



413547S-2023



河南六九六食品有限公司企业标准

Q/HLJL 0002S-2023

油条生胚

2023-11-13 发布

2023-11-13 实施

河南六九六食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南六九六食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：杨蕊。

H N
Q B

油条生胚

1 范围

本标准规定了油条生胚的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以小麦粉、生活饮用水为主要原料，添加食用盐、起酥油、酵母、鸡蛋、复配膨松剂（碳酸氢钠、焦磷酸二氢二钠、磷酸二氢钙、碳酸钙、食用玉米淀粉）、白砂糖中的一种或几种，经调配混合、加水和面、分块、醒发、延压、切条或不切条、冷冻、包装加工而成的非即食油条生胚。

2 要求

2.1 原料要求

- 2.1.1 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.2 小麦粉应符合和 GB/T 1355 的规定。
- 2.1.3 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。
- 2.1.4 起酥油应符合 GB/T 38069 的规定。
- 2.1.5 酵母应符合 GB 31639 的规定。
- 2.1.6 鸡蛋应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.7 复配膨松剂应符合 GB 1886.245 的规定。
- 2.1.8 白砂糖应符合 GB 13104 和 GB/T 317 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	从样品中取出适量，置于白瓷盘中，在自然光下用肉眼观察其性状、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	具有产品应有的气味、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	≤	60	GB 5009. 3
总砷 (以 As 计), mg/kg	≤	0. 5	GB 5009. 11
*铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤	0. 18	GB 5009. 12
磷酸盐(以 PO_4^{3-} 计), g/kg	≤	5. 0	GB 5009. 256
注: *铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。			

2.4 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。

2.5 生产过程中的卫生要求

生产加工过程的卫生要求应符合 GB 14881 的规定。

2.6 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。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、生活饮用水为主要原料，添加食用盐、起酥油、酵母、鸡蛋、复配膨松剂（碳酸氢钠、焦磷酸二氢二钠、磷酸二氢钙、碳酸钙、食用玉米淀粉）、白砂糖中的一种或几种，经调配混合、加水和面、分块、醒发、延压、切条或不切条、冷冻、包装加工而成的非即食油条生胚。

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。

本产品 在 GB 2760 中的分类为 06.03.02.05 油炸面制品。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南六九六食品有限公司