



412868S-2019



郑州宝祥食品厂(普通合伙)企业标准

Q/ZBS 0001S-2019

油炸类面筋

2019-10-15 发布

2019-10-15 实施

郑州宝祥食品厂(普通合伙) 发布

前 言

本标准按照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。

本标准由郑州宝祥食品厂（普通合伙）提出并起草。

本标准主要起草人：董有库。

H N
Q B

油炸类面筋

1 范围

本标准规定了油炸类面筋的分类、要求、检验方法、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、谷朊粉为主要原料，加生活饮用水混合、成型、切片或不切片、蒸煮后添加大豆油油炸，添加白砂糖、大茴香（粉碎）、花椒（粉碎）、辣椒粉、孜然（粉碎）、食用盐、谷氨酸钠（味精）、5'-呈味核苷酸二钠（又名呈味核苷酸二钠）、5'-肌苷酸二钠、咸味香精、牛肉粉调味料、鸡粉调味料中的几种，经调味、冷却、包装而制成的油炸类面筋。

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 谷朊粉应符合 GB/T 21924 和 GB 20371 的规定。
- 2.1.3 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.4 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.5 大茴香应符合 GB/T 7652 的规定。
- 2.1.6 花椒应符合 GB/T 30391 的规定。
- 2.1.7 辣椒粉应符合 GB/T 30382 的规定。
- 2.1.8 孜然应符合 GB/T 22267 的规定。
- 2.1.9 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。
- 2.1.10 谷氨酸钠（味精）应符合 GB 2720 和 GB/T 8967 的规定。
- 2.1.11 5'-呈味核苷酸二钠（又名呈味核苷酸二钠）应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.12 5'-肌苷酸二钠应符合 GB 1886.97 的规定。
- 2.1.13 牛肉粉调味料应符合 SB/T 10513 的规定。
- 2.1.14 鸡粉调味料应符合 SB/T 10415 的规定。
- 2.1.15 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.16 咸味香精应符合 GB 30616 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	片状、条状、块状	取本品 1 袋，置于白色盘中，在室内自然光下观察其性状、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	具有本品应有的色泽	
气、滋味	具有本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 的规定。

表 2 理化指标

项 目	指 标	检验方法
水分/（g/100g）	≤ 40.0	GB 5009.3
食用盐（以 NaCl 计）/（g/100g）	≤ 6.0	GB 5009.44
酸价（以脂肪计）（KOH）/（mg/g）	≤ 5.0	GB 5009.229
过氧化值（以脂肪计）/（g/100g）	≤ 0.25	GB 5009.227
*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：*该项指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。		

2.4 微生物限量

微生物限量应符合表 3 的规定。

表 3 微生物限量

项 目	采集方案 ^a 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	10 ²	GB 4789.3 平板计数法
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
a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。					

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 食品生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.7 其他要求

应符合 GB 2760、GB 2761、GB 2762、GB 2763 的规定。

3 检验

出厂检验项目包括：感官要求、水分、净含量及允许短缺量、菌落总数、大肠菌群的检验。型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

本标准适用于以小麦粉、谷朊粉为主要原料，加生活饮用水混合、成型、切片或不切片、蒸煮后添加大豆油油炸，添加白砂糖、大茴香（粉碎）、花椒（粉碎）、辣椒粉、孜然（粉碎）、食用盐、谷氨酸钠（味精）、5'-呈味核苷酸二钠（又名呈味核苷酸二钠）、5'-肌苷酸二钠、咸味香精、牛肉粉调味料、鸡粉调味料中的几种，经调味、冷却、包装而制成的油炸类面筋。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，参照 GB 2711《食品安全国家标准 面筋制品》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 的规定。

郑州宝祥食品厂（普通合伙）