



410696S-2026

武陟一村食品有限公司企业标准

Q/WYS 0010S-2026

煎炸裹粉配料预拌粉

2026-03-27 发布

2026-03-27 实施

武陟一村食品有限公司 发布

前 言

本标准由武陟一村食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：李厚强、刘瑞卿。

H N

Q B

煎炸裹粉配料预拌粉

1 范围

本标准规定了煎炸裹粉配料预拌粉的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以小麦粉、全麦粉、糯米粉、食用马铃薯淀粉、食用玉米淀粉、木薯淀粉、大米淀粉中的一种或几种为主要原料，添加食用小麦麸皮、食用小麦淀粉、谷朊粉、食用豌豆淀粉、鸡蛋白粉、鸡蛋黄粉、鸡蛋粉、酵母、精幼砂糖、白砂糖、食用盐、麦芽糊精、大豆蛋白粉、大豆分离蛋白、乳粉、香辛料调味品、羟丙基淀粉、羟丙基二淀粉磷酸酯、乙酰化双淀粉己二酸酯、乙酰化二淀粉磷酸酯、辛烯基琥珀酸淀粉钠、氧化淀粉、柠檬酸、谷氨酸钠、呈味核苷酸二钠、聚甘油脂肪酸酯、单, 双甘油脂肪酸酯、乙酰化单, 双甘油脂肪酸酯、羧甲基纤维素钠、羟丙基甲基纤维素、蔗糖脂肪酸酯、果胶、黄原胶、瓜尔胶、海藻酸钠、碳酸钙、碳酸钠、碳酸氢钠、磷酸二氢钙、焦磷酸二氢二钠、六偏磷酸钠、磷酸二氢钠、焦磷酸钠、复配膨松剂(焦磷酸二氢二钠、碳酸氢钠、磷酸二氢钙、单, 双甘油脂肪酸酯、食用淀粉)、葡萄糖酸- δ -内酯、 α -淀粉酶(来源于黑曲霉 *Aspergillus niger*)、脂肪酶(来源于黑曲霉 *Aspergillus niger*)、木聚糖酶(来源枯草芽孢杆菌 *Bacillus subtilis*)、葡糖氧化酶(来源米曲霉 *Aspergillus oryzae*)、麦芽糖淀粉酶(来源于枯草芽孢杆菌 *Bacillus subtilis*)中的一种或几种辅料，经混合、包装加工而成的用于生产煎炸食品裹粉的非即食配料。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 小麦粉应符合 GB/T 1355 的规定。
- 2.1.2 全麦粉应符合 LS/T 3244 的规定。
- 2.1.3 糯米粉应符合 LS/T 3240 的规定。
- 2.1.4 食用马铃薯淀粉应符合 GB/T 8884 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.5 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.6 木薯淀粉应符合 GB/T 29343 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.7 大米淀粉应符合 GB/T 29343 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.8 食用小麦麸皮应符合 NY/T 3218 的规定。
- 2.1.9 食用小麦淀粉应符合 GB/T 8883 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.10 谷朊粉应符合 GB/T 21924 的规定。
- 2.1.11 食用豌豆淀粉应符合 GB/T 38572 的规定。
- 2.1.12 鸡蛋白粉应符合 GB 2749 的规定。

- 2.1.13 鸡蛋黄粉应符合GB 2749的规定。
- 2.1.14 鸡蛋粉应符合GB 2749的规定。
- 2.1.15 酵母应符合GB 31639的规定。
- 2.1.16 精幼砂糖应符合QB/T 4564的规定。
- 2.1.17 白砂糖应符合GB/T 317和GB 13104的规定。
- 2.1.18 食用盐应符合GB/T 5461和GB 2721的规定。
- 2.1.19 麦芽糊精应符合GB/T 20884和GB 15203的规定。
- 2.1.20 大豆蛋白粉应符合GB/T 22493的规定。
- 2.1.21 大豆分离蛋白应符合GB/T 22493的规定。
- 2.1.22 乳粉应符合GB 19644的规定。
- 2.1.23 香辛料调味品剂应符合GB/T 15691的要求。
- 2.1.24 羟丙基淀粉应符合GB 29930的规定。
- 2.1.25 羟丙基二淀粉磷酸酯应符合GB 29931的规定。
- 2.1.26 乙酰化双淀粉己二酸酯应符合GB 29932的规定。
- 2.1.27 乙酰化二淀粉磷酸酯应符合GB 29929的规定。
- 2.1.28 辛烯基琥珀酸淀粉钠应符合GB 28303的规定。
- 2.1.29 氧化淀粉钠应符合GB 29927的规定。
- 2.1.30 柠檬酸应符合GB 1886.235的规定。
- 2.1.31 谷氨酸钠应符合GB 1886.306的规定。
- 2.1.32 呈味核苷酸二钠应符合GB 1886.171的规定。
- 2.1.33 聚甘油脂肪酸酯应符合GB 1886.178的规定。
- 2.1.34 单，双甘油脂肪酸酯应符合GB 1886.65的规定。
- 2.1.35 乙酰化单、双甘油脂肪酸酯应符合GB 1886.80的规定。
- 2.1.36 羧甲基纤维素钠应符合GB 1886.232的规定。
- 2.1.37 羟丙基甲基纤维素应符合GB 1886.109的规定。
- 2.1.38 蔗糖脂肪酸酯应符合GB 1886.27的规定。
- 2.1.39 果胶应符合GB 25533的规定。
- 2.1.40 黄原胶应符合GB 1886.31的规定。
- 2.1.41 瓜尔胶应符合GB 28403的规定。
- 2.1.42 海藻酸钠应符合GB 1886.243的规定。
- 2.1.43 碳酸钙应符合GB 1886.214的规定。
- 2.1.44 碳酸钠应符合GB 1886.1的规定。
- 2.1.45 碳酸氢钠应符合GB 1886.2的规定。

- 2.1.46 磷酸二氢钙应符合GB 1886.333的规定。
- 2.1.47 焦磷酸二氢二钠应符合GB 1886.328的规定。
- 2.1.48 六偏磷酸钠应符合GB 1886.4的规定。
- 2.1.49 磷酸二氢钠应符合GB 1886.336的规定。
- 2.1.50 磷酸氢二钠应符合GB 1886.329的规定。
- 2.1.51 焦磷酸钠应符合GB 1886.339的规定。
- 2.1.52 复配膨松剂应符合 GB 1886.245 的要求。
- 2.1.53 葡萄糖酸- δ -内酯应符合GB 7657的规定。
- 2.1.54 α -淀粉酶（来源于黑曲霉*Aspergillus niger*）应符合GB 1886.174的规定。
- 2.1.55 脂肪酶（来源于黑曲霉*Aspergillus niger*）应符合GB/T 23535的规定。
- 2.1.56 木聚糖酶（来源于黑曲霉*Aspergillus niger*）应符合QB/T 4483的规定。
- 2.1.57 葡糖氧化酶（来源于黑曲霉*Aspergillus niger*）应符合GB 1886.174的规定。
- 2.1.58 麦芽糖淀粉酶（来源于枯草芽孢杆菌*Bacillus subtilis*）应符合GB 1886.174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	试验方法
性 状	粉末状，结构松散、无结块	从样品中取出 50g，将内容物倒入洁净白瓷盘中，在室内自然光下观察其性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品尝其滋味，并检查有无外来杂质物。
色 泽	具有本品特有的颜色	
气 味	具有本品特有的气味	
滋 味	具有本品特有的滋味，口尝无砂质味	
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	\leq 20.0	GB 5009.3
灰分, g/100g	\leq 8.0	GB 5009.4
磷酸盐（以 PO_4^{3-} 计） ^a , g/kg	\leq 15.0	GB 5009.256
总砷（以 As 计） ^b , mg/kg	\leq 0.5	GB 5009.11
无机砷（以 As 计） ^c , mg/kg	\leq 0.2	GB 5009.11
铅*（以 Pb 计）, mg/kg	\leq 0.18	GB 5009.12
镉（以 Cd 计）, mg/kg	\leq 0.1	GB 5009.15
铬（以 Cr 计）, mg/kg	\leq 1.0	GB 5009.123
总汞（以 Hg 计）, mg/kg	\leq 0.02	GB 5009.17

苯并(a)芘 ^d , $\mu\text{g}/\text{kg}$	\leq	2.0	GB 5009.27
黄曲霉毒素 B ₁ , $\mu\text{g}/\text{kg}$	\leq	5.0	GB 5009.22
脱氧雪腐镰刀菌烯醇 ^e , $\mu\text{g}/\text{kg}$	\leq	1000	GB 5009.111
赭曲霉毒素 A, $\mu\text{g}/\text{kg}$	\leq	5.0	GB 5009.96
玉米赤霉烯酮 ^f , $\mu\text{g}/\text{kg}$	\leq	60	GB 5009.209
<p>注* 该指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。</p> <p>a 仅适用于添加磷酸盐的产品。</p> <p>b 仅适用于以全麦粉、小麦粉为主要原料的产品。</p> <p>c 仅适用于以糯米粉为主要原料的产品。</p> <p>d 仅适用于以全麦粉、小麦粉为主要原料的产品。</p> <p>e 仅适用于以全麦粉、小麦粉为主要原料的产品。</p> <p>f 仅适用于以全麦粉、小麦粉为主要原料的产品。</p>			

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 生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 14881 的有关规定。

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、水分、净含量及允许短缺量。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以小麦粉、全麦粉、糯米粉、食用马铃薯淀粉、食用玉米淀粉、木薯淀粉、大米淀粉中的一种或几种为主要原料，添加食用小麦麸皮、食用小麦淀粉、谷朊粉、食用豌豆淀粉、鸡蛋白粉、鸡蛋黄粉、鸡蛋粉、酵母、精幼砂糖、白砂糖、食用盐、麦芽糊精、大豆蛋白粉、大豆分离蛋白、乳粉、香辛料调味品、羟丙基淀粉、羟丙基二淀粉磷酸酯、乙酰化双淀粉己二酸酯、乙酰化二淀粉磷酸酯、辛烯基琥珀酸淀粉钠、氧化淀粉、柠檬酸、谷氨酸钠、呈味核苷酸二钠、聚甘油脂肪酸酯、单、双甘油脂肪酸酯、乙酰化单、双甘油脂肪酸酯、羧甲基纤维素钠、羟丙基甲基纤维素、蔗糖脂肪酸酯、果胶、黄原胶、瓜尔胶、海藻酸钠、碳酸钙、碳酸钠、碳酸氢钠、磷酸二氢钙、焦磷酸二氢二钠、六偏磷酸钠、磷酸二氢钠、焦磷酸钠、复配膨松剂(焦磷酸二氢二钠、碳酸氢钠、磷酸二氢钙、单、双甘油脂肪酸酯、食用淀粉)、葡萄糖酸- δ -内酯、 α -淀粉酶(来源于黑曲霉 *Aspergillus niger*)、脂肪酶(来源于黑曲霉 *Aspergillus niger*)、木聚糖酶(来源枯草芽孢杆菌 *Bacillus subtilis*)、葡糖氧化酶(来源米曲霉 *Aspergillus oryzae*)、麦芽糖淀粉酶(来源于枯草芽孢杆菌 *Bacillus subtilis*)中的一种或几种辅料，经混合、包装加工而成的用于生产煎炸食品裹粉的非即食配料。

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食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

武陟一村食品有限公司

QB