



412259S-2018



新乡市祥利食品有限公司企业标准

Q/XLSP 0001S-2018

裹粉

2018-07-31 发布

2018-07-31 实施

新乡市祥利食品有限公司 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》的规则编写。

本标准由新乡市祥利食品有限公司提出。

本标准起草单位：新乡市祥利食品有限公司。

本标准主要起草人：冯继红。

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、食用玉米淀粉、木薯淀粉、马铃薯淀粉、食用小麦淀粉、食用盐、白砂糖、味精（谷氨酸钠）、碳酸氢钠、焦磷酸二氢二钠、磷酸二氢钙、单，双甘油脂肪酸酯中的多种为原料，经配料、混合、包装而成的非即食裹粉。

2 要求

2.1 原料要求

- 2.1.1 小麦粉应符合 GB/T 1355 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.2 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.3 木薯淀粉应符合 GB/T 29343 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.4 马铃薯淀粉应符合 GB/T 8884 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.5 食用小麦淀粉应符合 GB/T 8883 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.6 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.7 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.8 味精（谷氨酸钠）应符合 GB/T 8967 和 GB 2720 的规定。
- 2.1.9 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。
- 2.1.10 焦磷酸二氢二钠应符合 GB 25567 的规定。
- 2.1.11 磷酸二氢钙应符合 GB 25559 的规定。
- 2.1.12 单，双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.65 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，无结块	从混合均匀的样品中取出 10g，置一洁净白瓷盘中，自然光下观察色泽、性状及杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味。
色 泽	具有本品应有的色泽	
气、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
水分, %	≤ 14.0	GB 5009.3
灰分(以干基计), (%)	≤ 1.4	GB 5009.4
*铅(以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.18	GB 5009.12
磷酸盐(以 PO_4^{3-} 计) ^a , g/kg	≤ 5.0	GB 5009.256
六六六, mg/kg	≤ 0.05	GB/T 5009.19
滴滴涕, mg/kg	≤ 0.05	GB/T 5009.19
黄曲霉毒素 B ₁ , μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.22

注：1、*指标严于食品安全国家标准 GB 2762。

2、a 指标仅适用于添加磷酸盐的检测。

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

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、水分、净含量及允许短缺量。型式检验按国家有关规定执行。

H N

Q B

编制说明

裹粉是以小麦粉、食用玉米淀粉、木薯淀粉、马铃薯淀粉、食用小麦淀粉、食用盐、白砂糖、味精（谷氨酸钠）、碳酸氢钠、焦磷酸二氢二钠、磷酸二氢钙、单，双甘油脂肪酸酯中的多种为原料，经配料、混合、包装而成的非即食裹粉。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。

新乡市祥利食品有限公司

H N

Q B