



410084 S-2026



河南科拓生物科技有限公司企业标准

Q/KTSW 0004S-2026

裹粉、煎炸粉、面糊预拌粉

2026-01-19 发布

2026-01-19 实施

河南科拓生物科技有限公司 发布

前 言

本标准由河南科拓生物科技有限公司提出并起草。

本标准起草单位：河南科拓生物科技有限公司。

本标准主要起草人：郭燕、田丽亚、郭会姣、田楠。

H N

Q B

裹粉、煎炸粉、面糊预拌粉

1 范围

本标准规定了裹粉、煎炸粉、面糊预拌粉的分类、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、荞麦粉、大米粉、糯米粉、绿豆粉、黄豆粉、豌豆粉、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、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、面包糠、香辛料【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、胡椒、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、芹菜粉、芹菜籽粉、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【葡糖糖浆、氢化植物油、乳清粉、白砂糖、乳粉、食用盐、食品添加剂(酪蛋白酸钠、磷酸二氢钾、单，双甘油脂肪酸酯、硬脂酰乳酸钠)】、豌豆蛋白、燕麦 β -葡聚糖、小麦膳食纤维粉、燕麦膳食纤维粉、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)、芝麻油、大豆分离蛋白、大豆蛋白粉、酪蛋白、麦芽糊精、魔芋粉、瓜尔胶、单，双甘油脂肪酸酯、谷氨酰胺转氨酶、黄原胶、磷脂、改性大豆磷脂、酶解大豆磷脂、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、海藻酸钠、海藻酸钾、D-异抗坏血酸钠、木糖醇、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、海藻糖、氯化钾、葡糖氧化酶、半纤维素酶、脂肪酶、木聚糖酶、 α -淀粉酶、结冷胶、琼脂、葡萄糖酸- δ -内酯、甲基纤维素、辣椒红、 β -胡萝卜素、姜黄素、柠檬黄、日落黄、胭脂虫红、胭脂树橙、墨鱼汁、墨鱼汁粉、马铃薯雪花全粉、大豆膳食纤维粉、水解胶原蛋白、菊粉、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、牛肉膏香精、

猪肉膏香精、鸡肉膏香精、麻椒精油、藤椒精油、辣椒精油、黑胡椒精油、花椒油树脂、黑胡椒油树脂中的一种或几种，经配料、混合、包装制成的非即食裹粉、煎炸粉、面糊预拌粉，作为裹粉、煎炸粉、面糊的加工。

根据产品的主要原料不同，可将裹粉、煎炸粉、面糊预拌粉分为：裹粉预拌粉、煎炸粉预拌粉、面糊预拌粉。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 小麦粉应符合 GB/T 1355 和 GB2715 的规定。
- 2.1.2 玉米粉应符合 GB/T 10463 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.3 荞麦粉应符合 GB/T 35028 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.4 糯米粉、大米粉、黄豆粉、豌豆粉、绿豆粉应符合 GB2715 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 20882.1 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.7 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.8 谷朊粉应符合 GB/T 21924 的规定。
- 2.1.9 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 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 和 GB/T 40352 的规定。
- 2.1.12 面包糠应符合 Q/JSTWN 0003S-2022 的规定。
- 2.1.13 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、胡椒、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、芹菜籽粉、辣椒粉应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.14 番茄粉应符合 NY/T 957 的规定。
- 2.1.15 酱油粉应符合 Q/HXK 0001S 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 QB/T 4791 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 芝麻油应符合 GB/T 8233 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.27 大豆蛋白粉应符合 GB/T 22493 的规定。
- 2.1.28 酪蛋白应符合 GB 31638 的规定。
- 2.1.29 麦芽糊精应符合 GB/T 20082.6 的规定。
- 2.1.30 魔芋粉应符合 NY/T 494 的规定。
- 2.1.31 瓜尔胶应符合 GB 28403 的规定。
- 2.1.32 单，双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.65 的规定。
- 2.1.33 谷氨酰胺转氨酶应符合 GB 1886.174 的规定。
- 2.1.34 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.35 磷脂应符合 GB 1886.358 的规定。
- 2.1.36 酶解大豆磷脂应符合 GB 30607 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 28303 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 GB29931 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 磷酸氢二钠应符合 GB 1886.329 的规定。
- 2.1.55 磷酸二氢钠应符合 GB 1886.336 的规定。
- 2.1.56 磷酸二氢钙应符合 GB 1886.333 的规定。

- 2.1.57 磷酸二氢钾应符合 GB 1886.337 的规定。
- 2.1.58 磷酸氢二钾应符合 GB 1886.334 的规定。
- 2.1.59 磷酸氢二铵应符合 GB 1886.331 的规定。
- 2.1.60 磷酸氢钙应符合 GB 1886.3 的规定。
- 2.1.61 磷酸三钾应符合 GB 1886.327 的规定。
- 2.1.62 磷酸三钠应符合 GB 1886.338 的规定。
- 2.1.63 焦磷酸四钾应符合 GB 1886.340 的规定。
- 2.1.64 聚偏磷酸钾应符合 GB 1886.325 的规定。
- 2.1.65 酸式焦磷酸钙应符合 GB 1886.326 的规定。
- 2.1.66 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。
- 2.1.67 碳酸钠应符合 GB 1886.1 的规定。
- 2.1.68 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。
- 2.1.69 碳酸钙应符合 GB 1886.214 的规定。
- 2.1.70 柠檬酸钠 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.71 海藻酸钠应符合 GB 1886.243 的规定。
- 2.1.72 海藻酸钾应符合 GB 29988 的规定。
- 2.1.73 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.74 木糖醇应符合 GB 1886.234 的规定。
- 2.1.75 酪蛋白酸钠应符合 GB 1886.212 的规定。
- 2.1.76 微晶纤维素应符合 GB 1886.103 的规定。
- 2.1.77 羟丙基甲基纤维素应符合 GB 1886.109 的规定。
- 2.1.78 维生素 C 应符合 GB 14754 的规定。
- 2.1.79 双乙酰酒石酸单双甘油酯应符合 GB 25539 的规定。
- 2.1.80 乳酸脂肪酸甘油酯应符合 GB 1886.93 的规定。
- 2.1.81 赤藓糖醇应符合 GB 26404 的规定。
- 2.1.82 槐豆胶应符合 GB 29945 的规定。
- 2.1.83 柠檬酸脂肪酸甘油酯应符合 GB 29951 的规定。
- 2.1.84 果胶应符合 GB 25533 的规定。
- 2.1.85 碳酸钾应符合 GB 25588 的规定。
- 2.1.86 海藻糖应符合 GB/T 20882.7 的规定。
- 2.1.87 氯化钾应符合 GB 25585 的规定。
- 2.1.88 葡糖氧化酶、半纤维素酶、脂肪酶、木聚糖酶、 α -淀粉酶应符合 GB 1886.174 的规定。

- 2.1.89 结冷胶应符合 GB 25535 的规定。
- 2.1.90 琼脂应符合 GB1886.239 的规定。
- 2.1.91 葡萄糖酸- δ -内酯应符合 GB 7657 的规定。
- 2.1.92 甲基纤维素应符合 GB 1886.256 的规定。
- 2.1.93 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.94 β -胡萝卜素应符合 GB 1886.366 的规定。
- 2.1.95 姜黄素应符合 GB 1886.76 的规定。
- 2.1.96 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。
- 2.1.97 日落黄应符合 GB 6227.1 的规定。
- 2.1.98 胭脂虫红应符合 GB 1886.315 的规定。
- 2.1.99 胭脂树橙应符合 GB 1886.316 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 2762 和 GB 31650 的规定。
- 2.1.101 墨鱼汁粉应符合 GB 10133 的规定。
- 2.1.102 马铃薯雪花全粉应符合 SB/T 10752 的规定。
- 2.1.103 大豆膳食纤维粉应符合 GB/T 22494 的规定。
- 2.1.104 水解胶原蛋白应符合 QB 2732 的规定。
- 2.1.105 菊粉应符合 GB/T 41377 的规定。
- 2.1.106 香兰素应符合 GB 1886.16 的规定。
- 2.1.107 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.108 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、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 GB30616 的规定。
- 2.1.109 豌豆蛋白应符合 Q/DFS 0001S-2022 的规定。
- 2.1.110 小麦膳食纤维粉、燕麦膳食纤维粉应符合 Q/HNTX 0004S-2019 的规定。
- 2.1.111 改性大豆磷脂应符合 GB 1886.238 的规定。
- 2.1.112 燕麦 β -葡聚糖应符合 GB Q/ZKSP 0002S-2021 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	粉状	取适量样品置于洁净烧杯中，自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质，
色泽	具有产品应有的色泽	

气味	具有本品应有的气味和滋味,无焦臭及其他异味	嗅其气味。
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	≤ 18	GB 5009.3
铬 (以 Cr 计), mg/g	≤ 1.0	GB 5009.123
总汞 (以 Hg 计), mg/g	≤ 0.02	GB 5009.17
镉 (以 Cd 计), mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.15
*铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.18	GB 5009.12
总砷 (以 As 计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
苯并 (a) 芘, μg/kg	≤ 2.0	GB 5009.27
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 (以磷酸根 PO ₄ ³⁻ 计) ^a , g/kg	≤ 5.0	GB 5009.256
β-胡萝卜素 ^a , g/kg	≤ 1.0	GB5009.83
姜黄素 ^a , g/kg	≤ 0.3	SN/T 4890
柠檬黄 (以柠檬黄计) ^a , g/kg	≤ 0.3	GB 5009.35
日落黄 (以日落黄计) ^a , g/kg	≤ 0.3	GB 5009.35
胭脂虫红 ^a (以胭脂红酸计), g/kg	≤ 0.5	GB 5009.288
胭脂树橙 ^a , g/kg	≤ 0.01	GB 5009.287
注: *该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;		
同一功能且具有数值型最大使用量的食品添加剂(相同色泽着色剂)在混合使用时,各自用量占 GB 2760		

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 生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

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、铅、总砷、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、煎炸粉、面糊预拌粉是以小麦粉为主要原料，添加玉米粉、荞麦粉、大米粉、糯米粉、绿豆粉、黄豆粉、豌豆粉、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、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、面包糠、香辛料【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、胡椒、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、芹菜粉、芹菜籽粉、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【葡糖糖浆、氢化植物油、乳清粉、白砂糖、乳粉、食用盐、食品添加剂(酪蛋白酸钠、磷酸二氢钾、单，双甘油脂肪酸酯、硬脂酰乳酸钠)】、豌豆蛋白、燕麦 β -葡聚糖、小麦膳食纤维粉、燕麦膳食纤维粉、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)、芝麻油、大豆分离蛋白、大豆蛋白粉、酪蛋白、麦芽糊精、魔芋粉、瓜尔胶、单，双甘油脂肪酸酯、谷氨酰胺转氨酶、黄原胶、磷脂、改性大豆磷脂、酶解大豆磷脂、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、海藻酸钠、海藻酸钾、D-异抗坏血酸钠、木糖醇、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、海藻糖、氯化钾、葡糖氧化酶、半纤维素酶、脂肪酶、木聚糖酶、 α -淀粉酶、结冷胶、琼脂、葡萄糖酸- δ -内酯、甲基纤维素、辣椒红、 β -胡萝卜素、姜黄素、柠檬黄、日落黄、胭脂虫红、胭脂树橙、墨鱼汁、墨鱼汁粉、马铃薯雪花全粉、大豆膳食纤维粉、水解胶原蛋白、菊粉、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、牛肉膏香精、猪肉膏香精、鸡肉膏香精、麻椒精油、藤椒精油、辣椒精油、黑胡椒精油、花椒油树脂、黑胡椒油树脂中的一种或几种，经配料、混合、包装制成的非即食裹粉、煎炸粉、面糊预拌粉，作为裹粉、煎炸粉、面糊的加工。

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》的有关规定，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。

河南科拓生物科技有限公司

H N

Q B