



411963S-2022



长葛市昆龙食品有限公司企业标准

Q/CKS 0001S-2022

---

# 油炸糕点

2022-07-18 发布

2022-07-18 实施

---

长葛市昆龙食品有限公司 发布

## 前 言

本标准由长葛市昆龙食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：姚翔。

H N

Q B

# 油炸糕点

## 1 范围

本标准规定了油炸糕点的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以谷朊粉、大豆粉、小麦粉中的几种为主要原料，辅以生活饮用水，经和面、醒面、蒸制成型或水煮定型、冷却、切制、油炸（大豆油、菜籽油、棕榈油、花生油中的一种或几种），辅以奶油、可可粉、全蛋粉、巧克力、抹茶粉、蜂蜜、白砂糖、食用盐、味精、酱油、芝麻、辣椒、生姜、葱、蒜、香辛料（辣椒粉、孜然粉、花椒粉、麻椒粉、藤椒粉、大蒜粉、洋葱粉、桂皮粉、蒜粉、八角粉、黑胡椒、小茴香、白胡椒中的几种）、酵母抽提物、5'-呈味核苷酸二钠（又名呈味核苷酸二钠）、D-异抗坏血酸钠、鸡精调味料、鸡粉调味料、食用香精（牛奶香精、肉味香精、烧烤味香精、卤味香精、孜然味香精、麻辣味香精、海鲜味香精、黑胡椒味香精、剁椒味香精、新奥尔良风味香精、香辣味香精、藤椒味香精中的一种或几种）、乙基麦芽酚、辣椒红油（以植物油、辣椒、辣椒红油炸而成）中的几种，经调味、包装、杀菌等工序加工而成的油炸糕点。

根据添加原辅料不同分为：油炸面筋类糕点、油炸面制品类糕点。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

- 2.1.1 谷朊粉应符合 GB/T 21924 的规定。
- 2.1.2 大豆粉应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.3 小麦粉应符合 GB/T 1355 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.4 奶油应符合 GB 19646 的规定。
- 2.1.5 可可粉应符合 GB/T 20706 的规定。
- 2.1.6 全蛋粉应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.7 巧克力应符合 GB 9678.2 的规定。
- 2.1.8 抹茶粉应符合 NY/T 2672 的规定。
- 2.1.9 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。
- 2.1.10 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.11 菜籽油 GB/T 1536 和 GB 2716 规定。
- 2.1.12 棕榈油应符合 GB/T 15680 和 GB 2716 规定。
- 2.1.13 花生油应符合 GB/T 1534 和 GB 2716 规定。
- 2.1.14 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.15 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.16 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.17 酱油应符合 GB 2717 的规定。
- 2.1.18 芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。

2.1.19 辣椒、生姜、葱、蒜、香辛料（辣椒粉、孜然粉、花椒粉、麻椒粉、藤椒粉、大蒜粉、洋葱粉、桂皮粉、蒜粉、八角粉、黑胡椒、小茴香、白胡椒）应符合 GB/T 15691 的规定。

2.1.20 酵母抽提物应符合 GB/T 20886.2 的规定。

2.1.215' -呈味核苷酸二钠（又名呈味核苷酸二钠）应符合 GB 1886.171 的规定。

2.1.22 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。

2.1.23 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。

2.1.24 鸡粉调味料应符合 SB/T 10415 的规定。

2.1.25 食用香精应符合 GB 30616 的规定。

2.1.26 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。

2.1.27 辣椒红油（植物油、辣椒、辣椒红）中植物油应符合 GB 2716 的规定；辣椒应符合 GB/T 30382 的规定；辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。

2.1.28 生活饮用水应符合 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	具有本品应有的性状	取出若干样品，倒入白色瓷盘中，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 味、滋 味	具有本品应有的气味、滋味，无异味、不酸	
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	≤ 65.0	GB 5009.3
食用盐（以 NaCl 计）, g/100g	≤ 5.0	GB 5009.44
*铅（以 Pb 计）, mg/kg	≤ 0.4	GB 5009.12
总砷（以 As 计）, mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> , μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.22
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
注：*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 <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	10 <sup>2</sup>	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	10 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>	GB 4789.10
霉菌, CFU/g ≤	150				GB 4789.15

注: a 样品的采集及处理按 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 生产加工过程中的卫生要求

生产加工过程中的卫生要求应符合 GB 14881 和 GB 8957 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、水分、酸价、过氧化值、菌落总数、大肠菌群。型式检验按国家相关规定执行。

## 编制说明

本标准适用于以谷朊粉、大豆粉、小麦粉中的几种为主要原料，辅以生活饮用水，经和面、醒面、蒸制成型或水煮定型、冷却、切制、油炸（大豆油、菜籽油、棕榈油、花生油中的一种或几种），辅以奶油、可可粉、全蛋粉、巧克力、抹茶粉、蜂蜜、白砂糖、食用盐、味精、酱油、芝麻、辣椒、生姜、葱、蒜、香辛料（辣椒粉、孜然粉、花椒粉、麻椒粉、藤椒粉、大蒜粉、洋葱粉、桂皮粉、蒜粉、八角粉、黑胡椒、小茴香、白胡椒中的几种）、酵母抽提物、5'-呈味核苷酸二钠（又名呈味核苷酸二钠）、D-异抗坏血酸钠、鸡精调味料、鸡粉调味料、食用香精（牛奶香精、肉味香精、烧烤味香精、卤味香精、孜然味香精、麻辣味香精、海鲜味香精、黑胡椒味香精、剁椒味香精、新奥尔良风味香精、香辣味香精、藤椒味香精中的一种或几种）、乙基麦芽酚、辣椒红油（以植物油、辣椒、辣椒红油炸而成）中的几种，经调味、包装、杀菌等工序加工而成的油炸糕点。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，为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

长葛市昆龙食品有限公司

QB