



412695S-2021



郑州朱屯米粉食品有限公司企业标准

Q/ZZMS 0025S-2021

炸莲荚

2021-11-10 发布

2021-11-10 实施

郑州朱屯米粉食品有限公司 发布

前 言

本标准由郑州朱屯米粉食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：卢铁宝、焦阳洋、李路遥、黄宁。

H N

Q B

炸莲荚

1 范围

本标准规定了炸莲荚的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以鲜莲藕为主要原料、添加生活饮用水、大葱、生姜、花椒、八角、鸡蛋、小麦淀粉、小麦面粉、食用盐、调味料酒辅料，经切制、配料、腌制、植物油（大豆油、玉米油、花生油中的一种）炸制、冷却、包装的工艺制成的一种非即食炸莲荚。

2 要求

2.1 原料要求

- 2.1.1 鲜莲藕应符合 NY/T 1583 的规定。
- 2.1.2 玉米油应符合 GB/T 19111 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.3 花生油应符合 GB/T 1534 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.4 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.5 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.6 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。
- 2.1.7 大葱应符合 NY/T 1835 的规定。
- 2.1.8 生姜应符合 GB/T 30383 的规定。
- 2.1.9 花椒应符合 GB/T 30391 的规定。
- 2.1.10 八角应符合 GB/T 7652 的规定。
- 2.1.11 鸡蛋应符合 SB/T 10638 和 GB 2749 的规定。
- 2.1.12 小麦面粉应符合 GB/T 1355 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.13 小麦淀粉应符合 GB/T 8883 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.14 调味料酒应符合 SB/T 10416 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	片状或产品应有的加工形状	从样品中取出约 200g，置于洁净白瓷盘中，在自然光条件下用肉眼观察其色泽、性状、杂质，嗅其气味，用温开水漱口，品尝其滋味。
色 泽	具有产品应有的色泽	
气味、滋味	无异味、无酸败，具有该产品应有的气、滋味	
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
氯化物（以 Cl ⁻ 计），g/100g	≤ 2.0	GB 5009.44
酸价（以脂肪计）（KOH），mg/g	≤ 3	GB 5009.229
羰基价（以脂肪计），meq/kg	≤ 20	GB 5009.230
过氧化值（以脂肪计），g/100g	≤ 0.25	GB 5009.227
总砷（以 As 计），mg/kg	≤ 0.2	GB 5009.11
铅*（以 Pb 计），mg/kg	≤ 0.15	GB 5009.12

注：*铅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	
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

a 采样方案应符合 GB4789.1 的规定。

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 生产加工过程卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.7 其他要求

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。

3 检验

出厂检验项目包括：感官要求、净含量及允许短缺量。型式检验按国家有关规定执行。

H N

Q B

编制说明

本标准适用于以鲜莲藕为主要原料、添加生活饮用水、大葱、生姜、花椒、八角、鸡蛋、小麦淀粉、小麦面粉、食用盐、调味料酒辅料，经切制、配料、腌制、植物油（大豆油、玉米油、花生油中的一种）炸制、冷却、包装的工艺制成的一种非即食炸莲夹。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。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

郑州朱屯米粉食品有限公司

H N

Q B