



412556S-2021



禹州市老孙家粉坊企业标准

Q/YLS 0002S-2021

素丸子

2021-10-22 发布

2021-10-22 实施

禹州市老孙家粉坊 发布

前 言

本标准由禹州市老孙家粉坊提出并起草。

本标准起草人：孙溪烽、孙继周、李伟。

H N

Q B

素丸子

1 范围

本标准规定了素丸子的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以红薯粉条为主要原料，经复水（煮制）、冷却、切断，添加生活饮用水、红薯淀粉、绿豆粉、大豆粉、豌豆粉、荞麦粉、小麦粉、玉米粉、大米粉、豆腐、鸡蛋、芝麻、蔬菜（红薯叶、萝卜、胡萝卜、菠菜、韭菜、芹菜、黄豆芽、姜、蒜、葱）（清洗、切制）、香辛料粉（黑胡椒、辣椒、草果、桂皮、胡椒、花椒、丁香、小茴香、八角、月桂叶、甘草、孜然中的一种或几种）、陈皮（粉碎）、白芷（粉碎）、食用盐、鸡精、味精、芝麻油中的几种，经配料、拌馅、成型、油炸（菜籽油、大豆油、花生油、棕榈油、橄榄油中的一种或几种）、沥油、冷却、包装加工而成的即食素丸子。

根据添加原料不同分为不同产品。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 红薯粉条应符合 GB/T 23587 的规定。
- 2.1.2 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.3 红薯淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.4 绿豆粉、大豆粉、豌豆粉、荞麦粉、小麦粉、玉米粉、大米粉应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.5 豆腐应符合 GB/T 22106 的规定。
- 2.1.6 鸡蛋应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.7 芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.8 蔬菜（红薯叶、萝卜、胡萝卜、菠菜、韭菜、芹菜、黄豆芽、姜、蒜、葱）应清洁、卫生、无污染，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 2.1.9 香辛料粉（黑胡椒、辣椒、草果、桂皮、胡椒、花椒、丁香、小茴香、八角、月桂叶、甘草、孜然）应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.10 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.11 鸡精应符合 SB/T 10371 的规定。
- 2.1.12 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.13 菜籽油应符合 GB/T 1536 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.14 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.15 花生油应符合 GB/T 1534 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.16 棕榈油应符合 GB/T 15680 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.17 橄榄油应符合 GB/T 23347 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.18 芝麻油应符合 GB/T 8233 和 GB 2716 的规定。

2.1.19 陈皮、白芷应符合《中华人民共和国药典》2020年第一部的规定。

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
色泽	具有本品应有的色泽	取100g左右的被测样品置于洁净白色搪瓷皿中,在自然光条件下用肉眼观察其色泽、性状、杂质,嗅其气味,然后用温开水漱口,品尝其
性状	具有本品应有的性状	
气、滋味	具有本品特有的气味、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	≤ 50	GB 5009.3
食用盐(以 NaCl 计), g/100g	≤ 10	GB 5009.44
*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
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

注: *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	采样方案 ^a 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数, CFU/g	5	2	10 ⁵	10 ⁶	GB 4789.2
大肠菌群, CFU/g	5	2	20	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	10 ²	10 ³	GB 4789.10

注: 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 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：感官要求、净含量及允许短缺量、水分；验证检测一周一次，验证项目为：菌落总数和大肠菌群。型式检验按国家相关规定执行。

H H N

Q B

编制说明

本标准适用于以红薯粉条为主要原料，经复水（煮制）、冷却、切断，添加生活饮用水、红薯淀粉、绿豆粉、大豆粉、豌豆粉、荞麦粉、小麦粉、玉米粉、大米粉、豆腐、鸡蛋、芝麻、蔬菜（红薯叶、萝卜、胡萝卜、菠菜、韭菜、芹菜、黄豆芽、姜、蒜、葱）（清洗、切制）、香辛料粉（黑胡椒、辣椒、草果、桂皮、胡椒、花椒、丁香、小茴香、八角、月桂叶、甘草、孜然中的一种或几种）、陈皮（粉碎）、白芷（粉碎）、食用盐、鸡精、味精、芝麻油中的几种，经配料、拌馅、成型、油炸（菜籽油、大豆油、花生油、棕榈油、橄榄油中的一种或几种）、沥油、冷却、包装加工而成的即食素丸子。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，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。

禹州市老孙家粉坊