



412336S-2022



郑州素然主义食品科技有限公司企业标准

Q/ZSS 0001S-2022

混合虾条

2022-08-24 发布

2022-08-24 实施

郑州素然主义食品科技有限公司 发布

前 言

本标准由郑州素然主义食品科技有限公司提出。

本标准起草单位：郑州素然主义食品科技有限公司。

本标准主要起草人：吕燕飞、丁晓莉。

H N

Q B

混合虾条

1 范围

本标准规定了混合虾条的分类、要求、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，加入虾粉、生活饮用水、棕榈油，加入或不加入鱼露、柠檬黄、日落黄中的一种或几种，经制粉、挤压成型、切断、棕榈油油炸膨化，添加白砂糖、麦芽糖、食用盐、香辛料粉【辣椒、八角、花椒、胡椒、桂皮、丁香、小茴香、草果、肉豆蔻、豆蔻、孜然、辣椒、姜、山奈、砂仁、芫荽、荜拔、高良姜、肉桂、甘草、姜黄、月桂叶（香叶）、当归、香茅、百里香、葱粉、蒜粉、洋葱粉、姜粉中的一种或几种】、咖喱粉中的一种或几种，再加入食品添加剂（谷氨酸钠、碳酸氢铵、5'-呈味核苷酸二钠、无水柠檬酸）中的一种或几种，调味加工成虾条，再添加核桃仁、腰果、杏仁、香菇脆片、果蔬脆片（红萝卜、青萝卜、黄秋葵、紫薯粒、菠萝、香蕉片、红枣干中的一种或几种）中的一种或几种，混合、包装而制成的即食混合虾条。

根据原料不同可分为以下几类：坚果虾条、果蔬虾条、坚果果蔬虾条。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.2 小麦粉应符合 GB/T 1355 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.3 香辛料粉应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.4 虾粉应符合 GB 10136 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。
- 2.1.7 咖喱粉应符合 GB/T 22266 的规定。
- 2.1.8 谷氨酸钠应符合 GB 1886.306 的规定。
- 2.1.9 棕榈油应符合 GB/T 15680 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.10 碳酸氢铵应符合 GB 1888 的规定。
- 2.1.11 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.12 核桃仁、腰果、杏仁应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.13 果蔬脆片应符合 GB/T 23787 的规定。
- 2.1.14 香菇脆片应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.15 鱼露应符合 SB/T 10324 的规定。
- 2.1.16 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。
- 2.1.17 日落黄应符合 GB 6227.1 的规定。
- 2.1.18 麦芽糖应符合 GB/T 20883 的规定。
- 2.1.19 无水柠檬酸 GB 1886.235 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	从样品中取出适量试样,倒入一洁净烧杯中,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	具有本品应有的色泽	
气味	具有本品应有的气味,无异味	
滋味	具有本品应有的滋味,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	≤ 7	GB 5009.3
食用盐(以NaCl计), g/100g	≤ 5	GB 5009.44
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
黄曲霉毒素 B ₁ , μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.22
柠檬黄 ^a , g/kg	≤ 0.1	GB 5009.35
日落黄 ^a , g/kg	≤ 0.1	GB 5009.35
铅*(以Pb计), mg/kg	≤ 0.4	GB 5009.12

*该指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。

a 仅限添加该食品添加剂的产品,且同一功能的食品添加剂(相同色泽着色剂)在混合使用时,各自用量占 GB 2760 规定的最大使用量的比例之和不应超过 1。

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	10 ⁴	10 ⁵	GB 4789.2
大肠菌群, CFU/g	5	2	10	10 ²	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	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 和 GB 17404 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；兽药残留限量应符合 GB 31650 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、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，加入虾粉、生活饮用水、棕榈油，加入或不加入鱼露、柠檬黄、日落黄中的一种或几种，经制粉、挤压成型、切断、棕榈油油炸膨化，添加白砂糖、麦芽糖、食用盐、香辛料粉【辣椒、八角、花椒、胡椒、桂皮、丁香、小茴香、草果、肉豆蔻、豆蔻、孜然、辣椒、姜、山奈、砂仁、芫荽、荜拔、高良姜、肉桂、甘草、姜黄、月桂叶（香叶）、当归、香茅、百里香、葱粉、蒜粉、洋葱粉、姜粉中的一种或几种】、咖喱粉中的一种或几种，再加入食品添加剂（谷氨酸钠、碳酸氢铵、5'-呈味核苷酸二钠、无水柠檬酸）中的一种或几种，调味加工成虾条，再添加核桃仁、腰果、杏仁、香菇脆片、果蔬脆片（红萝卜、青萝卜、黄秋葵、紫薯粒、菠萝、香蕉片、红枣干中的一种或几种）中的一种或几种，混合、包装而制成的即食混合虾条。

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。

本产品 in GB 2760 里的类别为膨化食品，类别号为 16.06。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

郑州素然主义食品科技有限公司