

Q/PPS 0001S-2026



濮阳市濮水食品有限责任公司企业标准

Q/PPS 0001S-2026

裹粉、煎炸粉

2026-09-21 发布

2026-09-21 实施

濮阳市濮水食品有限责任公司 发布

前 言

本标准由濮阳市濮水食品有限责任公司提出。

本标准由濮阳市濮水食品有限责任公司和濮阳市恒远食品有限公司共同起草。

本标准主要起草人：梁雷鸣、李巧英。

裹粉、煎炸粉

1 范围

本标准规定了裹粉、煎炸粉的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以食用淀粉（玉米淀粉、红薯淀粉、马铃薯淀粉、小麦淀粉）、小麦粉中的一种或几种为主要原料，加入高粱粉、大豆粉、绿豆粉、玉米粉、豌豆淀粉、米粉、紫薯粉、燕麦粉、糯米粉、胡萝卜粉、菠菜粉、番茄粉、芝麻、番茄酱、大豆膳食纤维粉、马铃薯全粉、甘薯全粉、麦芽糊精、食用盐、谷氨酸钠（味精）、魔芋精粉、香辛料粉、紫苏、柠檬、白砂糖、食用葡萄糖、蛋黄粉、大豆蛋白粉、谷朊粉、大豆油、起酥油、大豆分离蛋白、酵母抽提物、单，双甘油脂肪酸酯、精炼植物油、磷酸氢二钾、二氧化硅、海藻糖、焦糖色（普通法）、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、磷酸酯双淀粉、羟丙基二淀粉磷酸酯、乙酰化二淀粉磷酸酯、蔗糖脂肪酸酯、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、碳酸氢钠、磷酸二氢钙、柠檬酸、呈味核苷酸二钠、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、抗坏血酸钠、瓜尔胶、黄原胶、明胶、卡拉胶、 β -胡萝卜素、葡萄糖酸- δ -内酯中的一种或几种，经配料、混合、包装而成的裹粉、煎炸粉。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 玉米淀粉、红薯淀粉、马铃薯淀粉、小麦淀粉、豌豆淀粉应符合GB 31637的规定。

2.1.2 小麦粉应符合GB/T 1355的规定。

2.1.3 米粉、糯米粉、甘薯全粉、紫薯粉、高粱粉、大豆粉、绿豆粉应符合GB 2715的规定。

2.1.4 碳酸氢钠应符合GB 1886.2的规定。

2.1.5 单，双甘油脂肪酸酯应符合GB 1886.65的规定。

2.1.6 食用盐应符合GB/T 5461和GB 2721的规定。

2.1.7 谷氨酸钠（味精）应符合GB/T 8967和GB 2720的规定。

2.1.8 香辛料粉应符合GB/T 15691的规定。

2.1.9 白砂糖应符合GB/T 317和GB 13104的规定。

2.1.10 焦磷酸二氢二钠应符合GB 1886.328的规定。

2.1.11 磷酸二氢钙应符合GB 1886.333的规定。

2.1.12 柠檬酸应符合GB 1886.235的规定。

2.1.13 玉米粉应符合GB/T 10463和GB 2715的规定。

2.1.14 大豆膳食纤维粉应符合GB/T 22494的规定。

- 2.1.15马铃薯全粉应符合SB/T 10752的规定。
- 2.1.16麦芽糊精应符合GB/T 20882.6和GB 15203的规定。
- 2.1.17魔芋精粉应符合GB/T 18104的规定。
- 2.1.18紫苏、柠檬应符合《中华人民共和国药典》一部的规定。
- 2.1.19食用葡萄糖应符合GB/T 20880和GB 15203的规定。
- 2.1.20蛋黄粉应符合GB 2749的规定。
- 2.1.21大豆蛋白粉、大豆分离蛋白应符合 GB/T 22493的规定。
- 2.1.22谷朊粉应符合 GB/T 21924的规定
- 2.1.23大豆油应符合GB 2716的规定。
- 2.1.24起酥油应符合 GB/T 38069 的规定。
- 2.1.25酵母抽提物应符合GB/T 20886.2的规定。
- 2.1.26精炼植物油应符合 GB 2716的规定。
- 2.1.27磷酸氢二钾应符合GB 1886.334的规定。
- 2.1.28二氧化硅应符合GB 25576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磷酸酯双淀粉应符合GB 29926的规定。
- 2.1.39羟丙基二淀粉磷酸酯应符合GB 29931的规定。
- 2.1.40乙酰化二淀粉磷酸酯应符合GB 29929的规定。
- 2.1.41蔗糖脂肪酸酯应符合GB 1886.27的规定。
- 2.1.42双乙酰酒石酸单双甘油酯应符合GB 25539的规定。
- 2.1.43磷酸二氢钠应符合GB 1886.336的规定。
- 2.1.44焦磷酸钠应符合GB 1886.339 的规定。
- 2.1.45三聚磷酸钠应符合GB 1886.335的规定。
- 2.1.46六偏磷酸钠应符合GB 1886.4的规定。
- 2.1.47碳酸钙应符合 GB 1886.214的规定。
- 2.1.48碳酸钠应符合GB 1886.1的规定。

- 2. 1. 49瓜尔胶应符合GB 28403的规定。
- 2. 1. 50黄原胶应符合GB 1886. 41的规定
- 2. 1. 51明胶应符合GB 6783的规定。
- 2. 1. 52卡拉胶应符合GB 1886. 169的规定。
- 2. 1. 53β-胡萝卜素应符合GB 8821的规定。
- 2. 1. 54葡萄糖酸-δ-内酯应符合GB 7657的规定。
- 2. 1. 55胡萝卜粉、菠菜粉、番茄粉应符合GH/T 1456的规定。
- 2. 1. 56燕麦粉应符合NY/T 892的规定。
- 2. 1. 57柑橘黄应符合GB 1886. 346的规定。
- 2. 1. 58胭脂虫红应符合GB 1886. 315的规定。
- 2. 1. 59胭脂树橙应符合GB 1886. 316的规定。
- 2. 1. 60维生素E应符合GB 1886. 233的规定。
- 2. 1. 61呈味核苷酸二钠应符合GB 1886. 171的规定。
- 2. 1. 62D-异抗坏血酸应符合GB 1886. 49的规定。
- 2. 1. 63D-异抗坏血酸钠应符合GB 1886. 28的规定。
- 2. 1. 64DL-苹果酸应符合GB 25544的规定。
- 2. 1. 65乳酸应符合GB 1886. 173的规定。
- 2. 1. 66乳酸钠应符合GB 25537的规定。
- 2. 1. 67抗坏血酸钠应符合GB 1886. 44的规定。
- 2. 1. 68芝麻应符合GB 19300的规定。
- 2. 1. 69番茄酱应符合NY/T 956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	具有本产品应有的性状	从混合均匀的样品中取出 100g，置于洁净白色的瓷盘中，在自然光线下观察性状、色泽、查看是否有外来杂质物、嗅其气味，然后用温水漱口，品其滋味。
色泽	具有本产品应有的色泽	
气味和滋味	具有本产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
水分, g/100g	≤ 14	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 (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
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
*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。 同一功能且具有数值型最大使用量的（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；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、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

裹粉、煎炸粉是以食用淀粉（玉米淀粉、红薯淀粉、马铃薯淀粉、小麦淀粉）、小麦粉中的一种或几种为主要原料，加入高粱粉、大豆粉、绿豆粉、玉米粉、豌豆淀粉、米粉、紫薯粉、燕麦粉、糯米粉、胡萝卜粉、菠菜粉、番茄粉、芝麻、番茄酱、大豆膳食纤维粉、马铃薯全粉、甘薯全粉、麦芽糊精、食用盐、谷氨酸钠（味精）、魔芋精粉、香辛料粉、紫苏、柠檬、白砂糖、食用葡萄糖、蛋黄粉、大豆蛋白粉、谷朊粉、大豆油、起酥油、大豆分离蛋白、酵母抽提物、单，双甘油脂肪酸酯、精炼植物油、磷酸氢二钾、二氧化硅、海藻糖、焦糖色（普通法）、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、磷酸酯双淀粉、羟丙基二淀粉磷酸酯、乙酰化二淀粉磷酸酯、蔗糖脂肪酸酯、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、碳酸氢钠、磷酸二氢钙、柠檬酸、呈味核苷酸二钠、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、抗坏血酸钠、瓜尔胶、黄原胶、明胶、卡拉胶、β-胡萝卜素、葡萄糖酸-δ-内酯中的一种或几种，经配料、混合、包装而成的裹粉、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。

濮阳市濮水食品有限责任公司