



410444S-2018



新乡良润全谷物食品有限公司企业标准

Q/XLR 0018S-2018

油条粉

2018-02-05 发布

2018-02-05 实施

新乡良润全谷物食品有限公司 发布

前言

本标准按 GB/T 1.1《标准化工作导则第 1 部分：标准的结构和编写》的要求。

本标准由新乡良润全谷物食品有限公司提出。

本标准起草单位：新乡良润全谷物食品有限公司。

本标准主要起草人：王莹。

H N

Q B

油条粉

1 范围

本标准规定了油条粉的要求、试验方法、检验规则和标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准油条粉适用于以小麦粉为主要原料，添加食用小麦淀粉、白砂糖、食用盐、食品复配膨松剂（焦磷酸二氢二钠、酒石酸氢钾、碳酸氢钠、磷酸二氢钙、碳酸钙、单，双甘油脂肪酸酯、食用玉米淀粉）为原料，按一定比例经配料、混合、包装而成。

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 白砂糖应符合 GB/T317 和 GB 13104 的标准。
- 2.1.3 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.4 食用小麦淀粉应符合 GB/T 8883 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.5 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.6 复配膨松剂应符合 GB 1886.245 的规定。
- 2.1.7 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。
- 2.1.8 酒石酸氢钾应符合 GB 25556 的规定。
- 2.1.9 焦磷酸二氢二钠应符合 GB 25567 的规定。
- 2.1.10 磷酸二氢钙应符合 GB25559 的规定。
- 2.1.11 碳酸钙应符合 GB1886.214 的规定。
- 2.1.12 单，双甘油脂肪酸酯应符合 GB1886.65 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	粉末状并含有少量晶体	分取20g-50g样品，放在洁净卫生玻璃盘中均匀的摊平，在散射光线下仔细观察样品的形状、色泽；气、滋味检测，放在手掌中用吹哈气的方法嗅其气味或采用沸水烫面粉的方法提高样品温度后立即嗅其气味，及品其滋味。
色泽	该产品应有的色泽	
气滋味	该产品应有的气滋味，无异味	
杂质	无肉眼可见外来杂质	分取50g-100g样品，放在洁净卫生玻璃盘中均匀的摊平，采用肉眼观察是否有外来杂质。

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	≤ 14.0	GB 5009.3
灰分, % (以干基计)	≤ 2.0	GB 5009.4

含砂量, %	≤	0.02	GB/T 5508
磁性金属物, g/kg	≤	0.003	GB/T 5509
*铅(以Pb计), mg/kg	≤	0.15	GB 5009.12
总砷(以As计), mg/kg	≤	0.50	GB 5009.11
总汞(以Hg计), mg/kg	≤	0.02	GB 5009.17
镉(以Cd计), mg/kg	≤	0.10	GB 5009.15
黄曲霉毒素B ₁ , μg/kg	≤	5.0	GB 5009.22
铬(以Cr计), mg/kg	≤	1.0	GB 5009.123
苯并【a】芘, μg/kg	≤	5.0	GB 5009.27
*铅的指标严于食品安全国家标准GB 2762。			

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 《定量包装商品净含量计量检验规则》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 其它卫生要求:

食品添加剂的品种应符合 GB2760 的规定, 真菌毒素限量符合 GB2761 的规定, 污染物限量符合 GB2762 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、水分、灰分、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。

QB

编制说明

油条粉适用于以小麦粉为主要原料，添加食用小麦淀粉、白砂糖、食用盐、食品复配膨松剂（焦磷酸二氢二钠、酒石酸氢钾、碳酸氢钠、磷酸二氢钙、碳酸钙、单，双甘油脂肪酸酯、食用玉米淀粉）为原料，按一定比例经配料、混合、包装而成。

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。

本标准规定了油条粉的要求、检验方法、检验规则和包装、标志、运输、贮存等。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

新乡良润全谷物食品有限公司

H N

Q B