



412009S-2018



沁阳市怀汁堂怀药有限公司企业标准

Q/QHZT 0002S-2018

油炸小食品

2018-07-04 发布

2018-07-04 实施

沁阳市怀汁堂怀药有限公司 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》的规定编写。

本标准由沁阳市怀汁堂怀药有限公司提出。

本标准由河南省口岸食品检验检测所、沁阳市怀汁堂怀药有限公司起草。

本标准起草人:王静怡、栗素青、吴盛洁、张斌杰。

H N

Q B

油炸小食品

1 范围

本标准规定了油炸小食品的分类、要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输和贮存等。

本标准适用于以小麦粉、食用淀粉（木薯淀粉、玉米淀粉、马铃薯淀粉）、怀山药（经挑选、水洗、绞碎）、鸡蛋、牛肉（经挑选、水洗、绞碎）、驴肉（经挑选、水洗、绞碎）、猪肉（经挑选、水洗、绞碎）、花生（经挑选、水洗）、香菇（经挑选、水洗、绞碎）、姜（经挑选、水洗、绞碎）、麦芽糖中的几种为主要原料，加入白砂糖、食用盐、谷氨酸钠（味精）、碳酸氢钠、香辛料（辣椒、花椒、葱片、姜片、八角、胡椒、小茴香、桂皮、白芷、甘草、陈皮、高良姜、香叶、白果、孜然、肉豆蔻、丁香、草果、姜黄、芥末、山奈、豆蔻、芫荽籽、百里香）中的多种，经加水调配、成型、油炸（大豆油、菜籽油）、包装而成的油炸小食品。

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 木薯淀粉应符合 GB/T 29343 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.3 玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.4 马铃薯淀粉应符合 GB/T 8884 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.5 怀山药应符合 GB/T 20351 的规定。
- 2.1.6 鸡蛋应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.7 牛肉应符合 GB/T 17238 和 GB 2707 的规定。
- 2.1.8 驴肉应符合 GB 2707 的规定。
- 2.1.9 猪肉应符合 GB 9959.1 和 GB 2707 的规定。
- 2.1.10 花生应符合 GB/T 1532 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.11 香菇应符合 GH/T 1013 和 GB 7096 的规定。
- 2.1.12 姜应符合 NY/T 1193 的规定。
- 2.1.13 麦芽糖应符合 GB/T 20883 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.14 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.15 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.16 谷氨酸钠（味精）应符合 GB/T 8967 和 GB 2720 的规定。

2.1.17 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。

2.1.18 香辛料（辣椒、花椒、葱片、姜片、八角、胡椒、小茴香、桂皮、白芷、甘草、陈皮、高良姜、香叶、白果、孜然、肉豆蔻、丁香、草果、姜黄、芥末、山奈、豆蔻、芫荽籽、百里香）应符合 GB/T 15691 的规定。

2.1.19 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。

2.1.20 菜籽油应符合 GB/T 1536 和 GB 2716 的规定。

2.1.21 生活饮用水应符合 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	具有产品应有的性状	从样品中取出一袋，置于洁净的白色瓷盘中，在自然光下用肉眼观察性状、色泽、有无杂质，嗅其气味，温开水漱口后，品其滋味。
色泽	具有产品应有的色泽	
气味、滋味	具有产品应有的气味和滋味，无异味	
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 规定

表 2 理化指标

项 目	指 标	检验方法
水分, g/100g	≤ 30.0	GB 5009.3
食用盐（以 NaCl 计），g/100g	≤ 30.0	GB 5009.44
酸价（以脂肪计）（KOH），mg/g	≤ 3.0	GB 5009.229
过氧化值（以脂肪计），g/100g	≤ 0.25	GB 5009.227
羰基价（以脂肪计），meq/kg	≤ 20	GB 5009.230
总砷（以 As 计），mg/kg	≤ 0.2	GB 5009.11
*铅（以 Pb 计），mg/kg	≤ 0.4	GB 5009.12
黄曲霉毒素 B ₁ ，μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.22

注：*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

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	采集方案及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数/（CFU/g）	5	2	10 ⁴	10 ⁵	GB 4789.2
大肠菌群/（CFU/g）	5	2	10	100	GB 4789.3 平板计数法
霉菌/（CFU/g） ≤	150				GB 4789.15
沙门氏菌/25g	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌/（CFU/g）	5	1	100	1000	GB 4789.10 第二法

注 1: 样品的采样和处理按 GB 4789.1 执行。

注 2: n 为同一批次产品应采集的样品数; c 为最大可允许超出 m 的样品数; m 为微生物指标可接受水平的限量值; M 为微生物指标最高安全限量值。

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 生产加工过程的卫生要求

食品生产加工过程的卫生要求应符合 GB 14881 的规定。

2.7 其他要求

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 的要求; 农药残留限量应符合 GB 2763 的规定; 兽药残留限量应符合国家有关规定和公告。

3 检验

出厂检验项目为: 感官、净含量及允许短缺量、水分、食用盐、菌落总数、大肠菌群的检验。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以小麦粉、食用淀粉（木薯淀粉、玉米淀粉、马铃薯淀粉）、怀山药（经挑拣、水洗、绞碎）、鸡蛋、牛肉（经挑拣、水洗、绞碎）、驴肉（经挑拣、水洗、绞碎）、猪肉（经挑拣、水洗、绞碎）、花生（经挑拣、水洗）、香菇（经挑拣、水洗、绞碎）、姜（经挑拣、水洗、绞碎）、麦芽糖中的几种为主要原料，加入白砂糖、食用盐、谷氨酸钠（味精）、碳酸氢钠、香辛料（辣椒、花椒、葱片、姜片、八角、胡椒、小茴香、桂皮、白芷、甘草、陈皮、高良姜、香叶、白果、孜然、肉豆蔻、丁香、草果、姜黄、芥末、山奈、豆蔻、芫荽籽、百里香）中的多种，经加水调配、成型、油炸（大豆油、菜籽油）、包装而成的油炸小食品。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依据。

本标准规定了油炸小食品的分类、要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、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。

沁阳市怀汁堂怀药有限公司

QB