



413452S-2023



濮阳县美小美食品有限公司企业标准

Q/PMS 0003S-2023

# 油炸面制品

2023-11-02 发布

2023-11-02 实施

濮阳县美小美食品有限公司 发布

## 前 言

本标准由濮阳县美小美食品有限公司提出并起草。

本标准由濮阳市食品药品检验检测中心和濮阳县美小美食品有限公司共同起草。

本标准主要起草人：李明辉、巩美美。

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、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以小麦粉为主要原料，添加或不添加食用淀粉（木薯淀粉、红薯淀粉、玉米淀粉、马铃薯淀粉中的一种或几种）、粮食粉（糯米、小米、黍米、荞麦、青稞、燕麦、高粱、玉米、绿豆、红豆、大豆、紫薯、红薯中的一种或几种）、谷朊粉中的一种或几种，添加或不添加{新鲜蔬菜（菠菜、韭菜、豆角、芥菜、上海青、油麦菜、青椒、雪菜、包菜、芹菜、大葱、洋葱、玉米粒、胡萝卜、白萝卜、竹笋、马蹄（荸荠）、南瓜、芦笋、莴笋、萝卜苗、香椿、芥菜、西兰花、甘蓝、花椰菜、藕、姜、蒲公英、紫苏、马齿苋、马兰头、黄花菜、槐花、芝麻叶、苋菜、茴香菜、灰灰菜、榆钱、大蒜、蕨菜、荆芥、香菜、马铃薯、西葫芦、茄子中的一种或几种）、薯类（山药、紫薯、山芋、甘薯、香芋、红薯中的一种或几种）、粉条、鸡蛋、豆腐、酸菜、食用菌（香菇、花菇、杏鲍菇、木耳中的一种或多种）、白砂糖、食用盐、味精、鸡精调味料、鸡粉调味料、牛肉粉调味料、鸡汁调味料、牛肉汁调味料、菇精调味料、排骨粉调味料、椒盐、咖喱粉、调味料酒、蚝油、鱼露、蚝汁、酵母抽提物、香辛料粉【辣椒、花椒、麻椒、藤椒、胡椒、姜、高良姜、桂皮、肉桂、八角、草果、肉豆蔻、豆蔻、姜黄、月桂叶（香叶）、圆叶当归、香茅、荜拔、甜罗勒、甘草、孜然、小茴香、丁香、山奈、砂仁、芫荽、百里香中的几种】、十三香调味品、外购肉禽制品类馅料、膨化豆制品、花生碎、芝麻、谷氨酸钠、酿造酱油、食用植物油（大豆油、玉米油、葵花籽油、花生油、菜籽油、棕榈油、食用植物调和油、大豆色拉油中的一种或几种）、起酥油、碳酸氢钠中的多种，经预处理或不处理，加工成馅料或不成馅料}，然后再加入生活饮用水，经配料、和面、包馅或不包馅、成型、油炸、冷却、包装、冷冻或不冷冻、加工而成。

根据工艺及配料不同分为：油炸糖糕、油炸麻叶、油炸丸子、油炸脆棒、油炸菜角。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

- 2.1.1 小麦粉应符合 GB/T 1355 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.2 食用淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.3 粮食粉应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.4 谷朊粉应符合 GB/T 21924 的规定。
- 2.1.5 新鲜蔬菜、薯类应清洁、卫生、无污染，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 2.1.6 粉条应符合 GB 2713 的规定。
- 2.1.7 鸡蛋应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.8 豆腐应符合 GB 2712 的规定。
- 2.1.9 酸菜应符合 GB 2714 的规定。
- 2.1.10 食用菌应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.11 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

- 2.1.12食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.13味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.14鸡精调味料、鸡粉调味料、牛肉粉调味料、鸡汁调味料、牛肉汁调味料、菇精调味料、排骨粉调味料、椒盐、咖喱粉应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.15调味料酒应符合 SB/T 10416 的规定。
- 2.1.16蚝油、鱼露、蚝汁应符合 GB 10133 的规定。
- 2.1.17酵母抽提物应符合 GB/T 20886.2 的规定。
- 2.1.18香辛料粉、十三香调味品应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.19外购肉禽制品类馅料应符合 GB/T 21270 的规定。
- 2.1.20膨化豆制品应符合 SB/T 10453 的规定。
- 2.1.21花生碎、芝麻应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.22谷氨酸钠应符合 GB 1886.306 的规定
- 2.1.23酿造酱油应符合 GB/T 18186 和 GB 2717 的规定。
- 2.1.24食用植物油应符合 GB 2716 的规定。
- 2.1.25起酥油应符合 GB/T 38069 的规定。
- 2.1.26碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。
- 2.1.27生活饮用水应符合 GB 5749 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	具有产品应有的性状	取适量样品置于一洁净白瓷盘中，自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，将样品熟制后，然后以温开水漱口，品其滋味
色 泽	具有产品应有的色泽	
气、滋味	具有产品应有的滋味与气味，无异味	
杂 质	无肉眼可见外来异物	

## 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），g/100g	≤ 8.0（仅适用于添加食用盐的产品）	GB 5009.44
*铅（以 Pb 计），mg/kg	≤ 0.18	GB 5009.12
黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> ，μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.22
酸价（KOH）（以脂肪计），mg/g	≤ 5	GB 5009.229

过氧化值(以脂肪计), g/100g	≤	0.25	GB 5009.227
注: *铅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 <sup>a</sup> 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数, CFU/g	5	2	10 <sup>4</sup>	10 <sup>5</sup>	GB 4789.2
大肠菌群, CFU/g	5	2	10	10 <sup>2</sup>	GB 4789.3 平板计数法
霉菌, CFU/g	≤	150			GB 4789.15
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 样品的采样和处理按 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 食品生产加工过程的卫生要求

食品生产加工过程的卫生要求应符合 GB 14881 的规定。

## 2.7 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, 兽药残留限量应符合GB 31650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，添加或不添加食用淀粉（木薯淀粉、红薯淀粉、玉米淀粉、马铃薯淀粉中的一种或几种）、粮食粉（糯米、小米、黍米、荞麦、青稞、燕麦、高粱、玉米、绿豆、红豆、大豆、紫薯、红薯中的一种或几种）、谷朊粉中的一种或几种，添加或不添加{新鲜蔬菜（菠菜、韭菜、豆角、芥菜、上海青、油麦菜、青椒、雪菜、包菜、芹菜、大葱、洋葱、玉米粒、胡萝卜、白萝卜、竹笋、马蹄（荸荠）、南瓜、芦笋、莴笋、萝卜苗、香椿、芥菜、西兰花、甘蓝、花椰菜、藕、姜、蒲公英、紫苏、马齿苋、马兰头、黄花菜、槐花、芝麻叶、苋菜、茴香菜、灰灰菜、榆钱、大蒜、蕨菜、荆芥、香菜、马铃薯、西葫芦、茄子中的一种或几种）、薯类（山药、紫薯、山芋、甘薯、香芋、红薯中的一种或几种）、粉条、鸡蛋、豆腐、酸菜、食用菌（香菇、花菇、杏鲍菇、木耳中的一种或多种）、白砂糖、食用盐、味精、鸡精调味料、鸡粉调味料、牛肉粉调味料、鸡汁调味料、牛肉汁调味料、菇精调味料、排骨粉调味料、椒盐、咖喱粉、调味料酒、蚝油、鱼露、蚝汁、酵母抽提物、香辛料粉【辣椒、花椒、麻椒、藤椒、胡椒、姜、高良姜、桂皮、肉桂、八角、草果、肉豆蔻、豆蔻、姜黄、月桂叶（香叶）、圆叶当归、香茅、荜拔、甜罗勒、甘草、孜然、小茴香、丁香、山奈、砂仁、芫荽、百里香中的几种】、十三香调味品、外购肉禽制品类馅料、膨化豆制品、花生碎、芝麻、谷氨酸钠、酿造酱油、食用植物油（大豆油、玉米油、葵花籽油、花生油、菜籽油、棕榈油、食用植物调和油、大豆色拉油中的一种或几种）、起酥油、碳酸氢钠中的多种，经预处理或不处理，加工成馅料或不成馅料}，然后再加入生活饮用水，经配料、和面、包馅或不包馅、成型、油炸、冷却、包装、冷冻或不冷冻、加工而成。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 GB 7099《食品安全国家标准 糕点》制定本企业标准，为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

濮阳县美小美食品有限公司