



410838S-2019



新乡市爱斯尼食品有限公司企业标准

Q/XASN 0001S-2019

裹粉

2019-04-19 发布

2019-04-19 实施

新乡市爱斯尼食品有限公司 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。

本标准由新乡市爱斯尼食品有限公司提出。

本标准起草单位：新乡市爱斯尼食品有限公司。

本标准主要起草人：戴庆岗。

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为主要原料、添加食用玉米淀粉、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、瓜尔胶、单，双甘油脂肪酸酯中的多种，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。
- 2.1.13 瓜尔胶应符合 GB 28403 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 (PO ₄ ³⁻) ^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要求、水分、净含量及允许短缺量。型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

裹粉是以小麦粉为主要原料、添加食用玉米淀粉、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、瓜尔胶、单，双甘油脂肪酸酯中的多种，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。

新乡市爱斯尼食品有限公司

H N

Q B