



410134S-2021



太康县飞翔食品有限公司企业标准

Q/TFX 0001S-2021

---

# 香辣酥

2021-01-23 发布

2021-01-23 实施

---

太康县飞翔食品有限公司 发布

## 前 言

本标准由太康县飞翔食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：程守强。

H N  
Q B

# 香辣酥

## 1 范围

本标准规定了香辣酥的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以花生仁、辣椒干为主要原料，辅以青豆、芝麻仁、葵花籽仁、香辛料粉（花椒粉、丁香粉、桂皮粉、八角粉、草果粉、肉豆蔻粉、小茴香粉、胡椒粉、豆蔻粉、辣椒粉、孜然粉、姜粉、葱粉、蒜粉、洋葱粉中的多种）、食用盐、味精、鸡精、白砂糖中的多种，经预处理、裹粉或不裹粉【加入食用玉米淀粉、小麦粉、糯米粉、复配膨松剂（焦磷酸二氢二钠、碳酸氢钠、磷酸二氢钙、碳酸钙、食用玉米淀粉、柠檬酸）、香辛料粉（花椒粉、丁香粉、桂皮粉、八角粉、草果粉、肉豆蔻粉、小茴香粉、胡椒粉、豆蔻粉、辣椒粉、孜然粉、姜粉、葱粉、蒜粉、洋葱粉中的多种）中的多种】、油炸（大豆油）、混合、调味、包装而成的香辣酥。

根据所用原料不同，产品分类为：孜然味香辣酥、麻辣味香辣酥。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

- 2.1.1 辣椒干应符合 GB/T 30382 的规定。
- 2.1.2 花生仁、青豆、芝麻仁、葵花籽仁应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.3 香辛料粉（花椒粉、丁香粉、桂皮粉、八角粉、草果粉、肉豆蔻粉、小茴香粉、胡椒粉、豆蔻粉、辣椒粉、孜然粉、姜粉、葱粉、蒜粉、洋葱粉）应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.4 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.5 味精应符合 GB/T 8967 和 GB 2720 的规定。
- 2.1.6 鸡精应符合 SB/T 10371 的规定。
- 2.1.7 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.8 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.9 小麦粉应符合 GB/T 1355 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.10 糯米粉应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.11 复配膨松剂应符合 GB 1886.245 和 GB 26687 的规定。
- 2.1.12 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.13 生产用水应符合 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  | 固 态                   | 从样品中随机取出一袋，倒入一洁净白瓷盘中，自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味 |
| 色 泽  | 具有产品应有的色泽             |                                                           |
| 气、滋味 | 具有产品应有的气味和滋味，无异味，无哈喇味 |                                                           |
| 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        |
|------------------------------------------------------------|--------|-------------|
| 酸价 (KOH) (以脂肪计), mg/g                                      | ≤ 3.0  | GB 5009.229 |
| 过氧化值 (以脂肪计), g/100g                                        | ≤ 0.5  | GB 5009.227 |
| *铅 (以 Pb 计), mg/kg                                         | ≤ 0.18 | GB 5009.12  |
| 黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> , μg/kg                               | ≤ 5.0  | GB 5009.22  |
| 磷酸盐 <sup>a</sup> (以 PO <sub>4</sub> <sup>3-</sup> 计), g/kg | ≤ 2.0  | GB 5009.256 |
| 注: *铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。                               |        |             |
| a仅适用于添加复配膨松剂的产品。                                           |        |             |

## 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 <sup>a</sup> 及限量 |    |                 |                 | 检验方法           |
|----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------|----|-----------------|-----------------|----------------|
|                                                                                  | n                     | c  | m               | M               |                |
| 菌落总数, CFU/g                                                                      | 5                     | 2  | 10 <sup>4</sup> | 10 <sup>5</sup> | GB 4789.2      |
| 大肠菌群, CFU/g                                                                      | 5                     | 2  | 10              | 100             | 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 |
| 霉菌, CFU/g                                                                        | ≤                     | 25 |                 |                 | GB 4789.15     |
| 注 1: a 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件数; c 为最大可允许超出 m 值的样品数; m 为微生物指标可接受水平的限量值; M 为微生物限量的最高安全限量值。 |                       |    |                 |                 |                |

## 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 食品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

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

---

H N

Q B

## 编制说明

本标准适用于以花生仁、辣椒干为主要原料，辅以青豆、芝麻仁、葵花籽仁、香辛料粉（花椒粉、丁香粉、桂皮粉、八角粉、草果粉、肉豆蔻粉、小茴香粉、胡椒粉、豆蔻粉、辣椒粉、孜然粉、姜粉、葱粉、蒜粉、洋葱粉中的多种）、食用盐、味精、鸡精、白砂糖中的多种，经预处理、裹粉或不裹粉【加入食用玉米淀粉、小麦粉、糯米粉、复配膨松剂（焦磷酸二氢二钠、碳酸氢钠、磷酸二氢钙、碳酸钙、食用玉米淀粉、柠檬酸）、香辛料粉（花椒粉、丁香粉、桂皮粉、八角粉、草果粉、肉豆蔻粉、小茴香粉、胡椒粉、豆蔻粉、辣椒粉、孜然粉、姜粉、葱粉、蒜粉、洋葱粉中的多种）中的多种】、油炸（大豆油）、混合、调味、包装而成的香辣酥。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，参考GB 19300《食品安全国家标准 坚果与籽类食品》制定本企业标准，为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

本产品在本标准中的类别为04.05.02.01（熟制坚果与籽类）。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

太康县飞翔食品有限公司