



410221S-2019



河南佳利好食品有限公司企业标准

Q/HJS 0002S-2019

裹粉

2019-01-21 发布

2019-01-21 实施

河南佳利好食品有限公司 发布

前 言

本企业标准按 GB/T1.1《标准化工作导则第 1 部分：标准的结构和编写》的规则要求编写。
本标准由河南佳利好食品有限公司提出并起草。
本标准主要起草人：罗金星。

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、贮存等要求。

本标准适用于以小麦粉、食用木薯淀粉、食用玉米淀粉、味精、碳酸氢钠、焦磷酸二氢二钠、黄原胶、辣椒油树脂、辣椒红、黑胡椒粉、辣椒粉、花椒粉、大蒜粉、洋葱粉为原料，经配料、混合、搅拌、包装加工而成的非即食裹粉。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 小麦粉应符合 GB/T 1355 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.2 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.3 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。
- 2.1.4 焦磷酸二氢二钠应符合 GB 25567 的规定。
- 2.1.5 食用木薯淀粉应符合 GB/T 29343 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.6 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.7 黑胡椒粉应符合 GB/T 7901 的规定。
- 2.1.8 辣椒粉应符合 GB/T 30382 的规定。
- 2.1.9 大蒜粉、洋葱粉应符合 NY/T 959 的规定。
- 2.1.10 花椒粉应符合 GB/T 30391 的规定。
- 2.1.11 辣椒油树脂应符合 GB 28314 的规定。
- 2.1.12 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.13 黄原胶应符合 GB 1886.41 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	从样品中取出一袋，倒入洁净白色瓷盘中，在自然光下，用肉眼观察其色泽、性状、杂质，嗅其气味、用温开水漱口，品其滋味。
色 泽	具有原料应有的色泽	
气、滋味	具有原料混合后应有的气味和滋味，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	≤ 14.0	GB 5009.3
酸度, mL/10g	≤ 4.0	GB 5009.239
黄曲霉毒素B ₁ , μg/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

注：*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 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

出厂检验项目包括感官要求、净含量及允许短缺量、水分、酸度。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、食用木薯淀粉、食用玉米淀粉、味精、碳酸氢钠、焦磷酸二氢二钠、黄原胶、辣椒油树脂、辣椒红、姜黄粉、黑胡椒粉、辣椒粉、花椒粉、大蒜粉、洋葱粉为原料，经配料、混合、搅拌、包装加工而成的非即食裹粉。

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。

河南佳利好食品有限公司

H N

Q B