



413693S-2018



河南加多多食品有限公司企业标准

Q/HJS 0001S-2018

裹粉、煎炸粉

2018-12-11 发布

2018-12-11 实施

河南加多多食品有限公司 发布

前 言

本标准按照 GB/T 1.1《标准化工作导则 第 1 部分：标准的结构和编写》的要求编写。

本标准由河南加多多食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：苗颖。

H N

Q B

裹粉、煎炸粉

1 范围

本标准规定了裹粉、煎炸粉的分类、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、玉米粉、大米粉、食用玉米淀粉、食用马铃薯淀粉、食用木薯淀粉、食用小麦淀粉、预糊化木薯淀粉、食用盐、白砂糖、葡萄糖、辣椒粉、白胡椒粉、姜粉、洋葱粉、大蒜粉、味精、乳糖、D-木糖、大豆分离蛋白、碳酸氢钠、食用香精（奶香香精、香兰素）、焦磷酸二氢二钠、磷酸二氢钙、瓜尔胶、卡拉胶、辣椒红、全脂奶粉、磷脂、鸡全蛋粉、单硬脂酸甘油酯、羟丙基二淀粉磷酸酯、葡萄糖酸- δ -内酯、乙酰化二淀粉磷酸酯、 β -胡萝卜素、柠檬黄中的几种为原料，经配料、混合、包装而成的裹粉、煎炸粉。

2 要求

2.1 原料

- 2.1.1 小麦粉应符合 GB/T 1355 及 GB 2715 的规定。
- 2.1.2 玉米粉应符合 GB/T 10463 及 GB 2715 的规定。
- 2.1.3 大米粉应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.4 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 及 GB 31637 的规定。
- 2.1.5 食用马铃薯淀粉应符合 GB/T 8884 及 GB 31637 的规定。
- 2.1.6 食用小麦淀粉应符合 GB/T 8883 及 GB 31637 的规定。
- 2.1.7 食用木薯淀粉、预糊化木薯淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.8 食用盐应符合 GB 2721 及 GB/T 5461 的规定。
- 2.1.9 白砂糖应符合 GB/T 317 及 GB 13104 的规定。
- 2.1.10 葡萄糖应符合 GB/T 20880 及 GB 15203 的规定。
- 2.1.11 D-木糖应符合 GB 29938 的规定。
- 2.1.12 味精应符合 GB 2720 及 GB/T 8967 的规定。
- 2.1.13 大豆分离蛋白应符合 GB/T 20371 的规定。
- 2.1.14 辣椒粉、白胡椒粉、姜粉、洋葱粉、大蒜粉应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.15 食用香精（奶香香精）应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.16 香兰素应符合 GB 1886.16 的规定。
- 2.1.17 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。
- 2.1.18 焦磷酸二氢二钠应符合 GB 25567 的规定。
- 2.1.19 磷酸二氢钙应符合 GB 25559 的规定。
- 2.1.20 瓜尔胶应符合 GB 28403 的规定。
- 2.1.21 卡拉胶应符合 GB 1886.169 的规定。

- 2.1.22 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.23 全脂奶粉应符合 GB 19644 的规定。
- 2.1.24 磷脂应符合 GB 28401 的规定。
- 2.1.25 鸡全蛋粉应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.26 单硬脂酸甘油酯应符合 GB 1986 的规定。
- 2.1.27 羟丙基二淀粉磷酸酯应符合 GB 29931 的规定。
- 2.1.28 葡萄糖酸- δ -内酯应符合 GB 7657 的规定。
- 2.1.29 乳糖应符合 GB 25595 的规定。
- 2.1.30 乙酰化二淀粉磷酸酯应符合 GB 29929 的规定。
- 2.1.31 β -胡萝卜素应符合 GB 8821 的规定。
- 2.1.32 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。
- 2.1.33 生活饮用水（生产用水）应符合 GB 5749 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	粉末至颗粒状	取适量试样置于洁净的白色盘(瓷盘或同类容器)中,在自然光下观察色泽、性状和杂质。闻其气味,用温开水漱口,品其滋味。
色 泽	具有原料物质应有的色泽	
气, 滋味	具有原料物质应有的气味和滋味, 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
酸度, mL/10g	≤	4.0	GB 5009.239
黄曲霉毒素 B ₁ , μ g/kg	≤	5.0	GB 5009.22
总砷(以 As 计), mg/kg	≤	0.5	GB 5009.11
铅* (以 Pb 计), mg/kg	≤	0.15	GB 5009.12
柠檬黄 ^a , g/kg	≤	0.3	GB 5009.35
β -胡萝卜素 ^b , g/kg	≤	1.0	GB 5009.83

注: *指标严于食品安全国家标准 GB 2762。注 2: a 指标适于配料中仅添加柠檬黄一种黄色素的产品; 注 3: b 指标仅适于配料中添加 β -胡萝卜素的产品。

2.4 净含量及允许短缺量

应符合 JJF 1070 的规定。

2.5 食品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。型式检验按国家相关规定执行。

H N

Q B

编制说明

本标准适用于以小麦粉、玉米粉、大米粉、食用玉米淀粉、食用马铃薯淀粉、食用木薯淀粉、食用小麦淀粉、预糊化木薯淀粉、食用盐、白砂糖、葡萄糖、辣椒粉、白胡椒粉、姜粉、洋葱粉、大蒜粉、味精、乳糖、D-木糖、大豆分离蛋白、碳酸氢钠、食用香精（奶香香精、香兰素）、焦磷酸二氢二钠、磷酸二氢钙、瓜尔胶、卡拉胶、辣椒红、全脂奶粉、磷脂、鸡全蛋粉、单硬脂酸甘油酯、羟丙基二淀粉磷酸酯、葡萄糖酸- δ -内酯、乙酰化二淀粉磷酸酯、 β -胡萝卜素、柠檬黄中的几种为原料，经配料、混合、包装而成的裹粉、煎炸粉。目前尚无国家标准和行业标准，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。

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

本标准中铅严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南加多多食品有限公司