



410661S-2026

河南红蒙食品有限公司企业标准

Q/HHM 0012S-2026

油炸面制品预拌

2026-03-27 发布

2026-03-27 实施

河南红蒙食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南红蒙食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：龚国理。

H N

Q B

油炸面制品预拌粉

1 范围

本标准规定了油炸面制品预拌粉的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以小麦粉为主要原料，添加玉米粉、绿豆粉、黄豆粉、豌豆粉、荞麦粉、大米粉、糯米粉、食用淀粉【玉米淀粉、木薯淀粉、马铃薯淀粉、甘薯淀粉、绿豆淀粉、小麦淀粉、豌豆淀粉、糯玉米淀粉（蜡质玉米淀粉）、莲藕淀粉、大米淀粉、糯米淀粉、小米淀粉中的一种或几种】、食用葡萄糖、白砂糖、谷朊粉、食用盐、味精、鸡精调味料、酵母、八角、小茴香、桂皮、豆蔻、多香果、香叶（月桂叶）、草果（香辛料）、甘草、山奈、百香果、罗勒、牛至、高良姜、花椒、辣椒、孜然、大蒜粉、生姜粉、姜黄粉（香辛料）、香葱粉、洋葱粉、黑胡椒（粉）、白胡椒（粉）、肉豆蔻粉、芹菜粉、辣椒粉、番茄粉、甜椒粉、酱油粉、奶粉、脱脂奶粉、植物油（大豆油、菜籽油、棉籽油、芝麻油、亚麻籽油、花生油、橄榄油中的一种或几种）、猪油、牛油、芝士粉、植脂末【葡萄糖浆、精炼植物油、酪蛋白（含牛奶蛋白）、食品添加剂（单，双甘油脂肪酸酯、硬脂酰乳酸钠、磷酸氢二钾、柠檬酸钠、二氧化硅）】、乳清蛋白粉、水解植物蛋白、5'-呈味核苷酸二钠（I+G）、酵母抽提物、调味油（大葱油、洋葱油、大蒜油、黑胡椒油、五香油中的一种或几种）、芝麻香油、大豆分离蛋白、酪蛋白、复配膨松剂（碳酸氢钠、玉米淀粉、葡萄糖酸- δ -内酯、单，双甘油脂肪酸酯、DL-苹果酸、焦磷酸二氢二钠、磷酸二氢钠、木聚糖酶、 α -淀粉酶）、谷氨酰胺转氨酶、麦芽糊精、磷脂、大豆磷脂、魔芋粉、瓜尔胶、单，双甘油脂肪酸酯、黄原胶、羧甲基纤维素钠、聚丙烯酸钠、卡拉胶、醋酸酯淀粉、辛烯基琥珀酸淀粉钠、乙酰化二淀粉磷酸酯、乙酰化双淀粉己二酸酯、磷酸酯双淀粉、羟丙基淀粉、羟丙基二淀粉磷酸酯、氧化淀粉、氧化羟丙基淀粉、酸处理淀粉、三聚磷酸钠、焦磷酸钠、焦磷酸一氢三钠、焦磷酸二氢二钠、磷酸氢二钠、磷酸二氢钠、磷酸二氢钙、磷酸二氢钾、磷酸氢二钾、磷酸氢二铵、磷酸氢钙、磷酸三钾、磷酸三钠、焦磷酸四钾、聚偏磷酸钾、酸式焦磷酸钙、六偏磷酸钠、碳酸钠、碳酸氢钠、碳酸钙、柠檬酸钠、酒石酸氢钾、海藻酸钠、海藻酸钾、D-异抗坏血酸钠、酪蛋白酸钠、微晶纤维素、羟丙基甲基纤维素、维生素C、双乙酰酒石酸单双甘油酯、乳酸脂肪酸甘油酯、赤藓糖醇、槐豆胶、柠檬酸脂肪酸甘油酯、果胶、碳酸钾、丙二醇脂肪酸酯、茶多酚、丁基羟基茴香醚、二丁基羟基甲苯、甘草抗氧化物、结冷胶、琼脂、葡萄糖酸- δ -内酯、羟丙基甲基纤维素、甲基纤维素、木糖醇、 β -胡萝卜素、墨鱼汁、墨鱼汁粉、香兰素、乙基麦芽酚、姜黄味香精、玉米香精、花生香精、奶味香精、酸奶香精、麻椒精油、藤椒精油、辣椒精油、黑胡椒精油、花椒油树脂、黑胡椒油树脂、辣椒油树脂、牛肉膏香精、猪肉膏香精、鸡肉膏香精中的一种或几种，经配料、混合、包装而成的油炸面制品预拌粉，适用于油炸面制品的加工。

根据产品原料的不同，可将油炸面制品预拌粉分为不同类别。

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 荞麦粉应符合 GB/T 35028 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.3 玉米粉应符合 GB/T 10463 的规定。
- 2.1.4 糯米粉、大米粉、黄豆粉、豌豆粉、绿豆粉应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.5 食用淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.6 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.7 谷朊粉应符合 GB/T 21924 的规定。
- 2.1.8 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.9 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T5461 的规定。
- 2.1.10 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.11 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。
- 2.1.12八角、小茴香、桂皮、豆蔻、多香果、香叶（月桂叶）、草果、甘草、山奈、百香果、罗勒、牛至、高良姜、花椒、辣椒、孜然、大蒜粉、生姜粉、姜黄粉、香葱粉、洋葱粉、黑胡椒(粉)、白胡椒(粉)、肉豆蔻粉、辣椒粉应符合GB/T15691的规定。
- 2.1.13 番茄粉应符合NY/T 957 的规定。
- 2.1.14 芹菜粉、甜椒粉应符合NY/T 1884 的规定。
- 2.1.15 酱油粉应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.16 奶粉、脱脂奶粉应符合 GB 19644 的规定。
- 2.1.17 植物油应符合 GB 2716 的规定。
- 2.1.18 猪油、牛油应符合 GB 10146 的规定。
- 2.1.19 芝士粉应符合 GB 5420 的规定。
- 2.1.20 植脂末应符合 GB/T 29602的规定。
- 2.1.21 乳清蛋白粉应符合 GB 11674 的规定。
- 2.1.22 水解植物蛋白、大豆分离蛋白应符合 GB 20371 的规定。
- 2.1.23 5'-呈味核苷酸二钠（I+G）应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.24 酵母抽提物应符合 GB/T 20886.2 的规定。
- 2.1.25 调味油应符合NY/T 2111 的规定。
- 2.1.26 芝麻香油应符合 GB/T8233 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.27 酪蛋白应符合 GB 31638 的规定。
- 2.1.28 谷氨酰胺转氨酶应符合 GB 1886.174 的规定。
- 2.1.29 麦芽糊精应符合 GB/T 20882.6和 GB 15203 的规定。

- 2.1.30 磷脂应符合 GB1886.358 的规定。
- 2.1.31 大豆磷脂应符合 LS/T 3219 的规定。
- 2.1.32 魔芋粉应符合 NY/T 494 的规定。
- 2.1.33 瓜尔胶应符合 GB 28403 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 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.36 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.37 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。
- 2.1.38 聚丙烯酸钠应符合 GB 29948 的规定。
- 2.1.39 卡拉胶应符合 GB 1886.169 的规定。
- 2.1.40 醋酸酯淀粉应符合 GB 29925 的规定。
- 2.1.41 辛烯基琥珀酸淀粉钠应符合 GB 1886.370 的规定。
- 2.1.42 乙酰化二淀粉磷酸酯应符合 GB 29929 的规定。
- 2.1.43 乙酰化双淀粉己二酸酯应符合 GB 29932 的规定。
- 2.1.44 磷酸酯双淀粉应符合 GB 29926 的规定。
- 2.1.45 羟丙基淀粉应符合 GB 29930 的规定。
- 2.1.46 羟丙基二淀粉磷酸酯应符合 GB 29931 的规定。
- 2.1.47 氧化淀粉应符合 GB 29927 的规定。
- 2.1.48 氧化羟丙基淀粉应符合 GB 29933 的规定。
- 2.1.49 酸处理淀粉应符合 GB 29928 的规定。
- 2.1.50 三聚磷酸钠应符合 GB 1886.335 的规定。
- 2.1.51 焦磷酸钠应符合 GB 1886.339 的规定。
- 2.1.52 焦磷酸一氢三钠应符合 GB 1886.348 的规定。
- 2.1.53 焦磷酸二氢二钠应符合 GB 1886.328 的规定。
- 2.1.54 复配膨松剂应符合 GB 1886.245 的规定。
- 2.1.55 磷酸氢二钠应符合 GB 1886.329 的规定。
- 2.1.56 磷酸二氢钠应符合 GB 1886.336 的规定。
- 2.1.57 磷酸二氢钙应符合 GB 1886.333 的规定。
- 2.1.58 磷酸二氢钾应符合 GB 1886.337 的规定。
- 2.1.59 磷酸氢二钾应符合 GB 1886.334 的规定。
- 2.1.60 磷酸氢二铵应符合 GB 1886.331 的规定。
- 2.1.61 磷酸氢钙应符合 GB 1886.3 的规定。
- 2.1.62 磷酸三钾应符合 GB 1886.327 的规定。

- 2.1.63 磷酸三钠应符合 GB 1886.338 的规定。
- 2.1.64 焦磷酸四钾应符合 GB 1886.340 的规定。
- 2.1.65 辣椒油树脂应符合 GB 28314 的规定
- 2.1.66 聚偏磷酸钾应符合 GB 1886.325 的规定。
- 2.1.67 酸式焦磷酸钙应符合 GB 1886.326 的规定。
- 2.1.68 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。
- 2.1.69 碳酸钠应符合 GB 1886.1 的规定。
- 2.1.70 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。
- 2.1.71 碳酸钙应符合 GB 1886.214 的规定。
- 2.1.72 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.73 酒石酸氢钾应符合 GB 25556 的规定。
- 2.1.74 海藻酸钠应符合 GB 1886.243 的规定。
- 2.1.75 海藻酸钾应符合 GB 29988 的规定。
- 2.1.76 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.77 酪蛋白酸钠应符合GB 1886.212 的规定。
- 2.1.78 微晶纤维素应符合GB 1886.103 的规定。
- 2.1.79 羟丙基甲基纤维素应符合GB 1886.109 的规定。
- 2.1.80 维生素C 应符合GB 14754 的规定。
- 2.1.81 双乙酰酒石酸单双甘油酯应符合GB 25539 的规定。
- 2.1.82 乳酸脂肪酸甘油酯应符合GB 1886.93 的规定。
- 2.1.83 赤藓糖醇应符合GB 26404 的规定。
- 2.1.84 槐豆胶应符合GB 29945 的规定。
- 2.1.85 柠檬酸脂肪酸甘油酯应符合GB 29951 的规定。
- 2.1.86 果胶应符合GB 25533 的规定。
- 2.1.87 碳酸钾应符合GB 25588 的规定。
- 2.1.88 丙二醇脂肪酸酯应符合GB 1886.236 的规定。
- 2.1.89 茶多酚应符合GB 1886.211 的规定。
- 2.1.90 丁基羟基茴香醚应符合GB 1886.12 的规定。
- 2.1.91 二丁基羟基甲苯应符合GB 1886.388 的规定。
- 2.1.92 甘草抗氧化物应符合GB 1886.89 的规定。
- 2.1.93 结冷胶应符合GB 25535 的规定。
- 2.1.94 琼脂应符合GB 1886.239 的规定。
- 2.1.95 葡萄糖酸- δ -内酯应符合GB 7657 的规定。

- 2.1.96 羟丙基甲基纤维素应符合GB 1886.109 的规定。
- 2.1.97 甲基纤维素应符合GB 1886.256 的规定。
- 2.1.98 木糖醇应符合GB 1886.234 的规定。
- 2.1.99 β -胡萝卜素应符合GB 1886.366 的规定。
- 2.1.100 墨鱼汁应干净、卫生、无异味，无腐败变质，并符合GB 2733、GB 2762、GB 31650 的规定。
- 2.1.101 香兰素应符合GB 1886.16 的规定。
- 2.1.102 姜黄味香精、玉米香精、花生香精、奶味香精、酸奶香精、牛肉膏香精、猪肉膏香精、鸡肉膏香精应符合GB 30616 的规定。
- 2.1.103 酵母应符合GB/T 20886.1 和GB 31639 的规定。
- 2.1.104 墨鱼汁粉应符合GB 10133 的规定。
- 2.1.105 辣椒油树脂应符合 GB 28314的规定
- 2.1.106 麻椒精油、藤椒精油、辣椒精油、黑胡椒精油、花椒油树脂、黑胡椒油树脂应符合GB 29938 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	指标	检验方法
性状	粉末状、含有少量结晶体及颗粒物	取 100g 样品，放在洁净卫生白瓷盘中均匀的摊平，在散射光线下仔细观察样品的性状、色泽、嗅其气味，并检查有无外来杂质。
色泽	该产品应有的色泽	
气味	该产品应有的气滋味，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, %	≤ 18	GB 5009.3
*铅(以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.18	GB 5009.12
镉(以 Cd 计), mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.15
总汞(以 Hg 计), mg/kg	≤ 0.02	GB 5009.17

铬(以 Cr 计), mg/kg	≤	1.0	GB 5009.123
总砷(以 As 计), mg/kg	≤	0.5	GB 5009.11
黄曲霉毒素 B ₁ , μg/kg	≤	5.0	GB 5009.22
脱氧雪腐镰刀菌烯醇, μg/kg	≤	1000	GB 5009.111
赭曲霉毒素 A, μg/kg	≤	5.0	GB 5009.96
玉米赤霉烯酮, μg/kg	≤	60	GB 5009.209
总磷酸盐 ^a (以 PO ₄ ³⁻ 计), g/kg	≤	5.0	GB 5009.256
β-胡萝卜素 ^a , g/kg	≤	1.0	GB 5009.83
茶多酚 ^a (以油脂中儿茶素计), g/kg	≤	0.2	SN/T 3848
丁基羟基茴香醚 ^a (以油脂中的含量计), g/kg	≤	0.2	GB 5009.32 或 SN/T 3849
二丁基羟基甲苯 ^a (以油脂中的含量计), g/kg	≤	0.2	GB 5009.32 或 SN/T 3849
苯并[a]芘, μg/kg	≤	2.0	GB 5009.27

注: *铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

a 仅适用于添加相应食品添加剂的产品。

同一功能的食品添加剂(抗氧化剂)在混合使用时,各自用量占 GB 2760 规定的最大使用量的比例之和不应超过 1。

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

出厂检验项目为:感官要求、水分、净含量及允许短缺量的检验。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为主要原料，添加玉米粉、绿豆粉、黄豆粉、豌豆粉、荞麦粉、大米粉、糯米粉、食用淀粉【玉米淀粉、木薯淀粉、马铃薯淀粉、甘薯淀粉、绿豆淀粉、小麦淀粉、豌豆淀粉、糯玉米淀粉（蜡质玉米淀粉）、莲藕淀粉、大米淀粉、糯米淀粉、小米淀粉中的一种或几种】、食用葡萄糖、白砂糖、谷朊粉、食用盐、味精、鸡精调味料、酵母、八角、小茴香、桂皮、豆蔻、多香果、香叶（月桂叶）、草果（香辛料）、甘草、山奈、百香果、罗勒、牛至、高良姜、花椒、辣椒、胡椒、孜然、大蒜粉、生姜粉、姜黄粉（香辛料）、香葱粉、洋葱粉、黑胡椒（粉）、白胡椒（粉）、肉豆蔻粉、芹菜粉、辣椒粉、番茄粉、甜椒粉、酱油粉、奶粉、脱脂奶粉、植物油（大豆油、菜籽油、棉籽油、芝麻油、亚麻籽油、花生油、橄榄油中的一种或几种）、猪油、牛油、芝士粉、植脂末【葡萄糖浆、精炼植物油、酪蛋白（含牛奶蛋白）、食品添加剂（单，双甘油脂肪酸酯、硬脂酰乳酸钠、磷酸氢二钾、柠檬酸钠、二氧化硅）】、乳清蛋白粉、水解植物蛋白、5'-呈味核苷酸二钠（I+G）、酵母抽提物、调味油（大葱油、洋葱油、大蒜油、黑胡椒油、五香油中的一种或几种）、芝麻香油、大豆分离蛋白、酪蛋白、复配膨松剂（碳酸氢钠、玉米淀粉、葡萄糖酸- δ -内酯、单，双甘油脂肪酸酯、DL-苹果酸、焦磷酸二氢二钠、磷酸二氢钠、木聚糖酶、 α -淀粉酶）、谷氨酰胺转氨酶、麦芽糊精、磷脂、大豆磷脂、魔芋粉、瓜尔胶、单，双甘油脂肪酸酯、黄原胶、羧甲基纤维素钠、聚丙烯酸钠、卡拉胶、醋酸酯淀粉、辛烯基琥珀酸淀粉钠、乙酰化二淀粉磷酸酯、乙酰化双淀粉己二酸酯、磷酸酯双淀粉、羟丙基淀粉、羟丙基二淀粉磷酸酯、氧化淀粉、氧化羟丙基淀粉、酸处理淀粉、三聚磷酸钠、焦磷酸钠、焦磷酸一氢三钠、焦磷酸二氢二钠、磷酸氢二钠、磷酸二氢钠、磷酸二氢钙、磷酸二氢钾、磷酸氢二钾、磷酸氢二铵、磷酸氢钙、磷酸三钾、磷酸三钠、焦磷酸四钾、聚偏磷酸钠、酸式焦磷酸钙、六偏磷酸钠、碳酸钠、碳酸氢钠、碳酸钙、柠檬酸钠、酒石酸氢钾、海藻酸钠、海藻酸钾、D-异抗坏血酸钠、酪蛋白酸钠、微晶纤维素、羟丙基甲基纤维素、维生素C、双乙酰酒石酸单双甘油酯、乳酸脂肪酸甘油酯、赤藓糖醇、槐豆胶、柠檬酸脂肪酸甘油酯、果胶、碳酸钾、丙二醇脂肪酸酯、茶多酚、丁基羟基茴香醚、二丁基羟基甲苯、甘草抗氧化物、结冷胶、琼脂、葡萄糖酸- δ -内酯、羟丙基甲基纤维素、甲基纤维素、木糖醇、 β -胡萝卜素、墨鱼汁、墨鱼汁粉、香兰素、乙基麦芽酚、姜黄味香精、玉米香精、花生香精、奶味香精、酸奶香精、麻椒精油、藤椒精油、辣椒精油、黑胡椒精油、花椒油树脂、黑胡椒油树脂、辣椒油树脂、牛肉膏香精、猪肉膏香精、鸡肉膏香精中的一种或几种，经配料、混合、包装而成的油炸面制品预拌粉，适用于油炸面制品的加工。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》有关规定，特制订本企业标准，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。

河南红蒙食品有限公司