



412559S-2026

许昌晨曦食品科技有限公司企业标准

Q/XCCX 0007S-2026

裹粉、炸粉预拌粉

2026-08-31 发布

2026-08-31 实施

许昌晨曦食品科技有限公司 发布

前 言

本标准中附录 A 为规范性附录。

本标准由许昌晨曦食品科技有限公司提出。

本标准起草单位：许昌晨曦食品科技有限公司。

本标准起草人：黄裕源。

H N

Q B

裹粉、炸粉预拌粉

1 范围

本标准规定了裹粉、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、全麦粉、黑麦粉、糯米粉、大米粉、玉米粉、食用淀粉(小麦淀粉、玉米淀粉、木薯淀粉、马铃薯淀粉、红薯淀粉、豌豆淀粉、大米淀粉中的一种或几种)中的一种或多种为主要原料,添加或不添加白砂糖、食用盐、马铃薯雪花全粉、谷朊粉、芝麻、魔芋粉、谷物杂粮粉(荞麦粉、玉米粉、苦荞粉、甜荞粉、青稞粉、燕麦粉、高粱粉、莜麦粉、薏仁粉、黍米粉、小米粉、稷米粉、裸麦粉、藜麦粉、豌豆粉、大豆粉、绿豆粉、红豆粉、黑豆粉、芸豆粉、蚕豆粉、中的一种或几种)、马铃薯全粉、小麦胚芽粉、食用小麦麸皮、玉米糝、食品加工用酵母、食用植物油(大豆油、菜籽油、玉米油、芝麻油、棕榈油、花生油中的一种或几种)、食用油脂制品(人造奶油、起酥油、粉末油脂)、淀粉糖(麦芽糊精、食用葡萄糖、麦芽糖、低聚异麦芽糖、海藻糖)、食品加工用植物蛋白(大豆分离蛋白、大豆蛋白)、鸡蛋、鸡蛋粉、全蛋粉、黄豆粉、豆浆粉、乳粉、乳清粉、乳清蛋白粉、芝士粉、马苏里拉干酪碎、马苏里拉干酪、味精、紫苏、柠檬、番茄粉、酵母抽提物、植脂末、西米、香辛料(GB/T 12729.1 名单中除罂粟之外品种)、复合调味料、水产品调味品、面包糠中的一种或几种,添加或不添加食品添加剂(谷氨酸钠、5'-呈味核苷酸二钠、碳酸氢钠、焦磷酸二氢二钠、焦磷酸钠、磷酸二氢钠、磷酸二氢钙、磷酸三钙、三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、乳酸、乳酸钠、乳酸钾、 β -胡萝卜素、辣椒红、胭脂虫红、胭脂树橙、姜黄素、柠檬黄、日落黄、焦糖色(普通法、亚硫酸铵法、加氨生产)、甜菜红、柠檬酸、d1-酒石酸、L(+)-酒石酸、DL-苹果酸、L-苹果酸、碳酸氢钾、抗坏血酸、抗坏血酸钠、D-异抗坏血酸钠、氧化淀粉、酸处理淀粉、羟丙基淀粉、氧化羟丙基淀粉、磷酸酯双淀粉、醋酸酯淀粉、乙酰化双淀粉己二酸酯、乙酰化二淀粉磷酸酯、羟丙基二淀粉磷酸酯、羟丙基甲基纤维素、甲基纤维素、羧甲基纤维素钠、黄原胶、瓜尔胶、卡拉胶、海藻酸钠(褐藻酸钠)、酶制剂、 α -环状糊精、 γ -环状糊精、葡萄糖酸- δ -内酯、复配膨松剂(碳酸氢钠、焦磷酸二氢二钠、碳酸钙、磷酸二氢钙、淀粉、植物油)、碳酸钙、碳酸氢铵、双乙酰酒石酸单双甘油酯、磷脂、改性大豆磷脂、辛烯基琥珀酸淀粉钠、单、双甘油脂肪酸酯、聚甘油脂肪酸酯、蔗糖脂肪酸酯、酪蛋白酸钠、木糖醇、二氧化硅、食品用香精、食品用香料中的一种或几种),经筛选、配料、混合、干燥或不干燥、包装工艺加工而成的非即食裹粉预拌粉、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 全麦粉、黑麦粉应符合 LS/T 3244 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.3 荞麦粉、玉米粉、苦荞粉、甜荞粉、青稞粉、燕麦粉、高粱粉、莜麦粉、薏仁粉、黍米粉、小米粉、稷米粉、裸麦粉、藜麦粉、豌豆粉、大豆粉、绿豆粉、红豆粉、黑豆粉、芸豆粉、蚕豆粉应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.4 玉米糝应符合 GB/T 22496 的规定。
- 2.1.5 魔芋粉应符合 NY/T 494 的规定。
- 2.1.6 番茄粉、柠檬粉应符合 NY/T 1884 的规定。
- 2.1.7 食用小麦麸皮（粉）应符合 NY/T 3218 的规定。
- 2.1.8 小麦胚芽（粉）应符合 LS/T 3210 的规定。
- 2.1.9 食用小麦淀粉应符合 GB/T 8883 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.10 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.11 食用马铃薯淀粉应符合 GB/T 8884 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.12 食用木薯淀粉应符合 GB/T 29343 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.13 豌豆淀粉、大米淀粉、红薯淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.14 花生油应符合 GB/T 1534 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.15 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.16 菜籽油应符合 GB/T 1536 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.17 芝麻油应符合 GB/T 8233 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.18 棕榈油应符合 GB/T 15680 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.19 玉米油应符合 GB/T 19111 和 GB 2716 的规定。。
- 2.1.20 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.21 马铃薯雪花全粉应符合 SB/T 10752 的规定。
- 2.1.22 芝麻应符合 GB/T 11761 的规定。
- 2.1.23 食品加工用酵母应符合 GB 31639 的规定。
- 2.1.24 鸡蛋、鸡蛋粉、全蛋粉应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.25 食用油脂制品应符合 GB 15196 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 20882.6 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 谷朊粉应符合 GB/T 21924 的规定。
- 2.1.31 乳粉应符合 GB 19644 的规定。
- 2.1.32 香辛料或粉应符合 GB/T 15691 的规定。

- 2.1.33 抗坏血酸 应符合 GB 14754 的规定。
- 2.1.34 芝士粉（再制干酪）应符合 GB 25192 的规定。
- 2.1.35 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.36 紫苏应符合《中华人民共和国药典》一部的规定。
- 2.1.37 酵母抽提物应符合 GB/T 20886.2 的规定。
- 2.1.38 植脂末应符合 QB/T 4791 的规定。
- 2.1.39 西米应符合 GB 2713 的规定。
- 2.1.40 复合调味料应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.41 水产调味品应符合 GB 10133 的规定。
- 2.1.42 低聚异麦芽糖应符合 GB/T 23528.4 的规定。
- 2.1.43 羟丙基二淀粉磷酸酯应符合 GB 29931 的规定。
- 2.1.44 辛烯基琥珀酸淀粉钠应符合 GB 28303 的规定。
- 2.1.45 乙酰化二淀粉磷酸酯应符合 GB 29929 的规定。
- 2.1.46 氧化淀粉应符合 GB 29927 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 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.49 谷氨酸钠应符合 GB 1886.306 的规定。
- 2.1.50 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.51 改性大豆磷脂应符合 GB 1886.238 的规定。
- 2.1.52 聚甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.178 的规定。
- 2.1.53 单，双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.65 的规定。
- 2.1.54 酸处理淀粉应符合 GB 29928 的规定。
- 2.1.55 蔗糖脂肪酸酯应符合 GB 1886.27 的规定。
- 2.1.56 酪蛋白酸钠应符合 GB 1886.212 的规定。
- 2.1.57 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。
- 2.1.58 甲基纤维素应符合 GB 1886.256 的规定。
- 2.1.59 羟丙基甲基纤维素应符合 GB 1886.109 的规定。
- 2.1.60 瓜尔胶应符合 GB 28403 的规定。
- 2.1.61 卡拉胶应符合 GB 1886.169 的规定。
- 2.1.62 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.63 海藻酸钠应符合 GB 1886.243 的规定。
- 2.1.64 酶制剂应符合 GB 1886.174 的规定。
- 2.1.65 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。

- 2.1.66 焦磷酸二氢二钠应符合 GB 1886.328 的规定。
- 2.1.67 磷酸二氢钙应符合 GB 1886.333 的规定。
- 2.1.68 磷酸二氢钠应符合 GB 1886.336 的规定。
- 2.1.69 碳酸钙应符合 GB 1886.214 的规定。
- 2.1.70 焦磷酸钠应符合 GB 1886.339 的规定。
- 2.1.71 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。
- 2.1.72 磷酸三钙应符合 GB 1886.332 的规定。
- 2.1.73 三聚磷酸钠应符合 GB 1886.335 的规定。
- 2.1.74 葡萄糖酸- δ -内酯应符合 GB 7657 的规定。
- 2.1.75 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.76 醋酸酯淀粉应符合 GB 29925 的规定。
- 2.1.77 姜黄素应符合 GB 1886.76 的规定。
- 2.1.78 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.79 胭脂树橙应符合 GB 1886.316 的规定。
- 2.1.80 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。
- 2.1.81 日落黄应符合 GB 6227.1 的规定。
- 2.1.82 β -胡萝卜素应符合 GB 1886.366 的规定。
- 2.1.83 二氧化硅应符合 GB 25576 的规定。
- 2.1.84 双乙酰酒石酸单双甘油酯应符合 GB 25539 的规定。
- 2.1.85 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.86 乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。
- 2.1.87 乳酸钠应符合 GB 25537 的规定。
- 2.1.88 乳酸钾应符合 GB 28305 的规定。
- 2.1.89 胭脂虫红应符合 GB 1886.315 的规定。
- 2.1.90 甜菜红应符合 GB 1886.111 的规定。
- 2.1.91 d1-酒石酸应符合 GB 1886.42 的规定。
- 2.1.92 L(+)-酒石酸应符合 GB 25545 的规定。
- 2.1.93 DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。
- 2.1.94 L-苹果酸应符合 GB 1886.40 的规定。
- 2.1.95 碳酸氢钾应符合 GB 1886.247 的规定。
- 2.1.96 复配膨松剂应符合 GB 26687 的规定。
- 2.1.97 磷酸酯双淀粉应符合 GB 29926 的规定。
- 2.1.98 抗坏血酸钠应符合 GB 1886.44 的规定。

- 2.1.99 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.100 羟丙基淀粉应符合 GB 29930 的规定。
- 2.1.101 氧化羟丙基淀粉应符合 GB 29933 的规定
- 2.1.102 α-环状糊精应符合 GB 1886.351 的规定。
- 2.1.103 γ-环状糊精应符合 GB 1886.353 的规定。
- 2.1.104 碳酸氢铵应符合 GB 1888 的规定。
- 2.1.105 磷脂应符合 GB 1886.358 的规定。
- 2.1.106 木糖醇应符合 GB 1886.234 的规定。
- 2.1.107 食品用香料应符合 GB 29938 的规定。
- 2.1.108 海藻糖应符合 GB/T 20882.7 的规定。
- 2.1.109 麦芽糖应符合 GB/T 20882.5 的规定。
- 2.1.110 豆浆粉、黄豆粉应符合 GB/T 22106 的规定。
- 2.1.111 面包糠应符合 Q/CXSP 0001S 的规定。见附录 A。
- 2.1.112 马铃薯全粉应符合 LS/T 3321 的规定。
- 2.1.113 乳清粉和乳清蛋白粉应符合 GB 11674 的规定。
- 2.1.114 马苏里拉干酪碎、马苏里拉干酪应符合 GB 5420 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	从样品中取出适量，倒入洁净白瓷盘中， 在室内自然光下用肉眼观察其性状、色泽， 有无外来杂质、嗅其气味，熟制后以温开 水漱口，品其滋味。
色 泽	具有该产品应有的色泽	
气味、滋味	具有本品应有的气味和滋味、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
*铅（以 Pb 计），mg/kg	≤ 0.18	GB 5009.12
水分,g/100g	≤ 18.0	GB 5009.3
总砷（以 As 计），mg/kg	≤ 0.5（除以大米粉为主 之外的其他产品）	GB 5009.11

无机砷（以 As 计），mg/kg	≤	0.2（适用于以大米粉为主的产品）	
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
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
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	≤	60.0	GB 5009.209
六六六，mg/kg	≤	0.05	GB/T 5009.19
滴滴涕，mg/kg	≤	0.05	GB/T 5009.19
^a 胭脂虫红（以胭脂红酸计），g/kg	≤	0.5	GB 5009.288
^a 胭脂树橙，g/kg	≤	0.01	GB 5009.287
^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 姜黄素，g/kg	≤	0.3	SN/T 4890
^a β-胡萝卜素，g/kg	≤	1.0	GB 5009.83
^a 磷酸盐（以 PO ₄ ³⁻ 计），g/kg	≤	5.0	GB 5009.256
^a d1-酒石酸、L(+)-酒石酸（以酒石酸计），g/kg	≤	10.0	GB 5009.157
注：1、*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。 2、a、该指标仅适用于添加该食品添加剂产品的检测。 3、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 JJF1070 的规定。

2.5 生产加工过程中的卫生要求

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。型式检验按国家相关规定执行。

H N

Q B

附录 A



412337S-2024



许昌晨曦食品科技有限公司企业标准

Q/CXSP 0001S-2024

面包糠

2024-09-11 发布

2024-09-11 实施

许昌晨曦食品科技有限公司 发布

前 言

本标准由许昌晨曦食品科技有限公司提出。
本标准起草单位：许昌晨曦食品科技有限公司。
本标准主要起草人：黄裕源。

H N
Q B

面包糠

1 范围

本标准规定了面包糠的产品分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以小麦粉、食用玉米淀粉、玉米粉中一种或两种以上为主要原料，添加或不添加饮用水、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、食用木薯淀粉中的一种或几种）、食用盐、酵母、碳酸钙、食用葡萄糖、白砂糖、植物油（大豆油）、香辛料【黑胡椒、辣椒、花椒、藤椒、麻椒、罗勒叶、牛至（披萨草）、迷迭香、大蒜、八角、小茴香、肉豆蔻、草果、芹菜籽、香菜、香菜籽、丁香、姜、孜然、香葱、月桂叶、桂皮、洋葱、草果】、单，双甘油脂肪酸酯、复配膨松剂（碳酸氢钠、焦磷酸二氢二钠、磷酸二氢钙、碳酸钙、瓜尔胶、食用玉米淀粉组成）、碳酸钙、焦磷酸二氢二钠、抗坏血酸（维生素C）、磷酸三钙、 α -淀粉酶、辣椒红、 β -胡萝卜素、柠檬黄、日落黄、胭脂虫红、胭脂树橙、姜黄素、食品用香精为辅料，经发酵、烘烤、粉碎、烘干（或不烘干）、包装等工艺制成，作为水产品、禽肉、畜肉、和蔬菜等表面覆盖物的非即食产品，还分为干面包糠和湿面包糠两类。

产品分为发酵型面包糠：干面包糠和湿面包糠；非发酵型面包糠：针状膨化面包糠、香脆面包糠、玉米片糠、圆片糠、五星面包糠、月牙糠、丝糠。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 小麦粉应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.2 饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.3 食用淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.4 食用盐应符合 GB 2721 的规定。
- 2.1.5 酵母应符合 GB 31639 的规定。
- 2.1.6 食用葡萄糖应符合 GB 15203 的规定。
- 2.1.7 白砂糖应符合 GB 13104 的规定。
- 2.1.8 食用植物油（大豆油）应符合 GB 2716 和 GB/T 1535 的规定。
- 2.1.9 香辛料【黑胡椒、辣椒、花椒、藤椒、麻椒、罗勒叶、牛至（披萨草）、迷迭香、大蒜、八角、小茴香、肉豆蔻、草果、芹菜籽、香菜、香菜籽、丁香、姜、孜然、香葱、月桂叶、桂皮、洋葱、草果】应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.10 玉米粉应符合 GB/T 10463 的规定。
- 2.1.11 单，双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.65 的规定。
- 2.1.12 抗坏血酸（维生素C）应符合 GB 14754 的规定。
- 2.1.13 磷酸三钙应符合 GB 25558 的规定。
- 2.1.14 α -淀粉酶应符合 GB 1886.174 的规定。

Q/CXSP 0001S-2024

- 2.1.15 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.16 β-胡萝卜素应符合 GB 8821 的规定。
- 2.1.17 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。
- 2.1.18 日落黄应符合 GB 6227.1 的规定。
- 2.1.19 胭脂虫红应符合 GB 1886.315 的规定。
- 2.1.20 胭脂树橙应符合 GB 1886.316 的规定。
- 2.1.21 甜菜红应符合 GB 1886.111 的规定。
- 2.1.22 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.23 焦磷酸二氢二钠应符合 GB 25567 的规定。
- 2.1.24 姜黄素应符合 GB 1886.76 的规定。
- 2.1.24 复配膨松剂应符合 GB 1886.245 的规定。
- 2.1.25 碳酸钙应符合 GB 1886.214 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
色泽	具有产品应有的色泽	从样品中取出50g，放入白瓷盘中，置于明亮处，用肉眼观察其色泽、有无杂质，状态，嗅其气味，品其滋味
滋味、气味	正常、无霉味及杂异味	
状态	具有产品应有的状态、无正常视力可见外来杂质	

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
		发酵型面包糠		非发酵型面包糠	
		干面包糠	湿面包糠		
水分，g/100g	≤	18	45	18	GB 5009.3
*铅（以Pb计），mg/kg	≤	0.15			GB 5009.12
酸价（以脂肪计）（KOH），mg/g	≤	5			GB 5009.229
过氧化值（以脂肪计），g/100g	≤	0.25			GB 5009.227
黄曲霉毒素B ₁ ，ug/kg	≤	5.0			GB 5009.22
^a β-胡萝卜素，g/kg	≤	1.0			GB 5009.83
^a 柠檬黄，g/kg	≤	0.3			GB 5009.35
^a 日落黄，g/kg	≤	0.3			GB 5009.35

Q/CXSP 0001S-2024			
^a 胭脂虫红（以胭脂红酸计），g/kg	≤	0.5	GB 5009.288
^a 胭脂树橙，g/kg	≤	0.01	GB 5009.287
^a 姜黄素，g/kg	≤	0.3	SN/T 4890
^a 磷酸盐（以PO ₄ ³⁻ 计），g/kg	≤	5.0	GB 5009.256
注1：a仅适用于添加相应食品添加剂的产品，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所规定的最大使用量的比例之和不应超过1。			
注2：*铅该指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。			

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

出厂检验项目包括：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、食用玉米淀粉、玉米粉中一种或两种以上为主要原料，添加或不添加饮用水、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、食用木薯淀粉中的一种或几种）、食用盐、酵母、碳酸钙、食用葡萄糖、白砂糖、植物油（大豆油）、香辛料【黑胡椒、辣椒、花椒、藤椒、麻椒、罗勒叶、牛至（披萨草）、迷迭香、大蒜、八角、小茴香、肉豆蔻、草果、芹菜籽、香菜、香菜籽、丁香、姜、孜然、香葱、月桂叶、桂皮、洋葱、草果】、单，双甘油脂肪酸酯、复配膨松剂（碳酸氢钠、焦磷酸二氢二钠、磷酸二氢钙、碳酸钙、瓜尔胶、食用玉米淀粉组成）、碳酸钙、焦磷酸二氢二钠、抗坏血酸（维生素C）、磷酸三钙、 α -淀粉酶、辣椒红、 β -胡萝卜素、柠檬黄、日落黄、胭脂虫红、胭脂树橙、姜黄素、食品用香精为辅料，经发酵、烘烤、粉碎、烘干（或不烘干）、包装等工艺制成，作为水产品、禽肉、畜肉、和蔬菜等表面覆盖物的非即食产品，还分为干面包糠和湿面包糠两类。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，特制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

许昌晨曦食品科技有限公司

H N

Q B

编制说明

本标准适用于以小麦粉、全麦粉、黑麦粉、糯米粉、大米粉、玉米粉、食用淀粉(小麦淀粉、玉米淀粉、木薯淀粉、马铃薯淀粉、红薯淀粉、豌豆淀粉、大米淀粉中的一种或几种)中的一种或多种为主要原料,添加或不添加白砂糖、食用盐、马铃薯雪花全粉、谷朊粉、芝麻、魔芋粉、谷物杂粮粉(荞麦粉、玉米粉、苦荞粉、甜荞粉、青稞粉、燕麦粉、高粱粉、莜麦粉、薏仁粉、黍米粉、小米粉、稷米粉、裸麦粉、藜麦粉、豌豆粉、大豆粉、绿豆粉、红豆粉、黑豆粉、芸豆粉、蚕豆粉、中的一种或几种)、马铃薯全粉、小麦胚芽粉、食用小麦麸皮、玉米糝、食品加工用酵母、食用植物油(大豆油、菜籽油、玉米油、芝麻油、棕榈油、花生油中的一种或几种)、食用油脂制品(人造奶油、起酥油、粉末油脂)、淀粉糖(麦芽糊精、食用葡萄糖、麦芽糖、低聚异麦芽糖、海藻糖)、食品加工用植物蛋白(大豆分离蛋白、大豆蛋白)、鸡蛋、鸡蛋粉、全蛋粉、黄豆粉、豆浆粉、乳粉、乳清粉、乳清蛋白粉、芝士粉、马苏里拉干酪碎、马苏里拉干酪、味精、紫苏、柠檬、番茄粉、酵母抽提物、植脂末、西米、香辛料(GB/T 12729.1 名单中除罂粟之外品种)、复合调味料、水产品调味品、面包糠中的一种或几种,添加或不添加食品添加剂(谷氨酸钠、5'-呈味核苷酸二钠、碳酸氢钠、焦磷酸二氢二钠、焦磷酸钠、磷酸二氢钠、磷酸二氢钙、磷酸三钙、三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、乳酸、乳酸钠、乳酸钾、 β -胡萝卜素、辣椒红、胭脂虫红、胭脂树橙、姜黄素、柠檬黄、日落黄、焦糖色(普通法、亚硫酸铵法、加氨生产)、甜菜红、柠檬酸、d1-酒石酸、L(+)-酒石酸、DL-苹果酸、L-苹果酸、碳酸氢钾、抗坏血酸、抗坏血酸钠、D-异抗坏血酸钠、氧化淀粉、酸处理淀粉、羟丙基淀粉、氧化羟丙基淀粉、磷酸酯双淀粉、醋酸酯淀粉、乙酰化双淀粉己二酸酯、乙酰化二淀粉磷酸酯、羟丙基二淀粉磷酸酯、羟丙基甲基纤维素、甲基纤维素、羧甲基纤维素钠、黄原胶、瓜尔胶、卡拉胶、海藻酸钠(褐藻酸钠)、酶制剂、 α -环状糊精、 γ -环状糊精、葡萄糖酸- δ -内酯、复配膨松剂(碳酸氢钠、焦磷酸二氢二钠、碳酸钙、磷酸二氢钙、淀粉、植物油)、碳酸钙、碳酸氢铵、双乙酰酒石酸单双甘油酯、磷脂、改性大豆磷脂、辛烯基琥珀酸淀粉钠、单,双甘油脂肪酸酯、聚甘油脂肪酸酯、蔗糖脂肪酸酯、酪蛋白酸钠、木糖醇、二氧化硅、食品用香精、食品用香料中的一种或几种),经筛选、配料、混合、干燥或不干燥、包装工艺加工而成的非即食裹粉预拌粉、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依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

许昌晨曦食品科技有限公司