



410090S-2018



郑州朱屯米粉食品有限公司企业标准

Q/ZZMS 0013S-2018

素丸子

2018-01-08 发布

2018-01-08 实施

郑州朱屯米粉食品有限公司 发布

前 言

本标准文本按 GB/T 1.1《标准化工作导则第 1 部分：标准的结构和编写》的规定编写。

本标准由郑州朱屯米粉食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：卢铁宝、陈锋。

H N

Q B

素丸子

1 范围

本标准规定了素丸子的要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以小麦粉、蔬菜（白萝卜、胡萝卜、黄豆芽、韭菜、芹菜、粉条中的一种或几种）、小麦淀粉和生活饮用水、大豆油、大葱、生姜、食用盐、花椒粉、白胡椒粉为原料，添加复配添加剂泡打粉（碳酸氢钠、焦磷酸二氢二钠、碳酸钙、磷酸三钙），经蔬菜清洗、剁馅、调馅、加面和淀粉拌馅、成型、大豆油炸制、沥油、冷却、包装的工艺生产而成的即食素丸子。

2 要求

2.1 原料

2.1.1 小麦粉应符合 GB/T 1355 和 GB 2715 的规定。

2.1.2 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。

2.1.3 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。

2.1.4 小麦淀粉应符合 GB/T 8883 和 GB 31637 的规定。

2.1.5 白胡椒粉应符合 GB/T 7900 或 GB/T 15691 的规定。

2.1.6 生姜应符合 GB/T 30383 的规定。

2.1.7 花椒粉应符合 GB/T 30391 或 GB/T 15691 的规定。

2.1.8 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.9 粉条应符合 GB/T 23587 的规定。

2.1.10 大葱应符合 NY/T 1835 的规定。

2.1.11 白萝卜应符合 NY/T 1267 的规定。

2.1.12 胡萝卜应符合 NY/T 493 的规定。

2.1.13 黄豆芽应符合 GB 22556 的规定。

2.1.14 韭菜应符合 NY/T 579 的规定。

2.1.15 芹菜应符合 NY/T 580 的规定。

2.1.16 复配添加剂泡打粉（碳酸氢钠、焦磷酸二氢二钠、碳酸钙、磷酸三钙）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	球状或近似球状	从样品中取出 200g, 置于洁净白瓷盘中, 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	黄色或焦黄色 或与所用蔬菜颜色相似	
气味、滋味	无异味、无酸败, 具有该产品应有的气滋味	
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	≤ 40	GB 5009.3
酸度 °T	≤ 4.0	GB 5009.239
黄曲霉毒素 B ₁ μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.22
总砷 (以 As 计) mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
铅* (以 Pb 计) mg/kg	≤ 0.4	GB 5009.12
酸价 (以脂肪计) (KOH) (mg/g)	≤ 4.0	GB 5009.229
过氧化值 (以脂肪计) (g/100g)	≤ 0.25	GB 5009.227
*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762。		

2.4 微生物指标

微生物指标应符合表 3 的规定。

表 3 微生物指标

项 目	采样方案 ^a 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数, CFU/g	5	2	10 ⁵	10 ⁶	GB 4789.2
大肠菌群, CFU/g	5	2	20	10 ²	GB 4789.3
沙门氏菌, /25g	5	0	0	—	GB 4789.4
霉菌, CFU/g	≤	50			GB 4789.15
金黄色葡萄球菌, CFU/g	5	1	10 ²	10 ³	GB 4789.10

2.5 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。

2.6 生产加工过程卫生要求

应符合 GB 14881 食品生产通用卫生规范的规定。

2.7 其他要求

食品添加剂应符合 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；农药最大残留限量应符合 GB 2763 的规定。

3 检验

出厂检验项目包括感官、水分、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

本品是以小麦粉、蔬菜（白萝卜、胡萝卜、黄豆芽、韭菜、芹菜、粉条中的一种或几种）、小麦淀粉和生活饮用水、大豆油、大葱、生姜、食用盐、花椒粉、白胡椒粉为原料，添加复配添加剂泡打粉(碳酸氢钠、焦磷酸二氢二钠、碳酸钙、磷酸三钙)。经蔬菜清洗、剁馅、调馅、加面和淀粉拌馅、成型、大豆油炸制、沥油、冷却、包装的工艺生产而成的即食素丸子。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。

郑州朱屯米粉食品有限公司

Q B