



410698S-2026

武陟一村食品有限公司企业标准

Q/WYS 0007S-2026

沙拉酱配料预拌粉

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

沙拉酱配料预拌粉

1 范围

本标准规定了沙拉酱配料预拌粉的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以食用玉米淀粉为主要原料，添加乙酰化双淀粉己二酸酯、辛烯基琥珀酸淀粉钠、羟丙基二淀粉磷酸酯、双乙酰酒石酸单双甘油酯、单，双甘油脂肪酸酯、蔗糖脂肪酸酯、聚甘油脂肪酸酯、抹茶粉、可可粉、果蔬粉（芒果粉、菠萝粉、榴莲粉、草莓粉、苹果粉、紫薯粉、番茄粉、胡萝卜粉、菠菜粉、南瓜粉）、大豆蛋白粉、酪蛋白酸钠、乳清蛋白粉、芝士粉、蛋黄粉、鸡蛋白粉、果胶、卡拉胶、黄原胶、刺槐豆胶、瓜尔胶、羧甲基纤维素钠、结冷胶、香兰素、乙基香兰素、乙基麦芽酚、食品用香精中的一种或几种辅料，经混合、包装加工而成的仅用作生产沙拉酱的非即食配料。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 食用玉米淀粉应符合GB/T 8885的规定。
- 2.1.2 乙酰化双淀粉己二酸酯应符合GB 29932的规定。
- 2.1.3 辛烯基琥珀酸淀粉钠应符合GB 1886.370的规定。
- 2.1.4 羟丙基二淀粉磷酸酯应符合GB 29931的规定。
- 2.1.5 双乙酰酒石酸单双甘油酯应符合GB 25539的规定。
- 2.1.6 单，双甘油脂肪酸酯应符合GB 1886.65的规定。
- 2.1.7 蔗糖脂肪酸酯应符合GB 1886.27的规定。
- 2.1.8 聚甘油脂肪酸酯应符合GB 1886.178的规定。
- 2.1.9 抹茶粉应符合GB/T 34778的规定。
- 2.1.10 可可粉应符合GB/T 20706的规定。
- 2.1.11 果蔬粉（芒果粉、菠萝粉、榴莲粉、草莓粉、苹果粉、紫薯粉、番茄粉、胡萝卜粉、菠菜粉、南瓜粉）应符合NY/T 1884的规定。
- 2.1.12 大豆蛋白粉应符合GB/T 22493的规定。
- 2.1.13 酪蛋白酸钠应符合GB 1886.212的规定。
- 2.1.14 乳清蛋白粉应符合GB 11674的规定。
- 2.1.15 芝士粉应符合GB 5420的规定。
- 2.1.16 蛋黄粉应符合GB 2749的规定。
- 2.1.17 鸡蛋白粉应符合GB 2749的规定。

- 2.1.18 果胶应符合GB 25533的规定。
- 2.1.19 卡拉胶应符合GB 1886.169的规定。
- 2.1.20 黄原胶应符合GB 1886.41的规定。
- 2.1.21 刺槐豆胶应符合GB 29945的规定。
- 2.1.22 瓜尔胶应符合GB 28403的规定。
- 2.1.23 羧甲基纤维素钠应符合GB 1886.232的规定
- 2.1.24 结冷胶应符合GB 25535的规定。
- 2.1.25 香兰素应符合GB 1886.16的规定。
- 2.1.26 乙基香兰素应符合GB 1886.283的规定。
- 2.1.27 乙基麦芽酚应符合GB 1886.208的规定。
- 2.1.28 食品用香精应符合GB 30616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	白色或乳白色	
气 味	无异味	
滋 味	具有本品特有的滋味	
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	≤ 20.0	GB 5009.3
灰分, g/100g	≤ 8.0	GB 5009.4
总砷(以 As 计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
铅*(以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.18	GB 5009.12
镉(以 Cd 计), mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.15
铬(以 Cr 计), mg/kg	≤ 1.0	GB 5009.123
总汞(以 Hg 计), mg/kg	≤ 0.02	GB 5009.17
黄曲霉毒素 B ₁ , μg/kg	≤ 20.0	GB 5009.22
赭曲霉毒素 A, μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.96
注* 该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

本标准适用于以食用玉米淀粉为主要原料，添加乙酰化双淀粉己二酸酯、辛烯基琥珀酸淀粉钠、羟丙基二淀粉磷酸酯、双乙酰酒石酸单双甘油酯、单，双甘油脂肪酸酯、蔗糖脂肪酸酯、聚甘油脂肪酸酯、抹茶粉、可可粉、果蔬粉（芒果粉、菠萝粉、榴莲粉、草莓粉、苹果粉、紫薯粉、番茄粉、胡萝卜粉、菠菜粉、南瓜粉）、大豆蛋白粉、酪蛋白酸钠、乳清蛋白粉、芝士粉、蛋黄粉、鸡蛋白粉、果胶、卡拉胶、黄原胶、刺槐豆胶、瓜尔胶、羧甲基纤维素钠、结冷胶、香兰素、乙基香兰素、乙基麦芽酚、食品用香精中的一种或几种辅料，经混合、包装加工而成的仅用作生产沙拉酱的非即食配料。

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