



410515S-2018



河南容大食品科技有限公司企业标准

Q/HRS 0006S-2018

油条预拌粉

2018-02-09 发布

2018-02-09 实施

河南容大食品科技有限公司 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。

本标准由河南容大食品科技有限公司提出并起草。

本标准起草人：吴西昆。

H N

Q B

油条预拌粉

1 范围

本标准规定了油条预拌粉的要求、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为主要原料，加入食用玉米淀粉、食用盐、食品添加剂（碳酸氢钠、磷酸二氢钠、焦磷酸二氢二钠、磷酸二氢钙、碳酸钙、葡萄糖酸- δ -内酯、酪蛋白酸钠、单、双硬脂酸甘油酯、 α -淀粉酶制剂<枯草芽孢杆菌 bacillus subtilis>、木聚糖酶<枯草芽孢杆菌 bacillus subtilis>），经混合、包装加工而成的油条预拌粉。

2 要求

2.1 原料

- 2.1.1 小麦粉应符合 GB/T 1355 的规定。
- 2.1.2 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.3 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。
- 2.1.4 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。
- 2.1.5 磷酸二氢钠应符合 GB 25564 的规定。
- 2.1.6 焦磷酸二氢二钠应符合 GB 25567 的规定。
- 2.1.7 磷酸二氢钙应符合 GB 25559 的规定。
- 2.1.8 葡萄糖酸- δ -内酯应符合 GB 7657 的规定。
- 2.1.9 碳酸钙应符合 GB 1886.214 的规定。
- 2.1.10 酪蛋白酸钠应符合 GB 1886.212 的规定。
- 2.1.11 单、双硬脂酸甘油酯应符合 GB 1986 的规定。
- 2.1.12 α -淀粉酶制剂应符合 GB 1886.174 的规定。
- 2.1.13 木聚糖酶制剂应符合 QB/T 4483 和 GB 1886.174 的规定。
- 2.1.14 生产用水应符合 GB 5749 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	粉末状，结构松散、无结块	从样品中取出 100g，将内容物倒入洁净白瓷盘中，在室内自然光下观察其外观、性状、色泽，嗅其气味，然后以温开水漱口，品尝其滋味，并检查有无外来杂质。
色 泽	白色或乳白色	
气 味	有本品固有的香味，无异味	
滋 味	具有本品特有的滋味，口尝无砂质味	
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	≤ 15.0	GB 5009.3
灰分, g/100g	≤ 8.0	GB 5009.4
总砷 (以 As 计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
※铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.15	GB 5009.12
黄曲霉毒素 B ₁ , μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.22
汞 (以 Hg 计), mg/kg	≤ 0.02	GB 5009.17
镉 (以 Cd 计), mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.15
铬 (以 Cr 计), mg/kg	≤ 1.0	GB 5009.123
苯并[a]芘, μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.27
注：※铅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 食品生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 14881 的有关规定。

2.6 其他要求

食品添加剂品种及使用量应符合 GB 2760 规定，食品中真菌毒素限量应符合 GB 2761 的要求，食品中污染物限量应符合 GB 2762 的要求，食品的农药残留限量应符合 GB 2763 的要求。

3 检验

出厂检验项目为：感官、水分、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。

H N

Q B

编制说明

油条预拌粉是以小麦粉为主要原料，加入食用玉米淀粉、食用盐、食品添加剂（碳酸氢钠、磷酸二氢钠、焦磷酸二氢二钠、磷酸二氢钙、碳酸钙、葡萄糖酸- δ -内酯、酪蛋白酸钠、单、双硬脂酸甘油酯、 α -淀粉酶制剂<枯草芽孢杆菌 bacillus subtilis>、木聚糖酶<枯草芽孢杆菌 bacillus subtilis>），经混合、包装加工而成的油条预拌粉。

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。

铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762。

河南容大食品科技有限公司