

天津市食品安全企业标准

Q/12A0662S-

裹粉

备 案 号：120563S-
备案日期：2014 年 7 月 15 日
截止日期：2017 年 7 月 14 日

201 年月日发布

201 年月日实施

大成昭和食品（天津）有限公司发布

前 言

本标准是根据 GB/T1.1-2009《标准化工作导则第1部分：标准的结构和编写》的要求进行编写。

本标准由大成昭和食品（天津）有限公司起草、提出并负责解释。

本标准主要起草人：胡金英

本标准于2011年6月8日首次发布。

本标准于2014年4月第一次修订；

2014年10月第二次修订，修订内容如下：

—根据《食品微生物指标制定和应用的原则》，删除了（淀粉类）霉菌 $\leq 1000\text{cfu/g}$ 。

裹粉

1 范围

本标准规定了裹粉的分类、要求、检验方法、检验规则、标志、包装、运输及贮存。

本标准适用于以小麦粉、玉米粉、淀粉(小麦淀粉、玉米淀粉、马铃薯淀粉、木薯淀粉)中的一种或几种为主要原料,添加或不添加食盐、味精、白砂糖、葡萄糖、大豆蛋白粉、香辛料(辣椒粉、黑胡椒粉、白胡椒粉、花椒粉、芹菜粉、洋葱粉、大蒜粉、姜粉)、食品添加剂单硬脂酸甘油酯、碳酸氢钠、焦磷酸二氢二钠、呈味核苷酸二钠、辣椒红、 β -胡萝卜素、姜黄素、瓜尔胶,经混配、过筛、磁选、包装制成的裹粉。

2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件,仅注日期的版本适用于本文件。凡是不注日期的引用文件,其最新版本(包括所有的修改单)适用于本文件。

- GB/T 191 包装储运图示标志
- GB/T 317 白砂糖
- GB/T 1355 小麦粉(内含 1 号修改单)
- GB 1886.2 食品安全国家标准 食品添加剂 碳酸氢钠
- GB 1886.34 食品安全国家标准 食品添加剂 辣椒红
- GB 1886.76 食品安全国家标准 食品添加剂 姜黄素
- GB 1886.171 食品安全国家标准 食品添加剂 5'-呈味核苷酸二钠(又名呈味核苷酸二钠)
- GB 2721 食品安全国家标准 食用盐
- GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
- GB 2761 食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量
- GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量
- GB 4789.4 食品安全国家标准 食品微生物学检验 沙门氏菌检验
- GB 4789.5 食品安全国家标准 食品微生物学检验 志贺氏菌检验
- GB 4789.10 食品安全国家标准 食品微生物学检验 金黄色葡萄球菌检验
- GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定
- GB 5009.4 食品安全国家标准 食品中灰分的测定
- GB 5009.11 食品安全国家标准 食品中总砷及无机砷的测定
- GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定
- GB 5009.24 食品安全国家标准 食品中黄曲霉毒素 B 族和 G 族的测定
- GB/T 5509-2008 粮油检验粉类磁性金属物测定
- GB/T 6543 运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱
- GB/T 6682-2008 分析实验室用水规格和试验方法
- GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- GB/T 8883 食用小麦淀粉
- GB/T 8884 马铃薯淀粉
- GB/T 8885 食用玉米淀粉
- GB/T 8946 塑料编织袋通用技术要求
- GB/T 8967 谷氨酸钠(味精)
- GB 9683 复合食品包装袋卫生标准

GB/T 10004 包装用塑料复合膜、袋 干法复合、挤出复合
 GB/T 10463 玉米粉
 GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
 GB 15612 食品添加剂 蒸馏单硬脂酸甘油酯
 GB/T 15691 香辛料调味品通用技术条件
 GB/T 20880 食用葡萄糖
 GB/T 22493 大豆蛋白粉
 GB/T 23183 辣椒粉
 GB 25567 食品安全国家标准 食品添加剂 焦磷酸二氢二钠
 GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
 GB 28310 食品安全国家标准 食品添加剂 β -胡萝卜素（发酵法）
 GB 28403 食品安全国家标准 食品添加剂 瓜尔胶
 GB/T 29343 木薯淀粉
 JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
 国家质量监督检验检疫总局令[2005]第75号《定量包装商品计量监督管理办法》
 国家质量技术监督检验检疫总局令102号《食品标识管理规定》

3 分类

根据产品配方，按照主要原料分为淀粉类裹粉、其他类裹粉。

3.1 淀粉类裹粉：以淀粉（小麦淀粉、玉米淀粉、马铃薯淀粉、木薯淀粉）中的一种或几种为主要原料，选择性的添加小麦粉、玉米粉、食用盐、味精、白砂糖、葡萄糖、大豆蛋白粉、香辛料（辣椒粉、黑胡椒粉、白胡椒粉、花椒粉、芹菜粉、洋葱粉、大蒜粉、姜粉），食品添加剂碳酸氢钠、单硬脂酸甘油酯、5'-呈味核苷酸二钠、 β -胡萝卜素（发酵法）、瓜尔胶，经混配、过筛、磁选、包装制成的裹粉。

3.2 其他类裹粉：以小麦粉为主要原料，选择性的添加淀粉（小麦淀粉、玉米淀粉、马铃薯淀粉、木薯淀粉）、玉米粉、食用盐、味精、白砂糖、葡萄糖、大豆蛋白粉、香辛料（辣椒粉、黑胡椒粉、白胡椒粉、花椒粉、芹菜粉、洋葱粉、大蒜粉、姜粉），食品添加剂焦磷酸二氢二钠、碳酸氢钠、单硬脂酸甘油酯、5'-呈味核苷酸二钠、辣椒红、 β -胡萝卜素（发酵法）、姜黄素、瓜尔胶，经混配、过筛、磁选、包装制成的裹粉。

4 要求

4.1 原辅料要求

- 4.1.1 小麦粉：应符合 GB/T 1355 的规定。
- 4.1.2 玉米粉：应符合 GB/T 10463 的规定。
- 4.1.3 食用小麦淀粉：应符合 GB/T 8883 的规定。
- 4.1.4 马铃薯淀粉：应符合 GB/T 8884 的规定。
- 4.1.5 木薯淀粉：应符合 GB/T 29343 的规定。
- 4.1.6 食用玉米淀粉：应符合 GB/T 8885 的规定。
- 4.1.7 大豆蛋白粉：应符合 GB/T 22493 的规定。
- 4.1.8 白砂糖：应符合 GB/T 317 的规定。
- 4.1.9 葡萄糖：应符合 GB/T 20880 的规定。
- 4.1.10 食用盐：应符合 GB 2721 的规定。
- 4.1.11 味精：应符合 GB/T 8967 的规定。
- 4.1.12 香辛料：应符合 GB/T 15691 的规定。

- 4.1.13 碳酸氢钠：应符合 GB 1886.2 的规定。
- 4.1.14 单硬脂酸甘油酯：应符合 GB 15612 的规定。
- 4.1.15 焦磷酸二氢二钠：应符合 GB 25567 的规定。
- 4.1.16 β -胡萝卜素（发酵法）：应符合 GB 28310 的规定。
- 4.1.17 瓜尔胶：应符合 GB 28403 的规定。
- 4.1.18 5'-呈味核苷酸二钠：应符合 GB 1886.171 的规定。
- 4.1.19 姜黄素：应符合 GB 1886.76 的规定。
- 4.1.20 辣椒红：应符合 GB 1886.34 的规定。
- 4.1.21 辣椒粉：应符合 GB/T 23183 的规定。

以上原料均应符合 GB 2761 和 GB 2762 所有的规定。

4.2 感官指标

感官指标应符合表 1 的规定。

表 1 感官指标

| 项 目 | 指 标 |
|------|----------------|
| 色 泽 | 具有该产品应有的色泽 |
| 组织形态 | 均匀粉状，允许有轻微结块 |
| 气 味 | 具有该产品应有的气味，无异味 |
| 杂 质 | 无肉眼可见外来杂质 |

4.3 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 |
|-------------------------------------|---------|
| 灰分/（g/100g） | ≤ 15.0 |
| 水分/（g/100g） | ≤ 18.0 |
| 磁性金属物/（g/kg） | ≤ 0.003 |
| 黄曲霉毒素 B ₁ /（ μ g/kg） | ≤ 5.0 |
| 铅（以 Pb 计）/（mg/kg） | ≤ 0.2 |
| 总砷（以 As 计）/（mg/kg） | ≤ 0.5 |

4.4 微生物指标

应符合表 3 的规定。

表 3 微生物指标

| 项 目 | 指 标 |
|------------------------|------|
| 致病菌（沙门氏菌、志贺氏菌、金黄色葡萄球菌） | 不得检出 |

4.5 净含量

应符合国家质量监督检验检疫总局令第 75 号《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

4.6 食品添加剂

- 4.6.1 食品添加剂质量应符合相应的标准和有关规定。
- 4.6.2 食品添加剂的品种及使用量应符合 GB 2760 的规定。

4.7 真实性要求

本产品不得添加非食用物质。

5 生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

6 检验方法

除非另有说明，在分析中仅使用确认为分析纯的试剂和 GB/T 6682 中规定的水。

6.1 感官要求

随机取 50g 样品，平铺于洁净的白瓷盘内，置于明亮处，用肉眼观察其色泽、组织形态及杂质后，闻其气味。

6.2 理化指标

6.2.1 水分

按 GB 5009.3 规定的方法测定。

6.2.2 灰分

按 GB 5009.4 规定的方法测定。

6.2.3 磁性金属物

按 GB/T 5509 规定的方法测定。

6.2.4 黄曲霉毒素 B₁

按 GB 5009.24 规定的方法测定。

6.2.5 总砷

按 GB 5009.11 规定的方法测定。

6.2.6 铅

按 GB 5009.12 规定的方法测定。

6.3 微生物指标

致病菌（沙门氏菌、志贺氏菌、金黄色葡萄球菌）

按 GB 4789.4、GB 4789.5、GB 4789.10 规定的方法检验。

6.4 净含量允差

按 JJF 1070 的规定执行。

7 检验规则

7.1 组批与抽样

同一批投料、同一班次、同一配方、同一规格、同一生产线生产的包装完好的产品为一批次，同一批次保质期内的产品随机抽取检验用样品和备用样品，抽样数量为 2kg，分成 2 份，1kg 用于检验，1kg 备查。

7.2 出厂检验

每批次产品必须经本厂检验部门按本标准规定的方法检验，并出具产品合格证后方可出厂。出厂检验项目为感官、净含量、水分。

7.3 型式检验

型式检验项目为本标准规定的全部项目，正常生产时每半年进行一次，有下列情况之一时也应进行：

- a) 新产品投产时；
- b) 当原料来源、设备有改变时；
- c) 停产半年以上，重新开始生产时；
- d) 出厂检验结果与上次型式检验有较大差异时；
- e) 国家食品安全监督部门提出要求时。

7.4 判定规则

检验结果全部符合本标准要求，判定该批产品为合格；感官要求、理化指标如有不合格项，可在原批次中加倍抽样对不合格项进行复验，以复验结果为准；微生物指标如有不合格项，则判该批产品为不合格，并不得复验。

8 标志、包装、运输及贮存

8.1 标志

产品标签应符合 GB 7718、GB 28050 和《食品标识管理规定》的规定。标志应符合 GB/T 191 规定。

8.2 包装

8.2.1 产品内包装采用塑料复合袋包装，应符合 GB 9683 和 GB/T 10004 的要求。

8.2.2 产品外包装采用瓦楞纸箱或塑料编织袋进行包装，应符合 GB/T 6543 和 GB/T 8946 的要求，封口严密、牢固。

8.3 贮存

产品离地、离墙应贮存在清洁、阴凉、干燥、通风的仓库中，并有防蝇、防鼠、防尘措施。产品不得与有毒、有害、有腐蚀性、有挥发性或含有刺激性异味的物品同库贮存。产品严禁露天堆放、日晒、雨淋。

8.4 运输

运输工具必须清洁、卫生、严禁与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发或有异味的物品混贮、混运。搬运时应轻拿轻放，严禁扔摔。运输过程中应有遮盖物，防止阳光暴晒，雨淋受潮。

8.5 保质期

产品自生产之日起，在符合本标准规定的贮存、运输条件下，包装完整、未经启封，保质期为十二个月。

编制说明

本标准适用于以小麦粉、玉米粉、淀粉(小麦淀粉、玉米淀粉、马铃薯淀粉、木薯淀粉)中的一种或几种为主要原料,添加或不添加食用盐、味精、白砂糖、葡萄糖、大豆蛋白粉、香辛料(辣椒粉、黑胡椒粉、白胡椒粉、花椒粉、芹菜粉、洋葱粉、大蒜粉、姜粉)、食品添加剂单硬脂酸甘油酯、碳酸氢钠、焦磷酸二氢二钠、呈味核苷酸二钠、辣椒红、 β -胡萝卜素、姜黄素、瓜尔胶,经混配、过筛、磁选、包装制成的裹粉。

为适应生产和销售的实际情况,强化企业内部的生产管理和质量控制,保证产品质量,本企业依据《中华人民共和国标准化法》、《中华人民共和国食品安全法》结合本企业的生产实际制定本标准。

制定过程中,本标准经本厂技术人员多次试验修改配方,经多次检验后,根据试生产实际情况由本企业起草,并经数名专家修改、论证,经国家相关检验机构检验结果,符合标准要求,最终制定完成,特向市卫生局申请备案。

标准主要内容的确切依据:

- 1、根据产品配方,按照主要原料分为淀粉类裹粉、其他类裹粉;
- 2、标准中的感官、水分、灰分指标是根据本产品的工艺配方和产品的实际特点及实测值确定;
- 3、总砷、铅的限量按 GB 2762-2017《食品安全国家标准 食品中污染物限量》的要求制定;
- 4、黄曲霉毒素 B₁的限量按 GB 2761-2017《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》的要求制定;
- 5、磁性金属物的限量按 LS/T 3201《面包用小麦粉》的要求制定;
- 6、为强化产品质量,制定了裹粉致病菌(沙门氏菌、志贺氏菌、金黄色葡萄球菌)不得检出。
- 7、净含量符合《定量包装商品计量监督管理方法》的规定。
- 8、检验方法执行现行的国家标准检验方法。

本企业依据本标准对产品进行多次自检,并经天津市产品质量监督检测技术研究院检验,结果符合标准要求。

本标准产品保质期参照同类产品并结合该产品自身特点确定,并将按保存要求留存样品,经企业质检部门检验,结果符合标准要求。

大成昭和食品(天津)有限公司
2017年05月

企业标准制定的理由：

☐ 1. 本标准严于食品安全国家标准；

标准号及其名称：_____

☐ 2. 本标准严于本地区食品地方标准。

标准号及其名称：_____

严于食品安全国家标准或地方标准的指标具体对比情况：

| 指标 | 数值 | |
|----------------------|--------------------------|--------------------------|
| | 本企业标准 | 食品安全国家标准或地方标准 |
| 总砷 | $\leq 0.5\text{mg/kg}$ | $\leq 0.5\text{mg/kg}$ |
| 铅 | $\leq 0.2\text{mg/kg}$ | $\leq 0.2\text{mg/kg}$ |
| 黄曲霉毒素 B ₁ | $\leq 5\ \mu\text{g/kg}$ | $\leq 5\ \mu\text{g/kg}$ |
| 磁性金属物 | $\leq 0.003\text{g/kg}$ | $\leq 0.003\text{g/kg}$ |

其他严于食品安全国家标准或地方标准的情况：

