



413094S-2018



济源市诚味食品有限公司企业标准

Q/JCS0001S-2018

裹粉

2018-10-08 发布

2018-10-08 实施

济源市诚味食品有限公司 发布

前 言

本标准文本按 GB/T 1.1《标准化工作导则第 1 部分：标准的结构和编写》的规定编写。

本标准由济源市诚味食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：蒋宏伟。

H N

Q B

裹粉

1 范围

本标准规定了裹粉的要求、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存、保质期。

本标准适用于以小麦粉、葡萄糖、碳酸氢钠、焦磷酸钠为原料，经配料、混合、过筛、包装而成的裹粉。

2 要求

2.1 原料

- 2.1.1 小麦粉应符合 GB/T 1355 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.2 葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.3 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。
- 2.1.4 焦磷酸钠应符合 GB 25557 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 测 方 法
色 泽	具有本品应有的色泽	从混合均匀的样品中取出 10g，置洁净白瓷盘中，自然光下观察色泽、性状及杂质，嗅其气味，
气、滋味	具有本品应有的气味，无异味	
形 态	粉装、无结块	
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	≤ 14.5	GB5009.3
总磷酸盐 (以 PO_4^{3-} 计), g/kg	≤ 5.0	GB5009.256
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

*铅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 JJF1070 的规定。

2.5 食品生产加工过程卫生要求

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、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、葡萄糖、碳酸氢钠、焦磷酸钠为原料，经配料、混合、过筛、包装而成的裹粉。

根据《中华人民共和国食品安全法》、《中华人民共和国标准化法》的规定，参照 GB2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》制订本标准，作为组织生产、质量控制和监督检查的依据。

本标准铅指标严于食品安全国家标准 GB2762。

济源市诚味食品有限公司

H N
Q B