



412012S-2026



郑州金诺食品科技有限公司企业标准

Q/ZJS 0008S-2026

面糊、裹粉、煎炸粉预拌粉

2026-07-14 发布

2026-07-14 实施

郑州金诺食品科技有限公司 发布

前 言

本标准由郑州金诺食品科技有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：段雷鹏、商进烽。

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，添加全麦粉、黑小麦粉、谷物杂粮粉、豆类粉、食用淀粉、大豆蛋白粉、大豆膳食纤维粉、谷朊粉、食用小麦麸皮(粉碎或不粉碎)、小麦胚芽、小麦胚芽粉、冻干玉米粒、脱水胡萝卜粒、面包糠、黑芝麻粉、全蛋粉、蛋黄粉、果蔬粉、魔芋粉、木薯粉、乳清蛋白粉、食用葡萄糖、蜂蜜粉、药食同源原料物质粉【金银花粉、枸杞粉、罗汉果粉、甘草粉、莲子粉、茯苓粉、山药粉、百合粉、菊花粉(滁菊粉、贡菊粉、杭菊粉中的一种或几种)、蒲公英粉、白芷粉、鸡内金粉、陈皮粉、芡实粉、葛根粉、黄芪粉、党参粉、决明子粉、肉苁蓉粉、铁皮石斛粉、西洋参粉、山茱萸粉、天麻粉、杜仲叶粉、小茴香粉、荷叶粉、小蓟粉中的一种或几种】、坚果及籽类粉(核桃仁、花生仁、腰果仁、扁桃仁、松子仁、葵花籽仁、夏威夷果仁、碧根果仁、南瓜子、莲子、开心果、榛子仁、奇亚籽、板栗仁、巴旦木、黑芝麻、白芝麻中的一种或几种)、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)、白砂糖、鸡精调味料、牛肉粉调味料、食用盐、味精、香辛料及料粉(GB/T12729.1名单中除罂粟之外品种)、鲜香味固态复合调味料、酵母、酱油粉、乳粉、芝士粉、植脂末、含乳基料粉(固体饮料)、奶油风味粉(固体饮料)、水解植物蛋白、5'-呈味核苷酸二钠(I+G)、酵母抽提物、芝麻香油、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、低聚异麦芽糖、复配膨松剂(焦磷酸二氢二钠、碳酸氢钠、磷酸二氢钙、碳酸钙、柠檬酸、食用淀粉)、磷脂、大豆磷脂、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、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、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、酪蛋白酸钠、聚甘油脂肪酸酯、蔗糖脂肪酸酯、微晶纤维素、羟丙基甲基纤维素、维生素C(抗氧化剂)、双乙酰酒石酸单双甘油酯、乳酸脂肪酸甘油酯、赤藓糖醇、槐豆胶、柠檬酸脂肪酸甘油酯、果胶、碳酸钾、结冷胶、琼脂、葡萄糖酸- δ -内酯、羟丙基甲基纤维素、甲基纤维素、木糖醇、 β -胡萝卜素、辣椒红、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、食品用香料中的一种或几种，经粉碎或不粉碎、配料、混合、包装而成的面糊、裹粉、煎炸粉预拌粉。

根据产品原辅料和用途的不同，分为:面糊预拌粉、裹粉预拌粉、煎炸粉预拌粉。

2 要求

2.1 原料要求

2.1.1 小麦粉应符合 GB/T 1355 和 GB 2715 的规定。

- 2.1.2 大豆蛋白粉应符合 GB/T 22493 的规定。
- 2.1.3 谷朊粉应符合 GB/T 21924 的规定。
- 2.1.4 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.5 小麦胚芽、小麦胚芽粉应符合 LS/T 3210 的规定。
- 2.1.6 食用小麦麸皮应符合 NY/T 3218 的规定。
- 2.1.7 大豆膳食纤维粉应符合 GB/T 22494 的规定。
- 2.1.8 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.9 牛肉粉调味料应符合 SB/T 10513 的规定。
- 2.1.10 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.11 味精应符合 GB/T 8967 和 GB 2720 的规定。
- 2.1.12 面包糠应符合 GB/T 20981 的规定。
- 2.1.13 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。
- 2.1.14 食用淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.15 果蔬粉应符合 GH/T 1456 的规定。
- 2.1.16 香辛料及料粉应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.17 食用菌粉应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.18 坚果及籽类粉应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.19 全蛋粉、蛋黄粉应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.20 全麦粉应符合 LS/T 3244 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.21 魔芋粉应符合 NY/T 494 的规定。
- 2.1.22 黑小麦粉、谷物杂粮粉、豆粉应符合 GB 2715、GB 2761、GB 2762、GB 2763 的规定。
- 2.1.23 乳清蛋白粉应符合 GB 11674 的规定。
- 2.1.24 食用葡萄糖应符合 GB/T 20882.1 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.25 蜂蜜粉应符合 GB/T 29602 的规定。
- 2.1.26 冻干玉米粒应符合 GB/T 23787 的规定。
- 2.1.27 脱水胡萝卜粒应符合 NY/T 959 的规定。
- 2.1.28 酵母应符合 GB 31639 的规定。
- 2.1.29 酱油粉、鲜香味固态复合调味料应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.30 乳粉应符合 GB 19644 的规定。
- 2.1.31 芝士粉应符合 GB 5420 的规定。
- 2.1.32 植脂末应符合 QB/T 4791 的规定。
- 2.1.33 木薯粉应符合 NY/T 2984 的规定。
- 2.1.34 水解植物蛋白、大豆分离蛋白应符合 GB 20371 的规定。

- 2.1.35 5'-呈味核苷酸二钠(I+G)应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.36 酵母抽提物应符合 GB/T 20886.2 的规定。
- 2.1.37 酪蛋白应符合 GB 31638 的规定。
- 2.1.38 谷氨酰胺转氨酶应符合 GB 1886.174 的规定。
- 2.1.39 麦芽糊精应符合 GB/T 20882.6 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.40 磷脂应符合 GB 1886.358 的规定。
- 2.1.41 大豆磷脂应符合 LS/T 3219 的规定。
- 2.1.42 二氧化硅应符合 GB 25576 的规定。
- 2.1.43 瓜尔胶应符合 GB 28403 的规定。
- 2.1.44 单,双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.65 的规定。
- 2.1.45 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.46 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.47 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。
- 2.1.48 聚丙烯酸钠应符合 GB 29948 的规定。
- 2.1.49 卡拉胶应符合 GB 1886.169 的规定。
- 2.1.50 醋酸酯淀粉应符合 GB 29925 的规定。
- 2.1.51 辛烯基琥珀酸淀粉钠应符合 GB 1886.370 的规定。
- 2.1.52 乙酰化二淀粉磷酸酯应符合 GB 29929 的规定。
- 2.1.53 乙酰化双淀粉己二酸酯应符合 GB 29932 的规定。
- 2.1.54 磷酸酯双淀粉应符合 GB 29926 的规定。
- 2.1.55 羟丙基淀粉应符合 GB 29930 的规定。
- 2.1.56 羟丙基二淀粉磷酸酯应符合 GB 29931 的规定。
- 2.1.57 氧化淀粉应符合 GB 29927 的规定。
- 2.1.58 氧化羟丙基淀粉应符合 GB 29933 的规定。
- 2.1.59 酸处理淀粉应符合 GB 29928 的规定。
- 2.1.60 三聚磷酸钠应符合 GB 1886.335 的规定。
- 2.1.61 焦磷酸钠应符合 GB 1886.339 的规定。
- 2.1.62 焦磷酸一氢三钠应符合 GB 1886.348 的规定。
- 2.1.63 焦磷酸二氢二钠应符合 GB 1886.328 的规定。
- 2.1.64 墨鱼汁粉应符合 GB 10133 的规定。
- 2.1.65 磷酸氢二钠应符合 GB 1886.329 的规定。
- 2.1.66 磷酸二氢钠应符合 GB 1886.336 的规定。
- 2.1.67 磷酸二氢钙应符合 GB 1886.333 的规定。

- 2.1.68 磷酸二氢钾应符合 GB 1886.337 的规定。
- 2.1.69 磷酸氢二钾应符合 GB 1886.334 的规定。
- 2.1.70 磷酸氢二铵应符合 GB 1886.331 的规定。
- 2.1.71 磷酸氢钙应符合 GB 1886.3 的规定。
- 2.1.72 磷酸三钾应符合 GB 1886.327 的规定。
- 2.1.73 磷酸三钠应符合 GB 1886.338 的规定。
- 2.1.74 焦磷酸四钾应符合 GB 1886.340 的规定。
- 2.1.75 食用香料应符合 GB 29938 的规定。
- 2.1.76 聚偏磷酸钾应符合 GB 1886.325 的规定。
- 2.1.77 酸式焦磷酸钙应符合 GB 1886.326 的规定。
- 2.1.78 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。
- 2.1.79 碳酸钠应符合 GB 1886.1 的规定。
- 2.1.80 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。
- 2.1.81 碳酸钙应符合 GB 1886.214 的规定。
- 2.1.82 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.83 海藻酸钠应符合 GB 1886.243 的规定。
- 2.1.84 海藻酸钾应符合 GB 29988 的规定。
- 2.1.85 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.86 酪蛋白酸钠应符合 GB 1886.212 的规定。
- 2.1.87 微晶纤维素应符合 GB 1886.103 的规定。
- 2.1.88 羟丙基甲基纤维素应符合 GB 1886.109 的规定。
- 2.1.89 维生素 C 应符合 GB 14754 的规定。
- 2.1.90 双乙酰酒石酸单双甘油酯应符合 GB 25539 的规定。
- 2.1.91 乳酸脂脂肪酸甘油酯应符合 GB 1886.93 的规定。
- 2.1.92 赤藓糖醇应符合 GB 26404 的规定。
- 2.1.93 槐豆胶应符合 GB 29945 的规定。
- 2.1.94 柠檬酸脂脂肪酸甘油酯应符合 GB 29951 的规定。
- 2.1.95 果胶应符合 GB 25533 的规定。
- 2.1.96 碳酸钾应符合 GB 25588 的规定。
- 2.1.97 结冷胶应符合 GB 25535 的规定。
- 2.1.98 琼脂应符合 GB 1886.239 的规定。
- 2.1.99 葡萄糖酸- δ -内酯应符合 GB 7657 的规定。
- 2.1.100 羟丙基甲基纤维素应符合 GB 1886.109 的规定。

- 2.1.101 甲基纤维素应符合 GB 1886.256 的规定。
- 2.1.102 木糖醇应符合 GB 1886.234 的规定。
- 2.1.103 β -胡萝卜素应符合 GB 1886.366 的规定。
- 2.1.104 墨鱼汁应干净无异味、无变质，符合 GB 2733、GB 2762、GB 31650 的规定。
- 2.1.105 香兰素应符合 GB 1886.16 的规定。
- 2.1.106 食用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.107 含乳基料粉（固体饮料）、奶油风味粉（固体饮料）应符合 GB/T 29602 的规定。
- 2.1.108 聚甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.178 的规定。
- 2.1.109 蔗糖脂肪酸酯应符合 GB 1886.27 的规定。
- 2.1.110 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.111 姜黄素应符合 GB 1886.76 的规定。
- 2.1.112 胭脂虫红应符合 GB 1886.315 的规定。
- 2.1.113 胭脂树橙应符合 GB 1886.316 的规定。
- 2.1.114 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。
- 2.1.115 日落黄应符合 GB 6227.1 的规定。
- 2.1.116 芝麻香油应符合 GB/T8233 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.117 复配膨松剂应符合 GB 1886.245 的规定。
- 2.1.118 药食同源原料物质粉所用原料应符合《中华人民共和国药典》的规定。
- 2.1.119 低聚异麦芽糖应符合 GB/T 23528.4 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	取样品一份，置一洁净白瓷盘中，自然光下用肉眼观察色泽及性状，并检查有无外来杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
色 泽	具有产品特有的色泽	
气、滋味	具有产品特有的气、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	≤ 18.0	GB 5009.3

*铅（以Pb计），mg/kg	≤	0.18	GB 5009.12
总砷（以As计），mg/kg	≤	0.5	GB 5009.11
总汞（以Hg计），mg/kg	≤	0.02	GB 5009.17
镉（以Cd计），mg/kg	≤	0.1	GB 5009.15
铬（以Cr计），mg/kg	≤	1.0	GB 5009.123
脱氧雪腐镰刀菌烯醇，μg/kg	≤	1000	GB 5009.111
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
姜黄素 ^a ，g/kg	≤	0.3	SN/T 4890
柠檬黄 ^a （以柠檬黄计），g/kg	≤	0.3	GB 5009.35
日落黄 ^a （以日落黄计），g/kg	≤	0.3	GB 5009.35
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
β-胡萝卜素 ^a ，g/kg	≤	1.0	GB 5009.83
总磷酸盐 ^a （以PO ₄ ³⁻ 计），g/kg	≤	5.0	GB 5009.256
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
注：1、*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。 2、a 仅适用于添加该种食品添加剂的产品检测。 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

应符合JJF 1070《定量包装商品净含量计量检验规则》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 其它要求

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、水分的检验。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为主要原料,添加全麦粉、黑小麦粉、谷物杂粮粉、豆类粉、食用淀粉、大豆蛋白粉、大豆膳食纤维粉、谷朊粉、食用小麦麸皮(粉碎或不粉碎)、小麦胚芽、小麦胚芽粉、冻干玉米粒、脱水胡萝卜粒、面包糠、黑芝麻粉、全蛋粉、蛋黄粉、果蔬粉、魔芋粉、木薯粉、乳清蛋白粉、食用葡萄糖、蜂蜜粉、药食同源原料物质粉【金银花粉、枸杞粉、罗汉果粉、甘草粉、莲子粉、茯苓粉、山药粉、百合粉、菊花粉(滁菊粉、贡菊粉、杭菊粉中的一种或几种)、蒲公英粉、白芷粉、鸡内金粉、陈皮粉、芡实粉、葛根粉、黄芪粉、党参粉、决明子粉、肉苁蓉粉、铁皮石斛粉、西洋参粉、山茱萸粉、天麻粉、杜仲叶粉、小茴香粉、荷叶粉、小蓟粉中的一种或几种】、坚果及籽类粉(核桃仁、花生仁、腰果仁、扁桃仁、松子仁、葵花籽仁、夏威夷果仁、碧根果仁、南瓜子、莲子、开心果、榛子仁、奇亚籽、板栗仁、巴旦木、黑芝麻、白芝麻中的一种或几种)、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)、白砂糖、鸡精调味料、牛肉粉调味料、食用盐、味精、香辛料及料粉(GB/T12729.1名单中除罂粟之外品种)、鲜香味固态复合调味料、酵母、酱油粉、乳粉、芝士粉、植脂末、含乳基料粉(固体饮料)、奶油风味粉(固体饮料)、水解植物蛋白、5'-呈味核苷酸二钠(I+G)、酵母抽提物、芝麻香油、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、低聚异麦芽糖、复配膨松剂(焦磷酸二氢二钠、碳酸氢钠、磷酸二氢钙、碳酸钙、柠檬酸、食用淀粉)、磷脂、大豆磷脂、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、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、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、酪蛋白酸钠、聚甘油脂肪酸酯、蔗糖脂肪酸酯、微晶纤维素、羟丙基甲基纤维素、维生素C(抗氧化剂)、双乙酰酒石酸单双甘油酯、乳酸脂肪酸甘油酯、赤藓糖醇、槐豆胶、柠檬酸脂肪酸甘油酯、果胶、碳酸钾、结冷胶、琼脂、葡萄糖酸- δ -内酯、羟丙基甲基纤维素、甲基纤维素、木糖醇、 β -胡萝卜素、辣椒红、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、食品用香料中的一种或几种,经粉碎或不粉碎、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,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。

郑州金诺食品科技有限公司