



417197S-2020



新乡市口口妙食品有限公司企业标准

Q/KKMS 0001S-2020

沾酱膨化食品

2020-12-25 发布

2020-12-25 实施

新乡市口口妙食品有限公司 发布

前 言

本标准由新乡市口口妙食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：谷慧杰、张鑫。

本标准自发布实施日起替代Q/KKMS 0001S-2019。

H N

Q B

沾酱膨化食品

1 范围

本标准规定了沾酱膨化食品的要求、检验方法、检验规则等要求。

沾酱膨化食品是由薯条（片）搭配外购的复合调味酱组成。

薯条（片）是以马铃薯全粉为原料，加入生活饮用水、马铃薯淀粉、棕榈油、白砂糖、鸡蛋（或不加鸡蛋）、马铃薯（经清洗、去皮、蒸制、粉碎加工而成）（或不加马铃薯）、芝麻、食用盐、大豆磷脂、碳酸氢铵、碳酸氢钠、土豆油香精，经调粉、成型、焙烤膨化、冷却加工而成。

复合调味酱（甜辣味）是以生活饮用水、白砂糖、番茄酱、辣椒酱为原料，加入食用葡萄糖、食品添加剂（乙酰化二淀粉磷酸酯、柠檬酸、冰乙酸、黄原胶、六偏磷酸钠、山梨酸钾）、香辛料、食用盐、大蒜、味精，经混合、高温蒸煮、杀菌、冷却加工而成。

复合调味酱（番茄味）是以生活饮用水、番茄酱、白砂糖为原料，加入食品添加剂（乙酰化二淀粉磷酸酯、冰乙酸、黄原胶、柠檬酸、DL-苹果酸、山梨酸钾）、食用盐，经混合、高温蒸煮、杀菌、冷却加工而成。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 马铃薯全粉应符合 SB/T 10752 的规定。
- 2.1.2 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.3 马铃薯淀粉应符合 GB/T 8884 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.4 棕榈油应符合 GB/T 15680 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.5 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.6 鸡蛋应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.7 马铃薯应符合 LS/T 3106 的规定。
- 2.1.8 芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB19300 的规定。
- 2.1.9 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.10 大豆磷脂应符合 LS/T 3219 的规定。
- 2.1.11 碳酸氢铵应符合 GB 1888 的规定。
- 2.1.12 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。
- 2.1.13 土豆油香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.14 复合调味酱应符合 GB 31644 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
	薯条（片）	复合调味酱	
性 状	呈固态棒状或片状，允许有部分碎片	浓稠状半固体酱体，不流动的软膏状酱体或固液混合酱体	将样品置于洁净白瓷盘中，在自然光条件下用肉眼观察其性状、色泽，嗅其气味，用温开水漱口，品尝其滋味，并检查有无外来异物、杂质。
色 泽	具有产品应有的正常色泽		
气、滋味	具有产品固有的气味、滋味，无异味		
杂 质	无霉变、无生虫及其他正常视力可见的外来异物、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）	≤ 7.0	GB 5009.3
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
山梨酸钾（以山梨酸计）/（g/kg）	≤ 1.0	GB 5009.28
磷酸盐（以 PO_4^{3-} 计）/（g/kg）	≤ 20.0	GB 5009.256
*水分、酸价、过氧化值指标仅适用于薯条（片）的检验。 铅指标适用于薯条（片）+复合调味酱的混合检验。 山梨酸钾、磷酸盐指标适用于复合调味酱的检验。 *铅的指标要求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	采样方案 ^a 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数 ^d /（CFU/g）	5	2	10^4	10^5	GB 4789.2
大肠菌群 ^b /（CFU/g）	5	2	10	10^2	GB 4789.3 中的平板计数法

大肠埃希氏菌 ^c / (CFU/g)	5	2	20	100	GB4789. 38
沙门氏菌 ^d / (/25g)	5	0	0	-	GB 4789. 4
金黄色葡萄球菌 ^c / (CFU/g)	5	2	10 ²	10 ⁴	GB 4789. 10 第二法
金黄色葡萄球菌 ^b / (CFU/g)	5	1	10 ²	10 ³	GB 4789. 10 第二法
霉菌和酵母 ^c / (CFU/g)	5	2	10 ²	10 ³	GB4789. 15
<p>注 1: a 样品的采集及处理按 GB 4789.1 执行。</p> <p>注 2: d 适用于薯条(片)+复合调味酱的混合检验。</p> <p>b 仅适用于薯条(片)的检验。</p> <p>c 仅适用于复合调味酱的检验。</p>					

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

应符合 GB 14881 的规定。

2.7 其它要求

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 的规定；农药残留限量应符合 GB 2763 的规定；兽药残留限量应符合 GB 31650 的规定。

3 检验

出厂检验项目包括感官要求、净含量及允许短缺量、水分、菌落总数[适用于薯条(片)+复合调味酱的混合检验]、大肠菌群[仅适用于薯条(片)]、霉菌(仅适用于复合调味酱的检验)、酵母(仅适用于复合调味酱的检验)。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

沾酱膨化食品是由薯条（片）搭配外购的复合调味酱组成。

薯条（片）是以马铃薯全粉为原料，加入生活饮用水、马铃薯淀粉、棕榈油、白砂糖、鸡蛋（或不加鸡蛋）、马铃薯（经清洗、去皮、蒸制、粉碎加工而成）（或不加马铃薯）、芝麻、食用盐、大豆磷脂、碳酸氢铵、碳酸氢钠、土豆油香精，经调粉、成型、焙烤膨化、冷却加工而成。

复合调味酱（甜辣味）是以生活饮用水、白砂糖、番茄酱、辣椒酱为原料，加入食用葡萄糖、食品添加剂（乙酰化二淀粉磷酸酯、柠檬酸、冰乙酸、黄原胶、六偏磷酸钠、山梨酸钾）、香辛料、食用盐、大蒜、味精，经混合、高温蒸煮、杀菌、冷却加工而成。

复合调味酱（番茄味）是以生活饮用水、番茄酱、白砂糖为原料，加入食品添加剂（乙酰化二淀粉磷酸酯、冰乙酸、黄原胶、柠檬酸、DL-苹果酸、山梨酸钾）、食用盐，经混合、高温蒸煮、杀菌、冷却加工而成。

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》的有关规定，参照GB/T 22699《膨化食品》、GB 17401《食品安全国家标准 膨化食品》要求制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

新乡市口口妙食品有限公司

QB