



411975S-2026



河南瑾家味食品有限公司企业标准

Q/HJJW 0003S-2026

裹（浆）粉、面糊及煎炸粉

2026-07-10 发布

2026-07-10 实施

河南瑾家味食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南瑾家味食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：张小毛。

裹(浆)粉、面糊及煎炸粉

1 范围

本标准规定了裹(浆)粉、面糊及煎炸粉的分类、要求、检验方法、检验规则等要求。

本标准适用于以小麦粉、食用马铃薯淀粉、食用玉米淀粉、木薯淀粉中的一种或几种为主要原料，加入红薯淀粉、小麦淀粉、玉米粉、豌豆淀粉、糯玉米淀粉、米粉、糯米粉、紫薯粉、燕麦粉、海苔粉、胡萝卜粉、火龙果粉、蓝莓粉、草莓粉、橙子粉、菠菜粉、抹茶粉、可可粉、甜菜粉、大麦苗粉、羽衣甘蓝粉、芒果粉、葡萄粉、凤梨粉、黄桃粉、西瓜粉、马铃薯纤维、柑橘纤维、大豆膳食纤维粉、马铃薯全粉、甘薯全粉、麦芽糊精、食用盐、味精、魔芋精粉、香辛料粉(辣椒、姜、小茴香、高良姜、肉桂、八角、甘草、丁香、花椒、藤椒、草果、月桂叶、砂仁、桂皮、洋葱、大蒜、大葱、小葱、姜黄、胡椒、肉豆蔻、豆蔻、香菜籽、芹菜、荜拔、欧芹、芫荽籽、山奈、香莱兰、芫荽、枫茅、香茅、薄荷、多香果、罗勒、牛至、迷迭香、当归、百里香中的一种或几种)、紫苏、柠檬、白砂糖、乳粉、食用葡萄糖、蛋黄粉、全蛋粉、鸡蛋白粉、大豆蛋白粉、谷朊粉、大豆油、起酥油、面包屑、低聚异麦芽糖、乳清粉、乳清蛋白粉、大豆分离蛋白、奶油、酵母抽提物、预糊化淀粉、植脂末(葡萄糖浆、精炼植物油、酪蛋白酸钠、单，双甘油脂肪酸酯、奶油、磷酸氢二钾、二氧化硅)、海藻糖、焦糖色、高粱红、甜菜红、柑橘黄、胭脂虫红、胭脂树橙、辣椒红、柠檬黄、日落黄、姜黄素、食品用香精、单，双甘油脂肪酸酯、磷酸酯双淀粉、羟丙基二淀粉磷酸酯、羟丙基淀粉、酪蛋白酸钠、醋酸酯淀粉、氧化淀粉、酸处理淀粉、乙酰化二淀粉磷酸酯、乙酰化双淀粉己二酸酯、氧化羟丙基淀粉、蔗糖脂肪酸酯、辛烯基琥珀酸淀粉钠、双乙酰酒石酸单双甘油酯、维生素 E、焦磷酸二氢二钠、磷酸二氢钠、焦磷酸钠、三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、磷酸二氢钙、磷酸三钙、磷酸氢钙、柠檬酸、硫酸铝钾、呈味核苷酸二钠、碳酸氢钠、碳酸钙、碳酸钠、D-异抗坏血酸及其钠盐、DL-苹果酸、乳酸、乳酸钠、海藻酸钾、抗坏血酸钠、改性大豆磷脂、磷脂、瓜尔胶、黄原胶、明胶、结冷胶、刺槐豆胶、卡拉胶、 β -胡萝卜素、葡萄糖酸- δ -内酯、羧甲基纤维素钠、聚丙烯酸钠、羟丙基甲基纤维素、聚甘油脂肪酸酯、海藻酸钠、微晶纤维素中的一种或几种，经混合、包装加工而成的裹(浆)粉、面糊及煎炸粉。

产品按照原料不同分为：裹(浆)粉、面糊、煎炸粉。

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 食用马铃薯淀粉、食用玉米淀粉、木薯淀粉、红薯淀粉、豌豆淀粉、糯玉米淀粉、小麦淀粉、预糊化淀粉应符合 GB 31637 的规定。

2.1.3 玉米粉应符合 GB/T 10463 和 GB 2715 的规定。

2.1.4 米粉、糯米粉、甘薯全粉、紫薯粉应符合 GB 2715 的规定。

- 2.1.5 马铃薯纤维、柑橘纤维应符合 QB/T 5027 的规定。
- 2.1.6 大豆膳食纤维粉应符合 GB/T 22494 的规定。
- 2.1.7 马铃薯全粉应符合 SB/T 10752 的规定。
- 2.1.8 麦芽糊精应符合 GB/T 20882.6 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.9 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.10 味精应符合 GB 2720 和 GB/T 8967 的规定。
- 2.1.11 魔芋精粉应符合 GB/T 18104 的规定。
- 2.1.12 香辛料粉应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.13 紫苏、柠檬应符合《中华人民共和国药典》一部的规定。
- 2.1.14 白砂糖应符合 GB 13104 和 GB/T 317 的规定。
- 2.1.15 乳粉应符合 GB 19644 的规定。
- 2.1.16 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.17 蛋黄粉、全蛋粉、鸡蛋白粉应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.18 大豆蛋白粉应符合 GB/T 22493 的规定。
- 2.1.19 谷朊粉应符合 GB/T 21924 的规定。
- 2.1.20 大豆油应符合 GB 2716 的规定。
- 2.1.21 起酥油应符合 GB/T 38069 的规定。
- 2.1.22 面包屑应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.23 低聚异麦芽糖应符合 GB/T 20881 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.24 乳清粉、乳清蛋白粉应符合 GB 11674 的规定。
- 2.1.25 大豆分离蛋白应符合 GB/T 22493 的规定。
- 2.1.26 奶油应符合 GB 19646 的规定。
- 2.1.27 酵母抽提物应符合 GB/T 20886.2 的规定。
- 2.1.28 植脂末应符合 QB/T 4791 的规定。
- 2.1.29 海藻糖应符合 GB/T 23529 的规定。
- 2.1.30 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.31 高粱红应符合 GB 1886.32 的规定。
- 2.1.32 甜菜红应符合 GB 1886.111 的规定。
- 2.1.33 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.34 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。
- 2.1.35 日落黄应符合 GB 6227.1 的规定。
- 2.1.36 姜黄素应符合 GB 1886.76 的规定。
- 2.1.37 食用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.38 单, 双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.65 的规定。
- 2.1.39 磷酸酯双淀粉应符合 GB 29926 的规定。

- 2.1.40 羟丙基二淀粉磷酸酯应符合 GB 29931 的规定。
- 2.1.41 羟丙基淀粉应符合 GB 29930 的规定。
- 2.1.42 酪蛋白酸钠应符合 GB 1886.212 的规定。
- 2.1.43 醋酸酯淀粉应符合 GB 29925 的规定。
- 2.1.44 氧化淀粉应符合 GB 29927 的规定。
- 2.1.45 酸处理淀粉应符合 GB 29928 的规定。
- 2.1.46 乙酰化二淀粉磷酸酯应符合 GB 29929 的规定。
- 2.1.47 乙酰化双淀粉己二酸酯应符合 GB 29932 的规定。
- 2.1.48 氧化羟丙基淀粉应符合 GB 29933 的规定。
- 2.1.49 蔗糖脂肪酸酯应符合 GB 1886.27 的规定。
- 2.1.50 辛烯基琥珀酸淀粉钠应符合 GB 1886.370 的规定。
- 2.1.51 双乙酰酒石酸单双甘油酯应符合 GB 25539 的规定。
- 2.1.52 焦磷酸二氢二钠应符合 GB 1886.328 的规定。
- 2.1.53 磷酸二氢钠应符合 GB 1886.336 的规定。
- 2.1.54 焦磷酸钠应符合 GB 1886.339 的规定。
- 2.1.55 三聚磷酸钠应符合 GB 1886.335 的规定。
- 2.1.56 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。
- 2.1.57 磷酸二氢钙应符合 GB 1886.333 的规定。
- 2.1.58 磷酸三钙应符合 GB 1886.332 的规定。
- 2.1.59 磷酸氢钙应符合 GB 1886.3 的规定。
- 2.1.60 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.61 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。
- 2.1.62 碳酸钙应符合 GB 1886.214 的规定。
- 2.1.63 碳酸钠应符合 GB 1886.1 的规定。
- 2.1.64 瓜尔胶应符合 GB 28403 的规定。
- 2.1.65 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.66 明胶应符合 GB 6783 的规定。
- 2.1.67 结冷胶应符合 GB 25535 的规定。
- 2.1.68 刺槐豆胶应符合 GB 29945 的规定。
- 2.1.69 卡拉胶应符合 GB 1886.169 的规定。
- 2.1.70 β -胡萝卜素应符合 GB 8821 的规定。
- 2.1.71 葡萄糖酸- δ -内酯应符合 GB 7657 的规定。
- 2.1.72 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。
- 2.1.73 聚丙烯酸钠应符合 GB 29948 的规定。
- 2.1.74 羟丙基甲基纤维素应符合 GB 1886.109 的规定。

- 2.1.75 聚甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.178 的规定。
- 2.1.76 海藻酸钠应符合 GB 1886.243 的规定。
- 2.1.77 微晶纤维素应符合 GB 1886.103 的规定。
- 2.1.78 胡萝卜粉、火龙果粉、蓝莓粉、草莓粉、橙子粉、菠菜粉、甜菜粉、羽衣甘蓝粉、葡萄粉、凤梨粉、黄桃粉、芒果粉、大麦苗粉应符合 GH/T 1456 的规定。
- 2.1.79 燕麦粉应符合 NY/T 892 的规定。
- 2.1.80 海苔粉应符合 GB 19643 的规定。
- 2.1.81 抹茶粉应符合 NY/T 2672 的规定。
- 2.1.82 可可粉应符合 GB/T 20706 的规定。
- 2.1.83 柑橘黄应符合 GB 1886.346 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 维生素应符合 GB 1886.233 的规定。
- 2.1.87 硫酸铝钾应符合 GB 1886.229 的规定。
- 2.1.88 呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.89D-异抗坏血酸应符合 GB 1886.49 的规定。
- 2.1.90D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.91DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。
- 2.1.92 乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。
- 2.1.93 乳酸钠应符合 GB 25537 的规定。
- 2.1.94 海藻酸钾应符合 GB 29988 的规定。
- 2.1.95 抗坏血酸钠应符合 GB 1886.44 的规定。
- 2.1.96 改性大豆磷脂应符合 GB 1886.238 的规定。
- 2.1.97 磷脂应符合 GB 1886.358 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	具有产品应有的性状	从混合均匀的样品中取出适量被测样品，倒入洁净的白瓷盘内，观察其性状、色泽，嗅其气味，品尝其滋味，并检查有无外来杂质。
色泽	具有产品应有的色泽	
气、滋味	具有产品应有的气、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, %	≤ 14.0	GB 5009.3
铅* (以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.18	GB 5009.12
黄曲霉毒素 B ₁ , μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.22
柠檬黄 ^a , g/kg	≤ 0.3	GB 5009.35
日落黄 ^a , g/kg	≤ 0.3	GB 5009.35
磷酸盐 ^a (以 PO ₄ ³⁻ 计), g/kg	≤ 5.0	GB 5009.256
姜黄素 ^a , g/kg	≤ 0.3	SN/T 4890
β-胡萝卜素 ^a , g/kg	≤ 1.0	GB 5009.83
胭脂虫红 ^a (以胭脂红酸计), g/kg	≤ 0.5	GB 5009.288
胭脂树橙 ^a , g/kg	≤ 0.01	GB 5009.287
维生素 E ^a , g/kg	≤ 0.2	GB 5009.82
注: *铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定; a 仅适用于添加该食品添加剂的产品检验; 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: 感官要求、水分、净含量及允许短缺量。型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

本标准适用于以小麦粉、食用马铃薯淀粉、食用玉米淀粉、木薯淀粉中的一种或几种为主要原料，加入红薯淀粉、小麦淀粉、玉米粉、豌豆淀粉、糯玉米淀粉、米粉、糯米粉、紫薯粉、燕麦粉、海苔粉、胡萝卜粉、火龙果粉、蓝莓粉、草莓粉、橙子粉、菠菜粉、抹茶粉、可可粉、甜菜粉、大麦苗粉、羽衣甘蓝粉、芒果粉、葡萄粉、凤梨粉、黄桃粉、西瓜粉、马铃薯纤维、柑橘纤维、大豆膳食纤维粉、马铃薯全粉、甘薯全粉、麦芽糊精、食用盐、味精、魔芋精粉、香辛料粉（辣椒、姜、小茴香、高良姜、肉桂、八角、甘草、丁香、花椒、藤椒、草果、月桂叶、砂仁、桂皮、洋葱、大蒜、大葱、小葱、姜黄、胡椒、肉豆蔻、豆蔻、香菜籽、芹菜、荜拔、欧芹、芫荽籽、山奈、香荚兰、芫荽、枫茅、香茅、薄荷、多香果、罗勒、牛至、迷迭香、当归、百里香中的一种或几种）、紫苏、柠檬、白砂糖、乳粉、食用葡萄糖、蛋黄粉、全蛋粉、鸡蛋白粉、大豆蛋白粉、谷朊粉、大豆油、起酥油、面包屑、低聚异麦芽糖、乳清粉、乳清蛋白粉、大豆分离蛋白、奶油、酵母抽提物、预糊化淀粉、植脂末（葡萄糖浆、精炼植物油、酪蛋白酸钠、单，双甘油脂肪酸酯、奶油、磷酸氢二钾、二氧化硅）、海藻糖、焦糖色、高粱红、甜菜红、柑橘黄、胭脂虫红、胭脂树橙、辣椒红、柠檬黄、日落黄、姜黄素、食品用香精、单，双甘油脂肪酸酯、磷酸酯双淀粉、羟丙基二淀粉磷酸酯、羟丙基淀粉、酪蛋白酸钠、醋酸酯淀粉、氧化淀粉、酸处理淀粉、乙酰化二淀粉磷酸酯、乙酰化双淀粉己二酸酯、氧化羟丙基淀粉、蔗糖脂肪酸酯、辛烯基琥珀酸淀粉钠、双乙酰酒石酸单双甘油酯、维生素 E、焦磷酸二氢二钠、磷酸二氢钠、焦磷酸钠、三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、磷酸二氢钙、磷酸三钙、磷酸氢钙、柠檬酸、硫酸铝钾、呈味核苷酸二钠、碳酸氢钠、碳酸钙、碳酸钠、D-异抗坏血酸及其钠盐、DL-苹果酸、乳酸、乳酸钠、海藻酸钾、抗坏血酸钠、改性大豆磷脂、磷脂、瓜尔胶、黄原胶、明胶、结冷胶、刺槐豆胶、卡拉胶、 β -胡萝卜素、葡萄糖酸- δ -内酯、羧甲基纤维素钠、聚丙烯酸钠、羟丙基甲基纤维素、聚甘油脂肪酸酯、海藻酸钠、微晶纤维素中的一种或几种，经混合、包装加工而成的裹（浆）粉、面糊及煎炸粉。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》的规定，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。