-胡萝卜素, g/kg	≤ 1.0	GB 5009.83
^b 柠檬黄及其铝色淀(以柠檬黄计), g/kg	≤ 0.3	GB 5009.35
^b 日落黄及其铝色淀(日落黄及其铝色淀), g/kg	≤ 0.3	GB 5009.35
^b 胭脂虫红及其铝色淀(以胭脂红酸计), g/kg	≤ 0.5	GB 5009.288
^b 胭脂树橙, g/kg	≤ 0.01	GB 5009.287
^b 姜黄素, g/kg	≤ 0.3	SN/T 4890

注:*该指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

a 仅适用于添加磷酸盐的产品。

b 仅适用于使用该食品添加剂的产品；

同一功能的食品添加剂（相同色泽的着色剂）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

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、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为主要原料，添加全麦粉、黑全麦粉、褐全麦粉、谷物粉（玉米粉、玉米糝、黑麦粉、褐麦粉中的一种或几种）、米粉（红米粉、糯米粉、紫米粉、大米粉、黑米粉、糙米粉、籼米粉、红线米粉中的一种或几种）、杂粮粉（苦荞粉、荞麦粉、青稞粉、燕麦粉、高粱粉、苡麦粉、薏仁粉、黍米粉、小米粉、稷米粉、裸麦粉、藜麦粉、黑藜麦粉中的一种或几种）、热处理小麦粉、饼干碎、饼干粉、面包糠、裹粉片（丝或球）、膨化米、果蔬粉、食用花卉（桂花、重瓣红玫瑰、茉莉花中的一种或几种经粉碎）、豆粉（豌豆粉、大豆粉、绿豆粉、红豆粉、黑豆粉、芸豆粉、蚕豆粉、鹰嘴豆粉、豇豆粉、眉豆粉中的一种或几种）、起酥油、食用植物油、食用动物油脂、食用菌粉（香菇、猴头菇、草菇、黑木耳、银耳、金针菇、茶树菇、姬松茸、羊肚菌中的一种或几种）、胡萝卜粒、香葱干、菠菜干、番茄粉、海苔干、食用小麦麸皮、小麦胚芽、食用红薯淀粉、食用玉米淀粉、食用小麦淀粉、食用马铃薯淀粉、食用木薯淀粉、豌豆淀粉、大米淀粉、粘米粉、鸡蛋白粉、鸡蛋黄粉、鸡蛋粉、咸蛋黄粉、酵母、酵母抽提物、白砂糖、食用盐、麦芽糊精、味精、葡萄糖、D-木糖、植脂末、魔芋粉、茶叶粉、乳清粉、乳清蛋白粉、酸水解植物蛋白调味液、含乳食品基料粉（固体饮料）、奶油风味粉（固体饮料）、栀子浓缩汁粉（栀子、麦芽糊精）、马铃薯雪花全粉、大豆蛋白粉、大豆分离蛋白、乳粉、谷朊粉、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、醋酸酯淀粉、氧化淀粉、乙酰化双淀粉己二酸酯、磷酸酯双淀粉、羟丙基淀粉、酸处理淀粉、氧化羟丙基淀粉、柠檬酸、柠檬酸钠、DL-苹果酸、香辛料（经粉碎）或粉（GB/T 12729.1 名单中除罂粟之外品种）、药食同源原料【丁香、八角茴香、刀豆、小茴香、小蓟、山药、山楂、马齿苋、乌梢蛇、乌梅、木瓜、火麻仁、代代花、玉竹、甘草、白芷、白果、白扁豆、白扁豆花、龙眼肉（桂圆）、决明子、百合、肉豆蔻、肉桂、余甘子、佛手、杏仁（甜、苦）、沙棘、牡蛎、芡实、花椒、赤小豆、阿胶、鸡内金、麦芽、昆布、枣（大枣、酸枣、黑枣）、罗汉果、郁李仁、金银花、青果、鱼腥草、姜（生姜、干姜）、枳椇子、枸杞子、栀子、砂仁、胖大海、茯苓、香橼、香薷、桃仁、桑叶、桑椹、桔红、桔梗、益智仁、荷叶、莱菔子、莲子、高良姜、淡竹叶、淡豆豉、菊花（亳菊、怀菊、滁菊、贡菊中的一种或几种）、菊苣、黄芥子、黄精、紫苏、紫苏籽、葛根、黑芝麻、黑胡椒、槐米、槐花、蒲公英、蜂蜜、榧子、酸枣仁、鲜白茅根、鲜芦根、蝮蛇、橘皮、薄荷、薏苡仁、薤白、覆盆子、藿香、党参、肉苁蓉（荒漠）、铁皮石斛、西洋参、黄芪、灵芝、山茶萸、天麻、杜仲叶、地黄、麦冬、天冬、化橘红中的一种或几种经粉碎】、墨鱼汁粉、蛋白核小球藻粉、雨生红球藻粉、谷氨酸钠、呈味核苷酸二钠、羧甲基纤维素钠、瓜尔胶、果胶、黄原胶、卡拉胶、明胶、槐豆胶、结冷胶、琼脂、海藻酸钠、食品添加剂（聚甘油脂肪酸酯、单、双甘油脂肪酸酯、蔗糖脂肪酸酯中的一种或几种）、食品添加剂{维生素 C（抗氧化剂）、改性大豆磷脂、酶制剂[α-淀粉酶（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（来源来源茂原链轮丝菌 *Streptomyces mobaraensis*）中的

一种或几种]、复配膨松剂(碳酸氢钠、磷酸二氢钙、焦磷酸二氢二钠、碳酸钙、单,双甘油脂肪酸酯、食用玉米淀粉)、食品添加剂(碳酸氢钠、焦磷酸二氢二钠、磷酸二氢钙、磷酸二氢钠、硫酸铝钾、碳酸氢铵、磷酸氢二钾、磷酸氢钙、三聚磷酸钠、碳酸钙、碳酸钠、酸式焦磷酸钙、焦磷酸钠、六偏磷酸钠、磷酸三钙、二氧化硅、D-异抗坏血酸、D-异抗坏血酸钠、食用香精、葡萄糖酸- δ -内酯、 β -胡萝卜素、姜黄、姜黄素、焦糖色(普通法)、焦糖色(亚硫酸铵法)、磷脂、复配着色剂(胭脂虫红、柠檬酸)、辣椒红、柠檬黄及其铝色淀(包括柠檬黄,柠檬黄铝色淀)、日落黄及其铝色淀(包括日落黄,日落黄铝色淀)、胭脂虫红及其铝色淀(包括胭脂虫红,胭脂虫红铝色淀)、胭脂树橙(又名红木素,降红木素)、高粱红、天然胡萝卜素中的一种或几种)中的一种或几种,按一定比例经配料、混合、包装而成的裹粉预拌粉。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,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。

河南裹粉先生食品科技有限公司