



412071S-2021



河南米歌食品有限公司企业标准

Q/HMS 0005S-2021

速冻素丸子

2021-09-03 发布

2021-09-03 实施

河南米歌食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南米歌食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：陈玉平。

H N
Q B

速冻素丸子

1 范围

本标准规定了速冻素丸子的分类、要求、检验方法、检验规则等要求。

本标准适用于以绿豆、黄豆中的一种或两种为原料，经原料预处理、破碎、浸泡、磨浆，加入或不加入蔬菜（菠菜、白萝卜、红萝卜、青萝卜、香菜、菜心、土豆、芹菜中的一种或几种）（经预处理、分切）或其蔬菜粉中的一种或几种为原料，加入食用淀粉（玉米淀粉、木薯淀粉、红薯淀粉、马铃薯淀粉中的一种或几种）、食用盐、味精、鸡精调味料、酱油、葱、姜、蒜、辣椒、香辛料（花椒、肉桂、八角、丁香、小茴香、孜然、肉豆蔻、辣椒中几种）中的多种，经调配、混合、成型、油炸（大豆油、食用植物调和油、大豆色拉油中的一种）、包装、速冻而成的速冻素丸子。

根据原辅料不同可分为不同产品。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.2绿豆、黄豆应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.3蔬菜（菠菜、白萝卜、红萝卜、青萝卜、香菜、菜心、土豆）、葱、姜、蒜应清洁、卫生、无污染、无腐烂，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 2.1.4蔬菜粉应符合 NY/T 1884 的规定。
- 2.1.5食用淀粉（玉米淀粉、木薯淀粉、红薯淀粉、马铃薯淀粉）GB 31637 的规定。
- 2.1.6食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.7味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.8鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。
- 2.1.9酱油应符合 GB 2717 的规定。
- 2.1.10辣椒应符合的规定。
- 2.1.11香辛料应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.12大豆油、食用植物调和油、大豆色拉油应符合 GB 2716 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	丸状	取适量样品置于一洁净瓷盘中自然解冻，自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味。
色 泽	具有产品应有的色泽	
气 味	具有产品应有的气味，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
酸价 (KOH) (以脂肪计), mg/g	≤ 3.0	GB 5009.229
过氧化值(以脂肪计), g/100g	≤ 0.25	GB 5009.227
食用盐 (以氯化钠计), g/100g	≤ 5.0	GB 5009.44
*铅 (以Pb计), mg/kg	≤ 0.4	GB 5009.12
*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	
菌落总数, CFU/g	5	1	10 ⁴	10 ⁵	GB 4789.2
大肠菌群, CFU/g	5	1	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 生产加工过程的卫生要求

生产加工过程的卫生要求应符合 GB 14881 和 GB 20941 的规定。

2.7 其它要求

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；真菌毒素限量应符合 GB 2761 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、菌落总数、大肠菌群。型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

本标准适用于以绿豆、黄豆中的一种或两种为原料，经原料预处理、破碎、浸泡、磨浆，加入或不加入蔬菜（菠菜、白萝卜、红萝卜、青萝卜、香菜、菜心、土豆、芹菜中的一种或几种）（经预处理、分切）或其蔬菜粉中的一种或几种为原料，加入食用淀粉（玉米淀粉、木薯淀粉、红薯淀粉、马铃薯淀粉中的一种或几种）、食用盐、味精、鸡精调味料、酱油、葱、姜、蒜、辣椒、香辛料（花椒、肉桂、八角、丁香、小茴香、孜然、肉豆蔻、辣椒中几种）中的多种，经调配、混合、成型、油炸（大豆油、食用植物调和油、大豆色拉油中的一种）、包装、速冻而成的速冻素丸子。

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，参照相关标准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。

河南米歌食品有限公司