



410462S-2022



焦作坤元食品有限公司企业标准

Q/JKS 0002S-2022

青麦酥

2022-02-11 发布

2022-02-11 实施

焦作坤元食品有限公司 发布

前 言

本标准由焦作坤元食品有限公司提出。

本标准由焦作坤元食品有限公司、郑州市食品药品检验所共同起草。

本标准主要起草人：王宇坤、贾飞、职同义。

H N

Q B

青麦酥

1 范围

本标准规定了青麦酥的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以脱壳小麦青麦仁为主要原料，经过清洗、漂烫、冷却、炒制、冷却、机械挤压、切段、油炸（棕榈油、大豆油、玉米油、食用植物调和油中的一种）、脱油，添加食用盐、味精、辣椒粉、香辛料粉（花椒、八角、小茴香、月桂叶、桂皮、肉豆蔻、丁香、白胡椒中的一种或几种）、调味粉（麻辣味、鸡香味、海鲜味、孜然味、五香味、番茄味中的一种或几种）中的一种或几种，经混合调味、包装加工而成的青麦酥。

根据口味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 脱壳小麦青麦仁应清洁、卫生、无污染、无霉变、无腐烂，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。

2.1.3 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。

2.1.4 味精应符合 GB 2720 的规定。

2.1.5 辣椒粉、香辛料粉应符合 GB/T 15691 的规定。

2.1.6 调味粉应符合 GB 31644 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	圆条状、圆形或具产品应有性状，粗细均匀，质构组织酥脆，表面油润	取样品适量，倒入一洁净白瓷盘中，在自然光线下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
色泽	具有该产品应有的色泽	
气、滋味	具有本品固有的滋味与气味，无酸败、哈喇等异味	
杂质	无肉眼可见的异物杂质	

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)	≤ 35.0	GB 5009.3

*食用盐（以氯化钠计）/（g/100g）	≤	5.0	GB 5009.44
酸价（以脂肪计）（KOH）/（mg/g）	≤	3.0	GB 5009.229
过氧化值 ^a （以脂肪计）/（g/100g）	≤	0.25	GB 5009.227
铅*（以Pb计）/（mg/kg）	≤	0.18	GB 5009.12
*该指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。 ^a 仅适用于添加食用盐的产品；			

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 ^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	2	10	10 ²	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

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

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、水分。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以脱壳小麦青麦仁为主要原料，经过清洗、漂烫、冷却、炒制、冷却、机械挤压、切段、油炸（棕榈油、大豆油、玉米油、食用植物调和油中的一种）、脱油，添加食用盐、味精、辣椒粉、香辛料粉（花椒、八角、小茴香、月桂叶、桂皮、肉豆蔻、丁香、白胡椒中的一种或几种）、调味粉（麻辣味、鸡香味、海鲜味、孜然味、五香味、番茄味中的一种或几种）中的一种或几种，经混合调味、包装加工而成的青麦酥。

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，参照相关标准制订本企业标准，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。

焦作坤元食品有限公司

QB