



411997S-2026

中科食创(河南)食品科技有限公司企业标准

Q/ZSS 0005S-2026

面糊、裹粉、煎炸粉预拌粉

2026-07-13 发布

2026-07-13 实施

中科食创(河南)食品科技有限公司 发布

前 言

附录A为本标准规范性附录。

本标准由中科食创(河南)食品科技有限公司提出。

本标准起草单位：中科食创(河南)食品科技有限公司。

本标准主要起草人：陈国盛、刘高瞻、李成、朱艳青。

本标准自发布实施日起替代Q/ZSS 0005S-2025(备案号：413816S-2025)。

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淀粉、豌豆淀粉、糯米粉、红薯淀粉、木薯淀粉、绿豆淀粉、马铃薯淀粉、食用玉米淀粉、小麦粉中的一种或几种为主要原料，添加食用盐、乳粉、大豆蛋白粉、谷朊粉、魔芋粉、乳清蛋白粉、海藻糖、食用血球粉、食用血浆粉、味精、白砂糖、红糖、食用葡萄糖、预糊化淀粉、玉米粉、糯玉米淀粉、米粉、白糯米粉、麦芽糊精、蛋黄粉、全蛋粉、鸡蛋白粉、大豆油、玉米油、菜籽油、面包屑、马铃薯纤维、柑橘纤维、大豆膳食纤维粉、小麦膳食纤维粉、小麦纤维、聚葡萄糖、马铃薯全粉、甘薯全粉、低聚异麦芽糖、乳清粉、乳清蛋白粉、酵母抽提物、大豆分离蛋白、奶油、燕麦粉、藜麦粉、香辛料粉、栀子粉、橘皮粉、白芷粉、植脂末、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、碳酸氢钠、焦磷酸二氢二钠、磷酸二氢钠、磷酸氢钙、柠檬酸、碳酸钙、碳酸钠、瓜尔胶、黄原胶、明胶、 β -胡萝卜素、柠檬黄、日落黄、辣椒红、焦糖色、姜黄素、酪蛋白酸钠、焦磷酸钠、三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、磷酸二氢钙、磷酸三钙、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、结冷胶、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、葡萄糖酸- δ -内酯、柠檬酸、羧甲基纤维素钠、槐豆胶、聚丙烯酸钠、食品用香精、甲基纤维素、聚甘油脂肪酸酯、卡拉胶、海藻酸钠、微晶纤维素、食品用香料、酶制剂中的一种或几种，经配料、混合、包装加工而成的面糊、裹粉、煎炸粉预拌粉。

根据产品不同，可分为：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 红薯淀粉应符合GB/T 34321和GB 31637的规定。
- 2.1.2 马铃薯淀粉应符合GB/T 8884和GB 31637的规定。
- 2.1.3 食用玉米淀粉应符合GB/T 8885和GB 31637的规定。
- 2.1.4 小麦淀粉应符合GB/T 8883和GB 31637的规定。
- 2.1.5 木薯淀粉应符合GB/T 29343和GB 31637的规定。
- 2.1.6 豌豆淀粉应符合GB/T 38572和GB 31637的规定。
- 2.1.7 糯米粉应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.8 绿豆淀粉、糯玉米淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.9 小麦粉应符合 GB/T 1355 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.10 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。
- 2.1.11 乳粉应符合 GB 19644 的规定。
- 2.1.12 大豆蛋白粉应符合 GB/T 22493 的规定。

- 2.1.13 谷朊粉应符合 GB/T 21924 的规定。
- 2.1.14 魔芋粉应符合 NY/T 494 的规定。
- 2.1.15 乳清蛋白粉应符合 GB 11674 的规定。
- 2.1.16 海藻糖应符合 GB/T 23529 或 GB/T 20882.7 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.17 食用血球粉、食用血浆粉应符合 NY/T 3609 的规定。
- 2.1.18 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.19 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.20 红糖应符合 GB 13104 的规定。
- 2.1.21 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 或 GB/T 20882.1 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.22 预糊化淀粉应符合 GB/T 38573 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.23 玉米粉应符合 GB/T 10463 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.24 米粉、白糯米粉应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.25 麦芽糊精应符合 GB/T 20882.6 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.26 蛋黄粉、全蛋粉、鸡蛋白粉应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.27 大豆油、玉米油、菜籽油应符合 GB 2716 的规定。
- 2.1.28 面包屑应符合 GB 7099 的规定。
- 2.1.29 马铃薯纤维、柑橘纤维应符合 QB/T 5027 的规定。
- 2.1.30 大豆膳食纤维粉应符合 GB/T 22494 的规定。
- 2.1.31 小麦纤维、小麦膳食纤维粉应符合 QB/T 5028 的规定。
- 2.1.32 马铃薯全粉、甘薯全粉应符合 LS/T 3321 的规定。
- 2.1.33 低聚异麦芽糖应符合 GB/T 20881 或 GB/T 23528.4 的规定。
- 2.1.34 乳清粉、乳清蛋白粉应符合 GB 11674 的规定。
- 2.1.35 酵母抽提物应符合 GB/T 20886.2 的规定。
- 2.1.36 大豆分离蛋白应符合 GB 20371 的规定。
- 2.1.37 奶油应符合 GB 19646 的规定。
- 2.1.38 燕麦粉、藜麦粉应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.39 香辛料粉应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.40 栀子粉、橘皮粉、白芷粉所用原料应符合《中华人民共和国药典》一部的规定。
- 2.1.41 植脂末应符合 GB 15196 的规定。
- 2.1.42 单，双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.65 的规定。
- 2.1.43 磷酸酯双淀粉应符合 GB 29926 的规定。
- 2.1.44 羟丙基淀粉应符合 GB 29930 的规定。
- 2.1.45 羟丙基二淀粉磷酸酯应符合 GB 29931 的规定。

- 2.1.46 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。
- 2.1.47 焦磷酸二氢二钠应符合 GB 1886.328 的规定。
- 2.1.48 磷酸二氢钠应符合 GB 1886.336 的规定。
- 2.1.49 磷酸氢钙应符合 GB 1886.3 的规定。
- 2.1.50 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.51 碳酸钠应符合 GB 1886.1 的规定。
- 2.1.52 碳酸钙应符合 GB 1886.214 的规定。
- 2.1.53 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.54 瓜尔胶应符合 GB 28403 的规定。
- 2.1.55 明胶应符合 GB 6783 的规定。
- 2.1.56 β -胡萝卜素应符合 GB 8821 的规定。
- 2.1.57 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。
- 2.1.58 日落黄应符合 GB 6227.1 的规定。
- 2.1.59 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.60 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.61 姜黄素应符合 GB 1886.76 的规定。
- 2.1.62 酪蛋白酸钠应符合 GB 1886.212 的规定。
- 2.1.63 焦磷酸钠应符合 GB 1886.339 的规定。
- 2.1.64 三聚磷酸钠应符合 GB 1886.335 的规定。
- 2.1.65 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。
- 2.1.66 磷酸二氢钙应符合 GB 1886.333 的规定。
- 2.1.67 磷酸三钙应符合 GB 1886.332 的规定。
- 2.1.68 醋酸酯淀粉应符合 GB 29925 的规定。
- 2.1.69 氧化淀粉应符合 GB 29927 的规定。
- 2.1.70 酸处理淀粉应符合 GB 29928 的规定。
- 2.1.71 乙酰化二淀粉磷酸酯应符合 GB 29929 的规定。
- 2.1.72 乙酰化双淀粉己二酸酯应符合 GB 29932 的规定。
- 2.1.73 氧化羟丙基淀粉应符合 GB 29933 的规定。
- 2.1.74 结冷胶应符合 GB 25535 的规定。
- 2.1.75 辛烯基琥珀酸淀粉钠应符合 GB 1886.370 的规定。
- 2.1.76 蔗糖脂肪酸酯应符合 GB 1886.27 的规定。
- 2.1.77 双乙酰酒石酸单双甘油酯应符合 GB 25539 的规定。
- 2.1.78 葡萄糖酸- δ -内酯应符合 GB 7657 的规定。

- 2.1.79 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.80 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。
- 2.1.81 槐豆胶应符合 GB 29945 的规定。
- 2.1.82 聚丙烯酸钠应符合 GB 29948 的规定。
- 2.1.83 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.84 海藻酸钠应符合 GB 1886.243 的规定。
- 2.1.85 甲基纤维素应符合 GB 1886.256 的规定。
- 2.1.86 聚甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.178 的规定。
- 2.1.87 卡拉胶应符合 GB 1886.169 的规定。
- 2.1.88 微晶纤维素应符合 GB 1886.103 的规定。
- 2.1.89 食品用香料应符合 GB 29938 的规定。
- 2.1.90 酶制剂应符合 GB 1886.174 的规定。
- 2.1.91 聚葡萄糖应符合附录 A 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	具有该产品应有的色泽	
气味	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，% ≤	25	GB 5009.3
*铅(以Pb计)，mg/kg ≤	0.18	GB 5009.12
镉(以 Cd计)，mg/kg ≤	0.1（以小麦粉为主的面糊、裹粉、煎炸粉预拌粉、以淀粉为主的面糊、裹粉、煎炸粉预拌粉） 0.2（以糯米粉为主的面糊、裹粉、煎炸粉预拌粉）	GB 5009.15
总汞(以Hg计)，mg/kg ≤	0.02（以小麦粉为主的面糊、裹粉、煎炸粉预拌粉、	GB 5009.17

		以糯米粉为主的面糊、裹粉、煎炸粉预拌粉)	
铬(以 Cr计), mg/kg	≤	1.0	GB 5009.123
总砷(以As计), mg/kg	≤	0.5 (除以糯米粉为主的面糊、裹粉、煎炸粉预拌粉以外的产品)	GB 5009.11
无机砷(以As计), mg/kg	≤	0.2 (仅适用于以糯米粉为主的面糊、裹粉、煎炸粉预拌粉)	GB 5009.11
黄曲霉毒素B ₁ , μg/kg	≤	5.0 (仅适用于以小麦粉为主的面糊、裹粉、煎炸粉预拌粉、以淀粉为主的面糊、裹粉、煎炸粉预拌粉) 10.0 (仅适用于以糯米粉为主的面糊、裹粉、煎炸粉预拌粉)	GB 5009.22
赭曲霉毒素A, μg/kg	≤	5.0 (仅适用于以小麦粉、糯米粉为主的面糊、裹粉、煎炸粉预拌粉)	GB 5009.96
总磷酸盐 ^a (以PO ₄ ³⁻ 计), g/kg	≤	5.0	GB 5009.256
^a 柠檬黄 (以柠檬黄计), g/kg	≤	0.3	GB 5009.35
^a 日落黄 (以日落黄计), g/kg	≤	0.3	GB 5009.35
^a β-胡萝卜素, g/kg	≤	1.0	GB 5009.83
^a 姜黄素, g/kg	≤	0.3	SN/T 4890
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。			

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;食药物质及新食品原料的使用应符合国家相关公告的规定。

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A

聚葡萄糖（可溶性膳食纤维）

1 范围

本标准规定了聚葡萄糖（可溶性膳食纤维）的要求、检验方法、检验规则等要求。

本标准适用于以葡萄糖、山梨糖醇、柠檬酸或磷酸按一定比例混合，在高温下加热聚合并精制的聚葡萄糖（可溶性膳食纤维）及中和、脱色后的聚葡萄糖（可溶性膳食纤维）产品。也可进一步用膜过滤或镍催化进行部分氢化，以减少残留的葡萄糖。

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
	固体	液体	
性状	颗粒状或粉末状	粘稠状透明液体	取适量样品，倒入一洁净白瓷器或无色透明烧杯中，自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味。
色泽	白色至微黄色	白色、微黄色至黄色	
气味	无异味		
滋味	酸、甜适口		
杂质	无肉眼可见外来杂质		

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
	聚葡萄糖		中和、脱色后的 聚葡萄糖		膜过滤或镍氢化 后的聚葡萄糖		
	固体	液体	固体	液体	固体	液体	
聚葡萄糖（以干基、无灰分品计），w/%	≥ 90						GB 25541
干燥减量,w/%	≤ 4.0	/	4.0	/	4.0	/	GB 5009.3
可溶性固形物，%	≥ /	67.5	/	67.5	/	67.5	GB/T 12143
灰分,w/%	≤ 0.3	2.0		0.3		GB 5009.4	
pH 值（10%水溶液）	2.5~7.0		5.0~6.0		4.0~7.0		GB 25541
还原糖（以葡萄糖计），w/%	≤ /	0.5		GB 5009.7			
葡萄糖和山梨糖醇（以干基、无	≤ 6.0						GB 25541

灰分品计)，w/%			
1，6-脱水-D-葡萄糖（以干基、无灰分品计），w/%	≤	4.0	GB 25541
5-羟甲基糠醛（以干基、无灰分品计），w/%	≤	0.1	0.05 GB 25541
总砷（以As计），mg/kg	≤	0.5	GB 5009.11
铅*（以Pb计），mg/kg	≤	0.4	GB 5009.12
镍(Ni)，mg/kg	≤	/	2.0 GB 5009.138
注：*该指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。			

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 ^a 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数, CFU/g 或 CFU/mL	5	2	10 ³	10 ⁴	GB 4789. 2
大肠菌群, CFU/g 或 CFU/mL	5	2	10	100	GB 4789. 3 中的平板计数法
沙门氏菌, /25g 或/25mL	5	0	0	—	GB 4789. 4
金黄色葡萄球菌, CFU/g 或 CFU/mL	5	1	100	1000	GB 4789. 10 第二法
霉菌, CFU/g 或 CFU/mL	≤	25			GB 4789. 15
酵母, CFU/g 或 CFU/mL	≤	25			GB 4789. 15
注： ^a 样品的采样及处理按 GB 4789. 1 执行。					

编制说明

本标准适用于以小麦淀粉、豌豆淀粉、糯米粉、红薯淀粉、木薯淀粉、绿豆淀粉、马铃薯淀粉、食用玉米淀粉、小麦粉中的一种或几种为主要原料，添加食用盐、乳粉、大豆蛋白粉、谷朊粉、魔芋粉、乳清蛋白粉、海藻糖、食用血球粉、食用血浆粉、味精、白砂糖、红糖、食用葡萄糖、预糊化淀粉、玉米粉、糯玉米淀粉、米粉、白糯米粉、麦芽糊精、蛋黄粉、全蛋粉、鸡蛋白粉、大豆油、玉米油、菜籽油、面包屑、马铃薯纤维、柑橘纤维、大豆膳食纤维粉、小麦膳食纤维粉、小麦纤维、聚葡萄糖、马铃薯全粉、甘薯全粉、低聚异麦芽糖、乳清粉、乳清蛋白粉、酵母抽提物、大豆分离蛋白、奶油、燕麦粉、藜麦粉、香辛料粉、栀子粉、橘皮粉、白芷粉、植脂末、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、碳酸氢钠、焦磷酸二氢二钠、磷酸二氢钠、磷酸氢钙、柠檬酸、碳酸钙、碳酸钠、瓜尔胶、黄原胶、明胶、 β -胡萝卜素、柠檬黄、日落黄、辣椒红、焦糖色、姜黄素、酪蛋白酸钠、焦磷酸钠、三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、磷酸二氢钙、磷酸三钙、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、结冷胶、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、葡萄糖酸- δ -内酯、柠檬酸、羧甲基纤维素钠、槐豆胶、聚丙烯酸钠、食品用香精、甲基纤维素、聚甘油脂肪酸酯、卡拉胶、海藻酸钠、微晶纤维素、食品用香料、酶制剂中的一种或几种，经配料、混合、包装加工而成的面糊、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》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。

中科食创(河南)食品科技有限公司

