



410602S-2022



开封海亿宽农业科技有限公司企业标准

Q/KHN 0001S-2022

# 油炸蒜酥

2022-03-17 发布

2022-03-17 实施

开封海亿宽农业科技有限公司 发布

## 前 言

本标准由开封海亿宽农业科技有限公司提出。

本标准起草单位：开封海亿宽农业科技有限公司。

本标准主要起草人：魏延海。

H N

Q B

# 油炸蒜酥

## 1 范围

本标准规定了油炸蒜酥的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以大蒜为主要原料，经掰分、脱皮、切制、拌料(玉米淀粉)，用食用植物油(棕榈油)油炸、沥油、包装制成的非即食油炸蒜酥。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

2.1.1 大蒜应符合 GH/T 1194 的规定。

2.1.2 玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。

2.1.3 棕榈油应符合 GB/T 15680 和 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	颗粒状	取出 100g 样品，倒入一洁净白色瓷盘中，在自然光下用肉眼观察色泽、性状及有无外来杂质，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、滋味，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
水分, g/100g	≤ 14.0	GB 5009.3
总灰分, g/100g	≤ 10.0	GB 5009.4
酸不溶性灰分, g/100g	≤ 5.0	GB 5009.4
酸价(以脂肪计)(KOH), mg/g	≤ 5.0	GB 5009.229
过氧化值(以脂肪计), g/100g	≤ 0.25	GB 5009.227
*铅(以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.8	GB 5009.12
总砷(以 As 计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11

注: \*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

### 2.4 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。

## 2.5 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

## 2.6 其它要求

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

出厂检验项目为：感官要求、净含量及允许短缺量、水分、总灰分、酸不溶性灰分的检验。型式检验按国家相关规定执行。

H N

Q B

## 编制说明

本标准适用于以大蒜为主要原料，经掰分、脱皮、切制、拌料(玉米淀粉)，用食用植物油(棕榈油)油炸、沥油、包装制成的非即食油炸蒜酥。

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GB/T 15691《香辛料调味品通用技术条件》的要求，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。

开封海亿宽农业科技有限公司

H H N  
Q B