



411898S-2018



河南省红永利面粉有限公司企业标准

Q/HYL 0001S-2018

炸鸡裹粉

2018-06-27 发布

2018-06-27 实施

河南省红永利面粉有限公司 发布

前 言

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。

本标准由河南省红永利面粉有限公司提出。

本标准起草单位：河南省红永利面粉有限公司。

本标准主要起草人：李玉海，刘伟。

本标准自发布实施日起替代Q/HYL 0001S-2018，备案号：410519S-2018，备案日期：2018-2-9。

H N

Q B

炸鸡裹粉

1 范围

本标准规定了炸鸡裹粉的要求，以及试验方法、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为主要原料，经清理、去石、水份调节、研磨、筛理、磁选、添加辅料食用玉米淀粉，添加味精、瓜尔胶、碳酸氢钠和复配膨松剂（又名泡打粉）（焦磷酸二氢二钠、碳酸钙、碳酸氢钠、磷酸二氢钙、单，双甘油脂肪酸酯、食用淀粉），经混合、包装工艺加工制成的炸鸡裹粉。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 小麦应符合 GB 1351 和 GB 2716 的规定。

2.1.2 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB31637 的规定。

2.1.3 味精应符合 GB 2720 的规定。

2.1.4 瓜尔胶应符合 GB 28403 的规定。

2.1.5 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。

2.1.6 复配膨松剂（又名泡打粉）（焦磷酸二氢二钠、碳酸钙、碳酸氢钠、磷酸二氢钙、单，双甘油脂肪酸酯、食用淀粉）应符合 GB 1886.245 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、均匀、无结块	从样品中取出10g，倒入一洁净烧杯中，自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
色泽	白色	
气味	具有该产品特有的气味，无异味	
滋味	具有该产品特有的滋味，无异味	
杂质	无肉眼可见外来异物	

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，%	≤ 14.5	GB 5009.3
灰分，%	≤ 1.40	GB 5009.4
粗细度（CB36号筛留存量），%	≤ 10	GB/T 5507
铅（以Pb计），mg/kg	≤ 0.2	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
总砷（以As计），mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
铬（以Cr计），mg/kg	≤ 1.0	GB 5009.123
*苯并【a】芘，μg/kg	≤ 4.0	GB5009.27

黄曲霉毒素B ₁ /(μ g/kg)	\leq	5.0	GB 5009.22
玉米赤霉烯酮/(μ g/kg)	\leq	60	GB 5009.209
脱氧雪腐镰刀菌烯醇/(μ g/kg)	\leq	1000	GB 5009.111
赫曲霉毒素A/(μ g/kg)	\leq	5.0	GB 5009.96
六六六/(mg/kg)	\leq	0.05	GB/T 5009.19
滴滴涕/(mg/kg)	\leq	0.05	GB/T 5009.19
其他农药残留限量应符合GB 2763中相应食品类别的规定。			
* 苯并【a】芘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 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 和 GB 13122 的规定。

2.6 其它要求

食品添加剂的使用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、灰分、粗细度、净含量及允许短缺量、水分。型式检验按国家相关规定执行。

QB

编制说明

炸鸡裹粉是以小麦为主要原料，经清理、去石、水份调节、研磨、筛理、磁选，添加辅料食用玉米淀粉，添加味精、瓜尔胶、碳酸氢钠和复配膨松剂（又名泡打粉）（焦磷酸二氢二钠、碳酸钙、碳酸氢钠、磷酸二氢钙、单，双甘油脂肪酸酯、食用淀粉），经混合、包装工艺加工制成的。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，参照相关国标、行标的要求制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中苯并【a】芘指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南省红永利面粉有限公司

H N

Q B