



413314S-2023



郑州狮巴达食品有限公司企业标准

Q/ZSS 0001S-2023

油炸面制品（丸子）

2023-10-18 发布

2023-10-18 实施

郑州狮巴达食品有限公司 发布

前 言

本标准由郑州狮巴达食品有限公司提出并起草。
本标准起草人：张明勤、杨建超。

H N
Q B

油炸面制品（丸子）

1 范围

本标准规定了油炸面制品（丸子）的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以小麦粉为主要原料，加入生活饮用水，添加绿豆粉、粉条、胡萝卜（经清洗，切丝）中的一种或几种，再添加食用红薯淀粉、食用玉米淀粉、南瓜粉、葱、姜、辣椒、十三香调味料、三鲜调味料、食用盐、味精中的几种，经混合、调味、成型、油炸（大豆油、花生油、葵花籽油、棕榈油中的一种或几种）、冷却、包装加工而制成的油炸面制品（丸子）。

根据原辅料不同可分为：绿豆丸子、胡萝卜丸子、粉条丸子、油炸丸子（原味）。

2 要求

2.1 原料要求

- 2.1.1 小麦粉应符合 GB/T 1355 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.2 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.3 食用红薯淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.4 南瓜粉、绿豆粉应符合 NY/T 1884 的规定。
- 2.1.5 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.6 姜应符合 GB/T 30383 的规定。
- 2.1.7 粉条应符合 GB/23587 和 GB 2713 的规定。
- 2.1.8 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.9 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.10 十三香调味料、三鲜调味料应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.11 葱、胡萝卜应干净、清洁、卫生、无腐烂变质，并应符合 GB 2762、GB 2763 的规定。
- 2.1.12 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.13 花生油应符合 GB/T 1534 和 GB 2716 的规定，
- 2.1.14 葵花籽油应符合 GB/T 10464 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.15 棕榈油应符合 GB/T 15680 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.16 辣椒应符合 GB/T 30382 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	具有该产品应有的性状	取适量样品置于白色瓷盘中，在自然光下观察色泽和性状，检查有无外来杂质。嗅其气味，用温开水漱口，品其滋味。
色 泽	具有该产品应有的色泽	
气味、滋味	具有本品应有的气味和滋味、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
食用盐（以 NaCl 计）， %	≤ 8.0	GB 5009.44
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
羰基价（以脂肪计）， meq/kg	≤ 20.0	GB 5009.230
*铅（以 Pb 计）， mg/kg	≤ 0.18	GB 5009.12
总砷（以 As 计）， mg/kg	≤ 0.2	GB 5009.11
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 ^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	100	GB 4789.3 中平板计数法
沙门氏菌， /25g	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌， CFU/g	5	1	10 ²	10 ³	GB 4789.10
注 1：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 生产加工过程中的卫生要求

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；兽药残留限量应符合 GB31650 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、菌落总数、大肠菌群。型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

本标准适用于以小麦粉为主要原料，加入生活饮用水，添加绿豆粉、粉条、胡萝卜（经清洗，切丝）中的一种或几种，再添加食用红薯淀粉、食用玉米淀粉、南瓜粉、葱、姜、辣椒、十三香调味料、三鲜调味料、食用盐、味精中的几种，经混合、调味、成型、油炸（大豆油、花生油、葵花籽油、棕榈油中的一种或几种）、冷却、包装加工而制成的油炸面制品（丸子）。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。

郑州狮巴达食品有限公司