



411462S-2018



项城市港泰食品有限公司企业标准

Q/XGS 0002S-2018

裹粉预拌粉

2018-05-22 发布

2018-05-22 实施

项城市港泰食品有限公司 发布

前 言

本标准按照 GB/T1.1《标准化工作导则第1部分：标准的结构和编写》编写。

本标准由项城市港泰食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：郑光辉 石德军。

H N

Q B

裹粉预拌粉

1 范围

本标准规定了裹粉预拌粉的要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以小麦粉、食用小麦淀粉、食用玉米淀粉为原料，添加适量的麦芽糊精、食用葡萄糖、白砂糖、食用盐、食品添加剂（姜黄素、辣椒红、蔗糖脂肪酸酯、羧甲基纤维素钠、碳酸氢钠、碳酸钙、磷酸二氢钠、磷酸二氢钙、酪蛋白酸钠、蒸馏单硬脂酸甘油酯），经调配、混合、包装加工而成的裹粉预拌粉。

2 要求

2.1 原料要求

- 2.1.1 小麦粉应符合 GB/T 1355 的规定。
- 2.1.2 食用小麦淀粉应符合 GB/T 8883 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.3 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.4 麦芽糊精应符合 GB/T 20884 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.5 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.6 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.7 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。
- 2.1.8 姜黄素应符合 GB 1886.76 的规定。
- 2.1.9 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.10 蔗糖脂肪酸酯应符合 GB 1886.27 的规定。
- 2.1.11 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。
- 2.1.12 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。
- 2.1.13 碳酸钙应符合 GB 1886.214 的规定。
- 2.1.14 磷酸二氢钠应符合 GB 25564 的规定。
- 2.1.15 磷酸二氢钙应符合 GB 25569 的规定。
- 2.1.16 酪蛋白酸钠应符合 GB 1886.212 的规定。
- 2.1.17 蒸馏单硬脂酸甘油酯应符合 GB 15612 的规定。
- 2.1.18 生产用水应符合生活饮用水 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	粉末状，结构松散，无结块	从样品中取出 100 克，置于洁净白瓷盘中，在自然光条件下用肉眼观察其色泽、性状及杂质、嗅其气味然后用温开水漱口，品尝其滋味，并检查有无外来杂质
色 泽	具有本品应有的色泽	
气、滋 味	具有本品应有的气、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 规定

表 2 理化指标

项 目	指 标	检 验 方 法
水分, g/100g	≤ 15.0	GB 5009.3
灰分, g/100g	≤ 8.0	GB 5009.4
*铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.15	GB 5009.12
总砷 (以 As 计), mg/kg	≤ 0.50	GB 5009.11
黄曲霉毒素 B ₁ , μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.22
姜黄素, g/kg	≤ 0.3	SN/T 4890

注: *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 JJF 1070 的规定。

2.5 食品生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.6 其他要求

应符合 GB 2760、GB 2761、GB 2762、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、灰分的检验。型式检验按国家有关规定执行。

Q B

编制说明

本标准适用于以小麦粉、食用小麦淀粉、食用玉米淀粉为原料，添加适量的麦芽糊精、食用葡萄糖、白砂糖、食用盐、食品添加剂（姜黄素、辣椒红、蔗糖脂肪酸酯、羧甲基纤维素钠、碳酸氢钠、碳酸钙、磷酸二氢钠、磷酸二氢钙、酪蛋白酸钠、蒸馏单硬脂酸甘油酯），经调配、混合、包装加工而成的裹粉预拌粉。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国家标准 GB 2762 的规定。

项城市港泰食品有限公司

H N
Q B