



413362S-2022



民权县麻花庄村食品有限公司企业标准

Q/MHZ 0001S-2022

麻花

2022-12-12 发布

2022-12-12 实施

民权县麻花庄村食品有限公司 发布

前 言

本标准由民权县麻花庄村食品有限公司提出。

本标准起草单位：民权县麻花庄村食品有限公司、河南省农业科学院农副产品加工研究中心。

本标准主要起草人：张康逸、宋明、张国栋、高玲玲、康志敏、张宏志、张灿、张保军、张亚博、张亚钊。

H N

Q B

麻花

1 范围

本标准规定了麻花的要求，以及检验方法、检验规则等要求。

本标准适用于以小麦粉为主要原料，辅以白砂糖或食用盐、芝麻，经和面、醒发、成型、食用大豆油油炸、冷却、包装等工艺制成的预包装麻花。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 小麦粉：应符合 GB/T 1355 和 GB 2715 的规定。

2.1.2 食用大豆油：应符合 GB/T 1535 的规定；

2.1.3 芝麻：应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。

2.1.4 水：应符合 GB 5749 的规定。

2.1.5 白砂糖：应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

2.1.6 食用盐：应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 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	试验方法
色泽	表面呈金黄色或棕黄色，色泽均匀，略有光泽、无焦生现象	从样品中取出150 g，倒入一洁净烧杯中，自然光下用肉眼观察组织形态、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味。
组织形态	具有本品固有的形态	
滋味与气味	具有本品固有的滋味与气味，无酸败、油哈等异味	
杂质	无肉眼可见的外来杂质	

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/(%)	≤ 8	GB 5009.3
脂肪/(%)	20-42	GB 5009.6
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
羰基价(以脂肪计)/(meq/kg)	≤ 20	GB 5009.230
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	
菌落总数, CFU/g	5	2	1000	10000	GB 4789. 2
大肠菌群, CFU/g	5	2	10	100	GB 4789. 3
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
霉菌, CFU/g	≤	100			GB 4789. 15
酵母, CFU/g	≤	100			GB 4789. 15
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 其它要求

预包装产品标签应符合 GB 7718 和 GB 28050 的相关规定；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

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

编制说明

麻花是以小麦粉为主要原料，辅以白砂糖或食用盐、芝麻，经和面、醒发、成型、食用大豆油油炸、冷却、包装等工艺制成的预包装麻花。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依据。

本标准中铅的指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

民权县麻花庄村食品有限公司

H N

Q B