



411782S-2022



河南省胖硕食品有限公司企业标准

Q/PSS 0001S-2022

冷冻油炸面制品

2022-07-04 发布

2022-07-04 实施

河南省胖硕食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南省胖硕食品有限公司提出并起草

本标准主要起草人：夏龙建。

H N

Q B

冷冻油炸面制品

1 范围

本标准规定了冷冻油炸面制品的检验方法、检验规则等

本标准适用于以小麦粉为主要原料，添加水、植物油（大豆油、菜籽油、花生油中的一种或几种）、食用盐、鲜鸡蛋、复配膨松剂（碳酸氢钠、六偏磷酸钠、葡萄糖酸- δ -内酯、磷酸二氢钙、柠檬酸、单、双甘油脂肪酸酯、木聚糖酶、食用玉米淀粉）、白砂糖，经调配混合、加水和面、醒发、压面成型、油炸、冷冻、包装制成的冷冻油炸面制品。

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 小麦粉符合 GB/T 1355 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.3 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.4 白砂糖符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.5 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.6 菜籽油应符合 GB/T 1536 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.7 花生油应符合 GB/T 1534 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.8 复配膨松剂应符合 GB 1886.245 的规定。
- 2.1.9 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。
- 2.1.10 鲜鸡蛋应符合 GB 2749 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	具本品特有的性状	取出10g左右的被测样品置于洁净白色搪瓷皿中，在自然光下用肉眼观察性状、色泽及杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，按标签上所述的食用方法，品尝其滋味
色泽	具有本品应有的色泽	
气、滋味	具有本品应有的滋味、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
水分, g/100g	≤ 60	GB 5009.3
总砷 (以As计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11

黄曲霉毒素B ₁ , μg/kg	≤	5.0	GB 5009.22
*铅(以Pb计), mg/kg	≤	0.18	GB 5009.12
磷酸盐【以磷酸根(PO ₄ ³⁻)计】, g/kg	≤	5.0	GB 5009.256
*: 该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	2	10	10 ²	GB 4789.3中的平板计数法
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
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 31646和GB 14881的规定。

2.7 其它要求

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、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

本标准适用于以小麦粉为主要原料，添加水、植物油（大豆油、菜籽油、花生油中的一种或几种）、食用盐、鲜鸡蛋、复配膨松剂（碳酸氢钠、六偏磷酸钠、葡萄糖酸- δ -内酯、磷酸二氢钙、柠檬酸、单、双甘油脂肪酸酯、木聚糖酶、食用玉米淀粉）、白砂糖，经调配混合、加水和面、醒发、压面成型、油炸、冷冻、包装制成的冷冻油炸面制品。

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。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南省胖硕食品有限公司

H N
Q B