



413154S-2023



信阳西亚美味大厨房有限公司企业标准

Q/YM 0002S-2023

油炸面制品

2023-10-05 发布

2023-10-05 实施

信阳西亚美味大厨房有限公司 发布

前 言

本标准由信阳西亚美味大厨房有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：冯帅武、王勇、代洪建、张东、刘国庆、李佩云、李弘飞。

H N

Q B

油炸面制品

1 范围

本标准规定了油炸面制品的分类、要求，以及检验方法、检验规则等。

本标准适用于以小麦粉为主要原料，辅以或不辅以食用盐、起酥油、酵母、鸡蛋、大米粉、糯米粉、黄豆粉、黑豆粉、荞麦粉、紫薯粉、红薯粉、玉米粉、高粱粉、燕麦粉、绿豆粉、红豆粉、小米粉、黑米粉、青稞粉中的一种或几种，添加或不添加复配膨松剂（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），经调配混合、加生活饮用水和面、分块、醒发、延压、切条定型或不切条定型、包制馅料成型或不包制馅料馅料【以鲜/冻畜禽肉（猪肉、牛肉、羊肉、鸡肉中的一种或几种）、韭菜、洋葱、青椒、胡萝卜、芹菜、荠菜、香菇、黑木耳、豆腐、粉条、鸡蛋、葱、姜、槐花、火腿肠、白砂糖、红糖、黑糖、红枣糖浆中的一种或几种为原料，添加生活饮用水、果蔬（荔枝、菠萝、芒果、桃、枇杷、木瓜、猕猴桃、樱桃、山楂、草莓、黑莓、蓝莓、蔓越莓、葡萄、枸杞、百香果、桂圆、榴莲、紫薯、红薯、山药、玉米粒中的一种或几种）新鲜品或速冻品、坚果及籽类的仁（核桃仁、芝麻仁、葵瓜子仁、南瓜子仁、巴旦木仁、腰果仁、花生仁中的一种或几种）、食用植物油（大豆油、棕榈油、菜籽油、玉米油、花生油、食用植物调和油中的一种或几种）、酿造酱油、奶油、人造奶油（人造黄油）、食用盐、十三香调味品、椒盐、小茴香、味精、芝麻酱、花生酱、辣椒酱、谷氨酸钠、酸奶中的几种，经加工而成】，然后经裹糠或不裹糠（面包糠）、炸制[食用植物油（大豆油、棕榈油、菜籽油、玉米油、花生油、食用植物调和油中的一种或几种）]、冷却、挑拣、包装制成的即食或非即食油炸面制品。

根据配料不同分为：菜角、糖糕、油饼、油条、麻花、茴香小油条、馓子、麻叶、麻球、素丸子。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 小麦粉应符合 GB/T 1355 的规定。

2.1.2 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。

2.1.3 起酥油应符合 GB/T 38069 的规定。

2.1.4 酵母应符合 GB 31639 的规定。

2.1.5 鸡蛋应符合 GB 2749 的规定。

2.1.6 大米粉、糯米粉、黄豆粉、黑豆粉、荞麦粉、紫薯粉、红薯粉、玉米粉、高粱粉、燕麦粉、绿豆粉、红豆粉、小米粉、黑米粉、青稞粉应符合 GB 2715 的规定。

2.1.7 复配膨松剂应符合 GB 1886.245 的规定。

2.1.8 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.9 鲜/冻畜禽肉（猪肉、牛肉、羊肉、鸡肉）应符合 GB 2707 的规定。

2.1.10 韭菜、洋葱、青椒、胡萝卜、芹菜、荠菜、葱、姜、槐花、新鲜果蔬应新鲜、无腐烂变质，并符合 GB 2761、GB 2762、GB 2763 的规定。

- 2.1.11 速冻果蔬应符合 NY/T 2983 或 NY/T 1406 的规定。
- 2.1.12 香菇、黑木耳应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.13 豆腐应符合 GB 2712 的规定。
- 2.1.14 粉条应符合 GB 2713 的规定。
- 2.1.15 鸡蛋应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.16 火腿肠应符合 GB/T 20712 的规定。
- 2.1.17 白砂糖、红糖、黑糖应符合 GB 13104 的规定。
- 2.1.18 红枣糖浆应符合 GB 7101 的规定。
- 2.1.19 坚果及籽类的仁应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.20 食用植物油应符合 GB 2716 的规定。
- 2.1.21 酿造酱油应符合 GB 2717 的规定。
- 2.1.22 奶油、人造奶油（人造黄油）应符合 GB 19646 的规定。
- 2.1.23 十三香调味品、小茴香应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.24 椒盐应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.25 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.26 芝麻酱、花生酱应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.27 辣椒酱应符合 NY/T 1070 的规定。
- 2.1.28 谷氨酸钠应符合 GB 1886.306 的规定。
- 2.1.29 酸奶应符合 GB 19302 的规定。
- 2.1.30 面包糠应符合 GB 7099 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	具有本品应有的色泽	
气、滋味	具有本品应有的气味与滋味，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） ^a ，g/100g	≤	8.0	GB 5009.44
*铅（以 Pb 计），mg/kg	≤	0.18	GB 5009.12
磷酸盐（以 PO ₄ ³⁻ 计） ^b ，g/kg	≤	5.0	GB 5009.256
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
<p>a 仅适用于添加食用盐的产品检验；</p> <p>b 仅适用于添加相应食品添加剂的产品检验；</p> <p>*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。</p>			

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 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

出厂检验项目包括：感官要求、净含量及允许短缺量。验证性检验一周一次。验证检验项目：菌落总数、大肠菌群。如微生物指标出现不合格，应对现有产品进行追溯，针对出现的问题进行整改，整改合格后方可生产销售。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，辅以或不辅以食用盐、起酥油、酵母、鸡蛋、大米粉、糯米粉、黄豆粉、黑豆粉、荞麦粉、紫薯粉、红薯粉、玉米粉、高粱粉、燕麦粉、绿豆粉、红豆粉、小米粉、黑米粉、青稞粉中的一种或几种，添加或不添加复配膨松剂（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），经调配混合、加生活饮用水和面、分块、醒发、延压、切条定型或不切条定型、包制馅料成型或不包制馅料馅料【以鲜/冻畜禽肉（猪肉、牛肉、羊肉、鸡肉中的一种或几种）、韭菜、洋葱、青椒、胡萝卜、芹菜、芥菜、香菇、黑木耳、豆腐、粉条、鸡蛋、葱、姜、槐花、火腿肠、白砂糖、红糖、黑糖、红枣糖浆中的一种或几种为原料，添加生活饮用水、果蔬（荔枝、菠萝、芒果、桃、枇杷、木瓜、猕猴桃、樱桃、山楂、草莓、黑莓、蓝莓、蔓越莓、葡萄、枸杞、百香果、桂圆、榴莲、紫薯、红薯、山药、玉米粒中的一种或几种）新鲜品或速冻品、坚果及籽类的仁（核桃仁、芝麻仁、葵瓜子仁、南瓜子仁、巴旦木仁、腰果仁、花生仁中的一种或几种）、食用植物油（大豆油、棕榈油、菜籽油、玉米油、花生油、食用植物调和油中的一种或几种）、酿造酱油、奶油、人造奶油（人造黄油）、食用盐、十三香调味品、椒盐、小茴香、味精、芝麻酱、花生酱、辣椒酱、谷氨酸钠、酸奶中的几种，经加工而成】，然后经裹糠或不裹糠（面包糠）、炸制[食用植物油（大豆油、棕榈油、菜籽油、玉米油、花生油、食用植物调和油中的一种或几种）]、冷却、挑拣、包装制成的即食或非即食油炸面制品。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，参照相关国标、行标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。

信阳西亚美味大厨房有限公司