



410919S-2023



河南怀汁堂食品加工有限公司企业标准

Q/HHZT 0002S-2023

油炸面制品

2023-04-18 发布

2023-04-18 实施

河南怀汁堂食品加工有限公司 发布

前 言

本标准由河南怀汁堂食品加工有限公司提出和起草。

本标准主要起草人：贾春燕、马红军。

HN
QB

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，添加食用淀粉（木薯淀粉、玉米淀粉、马铃薯淀粉、红薯淀粉）绿豆面、米粉、黍米粉、高粱粉、玉米粉中的一种或几种，添加新鲜蔬菜（山药、菠菜、豌豆芽、豌豆苗、韭菜、芥菜、上海青、油麦菜、茼蒿、雪菜、包菜、芹菜、大葱、玉米粒、胡萝卜、白萝卜、竹笋、马蹄（荸荠）、南瓜、芦笋、莴笋、菜薹、韭薹、蒜薹、萝卜苗、香椿、芥菜、板栗、香芋、芋头、马铃薯、西兰花、芥蓝、甘蓝、花椰菜、藕、姜、蒲公英、紫苏、马齿苋、马兰头、黄花菜、槐花、红薯叶、红薯梗、芝麻叶、苋菜、小茴香、灰灰菜、榆钱、大蒜、枸杞尖、蕨菜、苜蓿、荆芥、菱角、茭白中的一种或几种）、马铃薯、山芋、地瓜、白薯、红薯、紫薯、鸡蛋、鲜（冻）畜禽肉（猪肉、鸡肉、鸭肉、鹅肉、牛肉、驴肉、羊肉的一种或几种）、食用菌（香菇、猴头菇、花菇、平菇、草菇、白蘑菇、茶树菇、杏鲍菇、金顶蘑、滑菇、白灵菇、金针菇、真姬菇、鸡腿菇、口蘑、白牛肝菌、羊肚菌、牛舌菌、鸡油菌、松茸中的一种或多种）、麦芽糖、白砂糖、食用盐、味精、骨素、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、海鲜粉调味料、调味料酒、黄酒、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、荜拨、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】、花生碎、芝麻、碳酸氢钠、谷氨酸钠、酿造酱油中的多种，经原料预处理或不处理、加水调配、成型、油炸【食用植物油（大豆油、玉米油、葵花籽油、花生油、菜籽油、棕榈油）中的一种或几种】、冷却、包装而成的即食油炸面制品。

根据工艺及所用原辅料不同，产品分类为油炸酥饼、油炸脆棒、油炸丸子。

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 绿豆面、米粉、黍米粉、高粱粉、玉米粉应符合 GB 2715 的规定。

2.1.4 新鲜蔬菜、马铃薯、山芋、地瓜、白薯、红薯、紫薯应清洁卫生、无污染，并符合 GB 2762、GB 2763 的规定。

2.1.5 鸡蛋应符合 GB 2749 的规定。

2.1.6 鲜（冻）畜禽肉应符合 GB 2707 的规定。

2.1.7 食用菌应符合 GB 7096 的规定。

2.1.8 麦芽糖应符合 GB/T 20883 和 GB 15203 的规定。

2.1.9 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

2.1.10 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

- 2.1.11味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.12骨素应符合 NY/T 2778 的规定。
- 2.1.13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、海鲜粉调味料应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.14调味料酒应符合 SB/T 10416 的规定。
- 2.1.15黄酒应符合 GB/T 13662 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香辛料粉应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.19花生碎、芝麻应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.20碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。
- 2.1.21谷氨酸钠应符合 GB 1886.306 的规定。
- 2.1.22酿造酱油应符合 GB/T 18186 和 GB 2717 的规定。
- 2.1.23食用植物油应符合 GB 2716 的规定。
- 2.1.24生产用水应符合 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	从样品中随机取出适量,置于洁净白瓷盘中,在自然光下用肉眼观察其性状、色泽、杂质,嗅其气味,温开水漱口后,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
水分, g/100g	≤ 30.0	GB 5009.3
酸价 (KOH) (以脂肪计), 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	GB 5009.230
*铅 (以Pb计), mg/kg	≤ 0.15	GB 5009.12
总砷 (以As计), mg/kg	≤ 0.2	GB 5009.11

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 ^a 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数, CFU/g ≤	1000				GB 4789. 2
大肠菌群, MPN/100g ≤	30				GB 4789. 3
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、水分、菌落总数、大肠菌群的检验。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，添加食用淀粉（木薯淀粉、玉米淀粉、马铃薯淀粉、红薯淀粉）绿豆面、米粉、黍米粉、高粱粉、玉米粉中的一种或几种，添加新鲜蔬菜（山药、菠菜、豌豆芽、豌豆苗、韭菜、芥菜、上海青、油麦菜、茼蒿、雪菜、包菜、芹菜、大葱、玉米粒、胡萝卜、白萝卜、竹笋、马蹄（荸荠）、南瓜、芦笋、莴笋、菜薹、韭薹、蒜薹、萝卜苗、香椿、芥菜、板栗、香芋、芋头、马铃薯、西兰花、芥蓝、甘蓝、花椰菜、藕、姜、蒲公英、紫苏、马齿苋、马兰头、黄花菜、槐花、红薯叶、红薯梗、芝麻叶、苋菜、小茴香、灰灰菜、榆钱、大蒜、枸杞尖、蕨菜、苜蓿、荆芥、菱角、茭白中的一种或几种）、马铃薯、山芋、地瓜、白薯、红薯、紫薯、鸡蛋、鲜（冻）畜禽肉（猪肉、鸡肉、鸭肉、鹅肉、牛肉、驴肉、羊肉的一种或几种）、食用菌（香菇、猴头菇、花菇、平菇、草菇、白蘑菇、茶树菇、杏鲍菇、金顶蘑、滑菇、白灵菇、金针菇、真姬菇、鸡腿菇、口蘑、白牛肝菌、羊肚菌、牛舌菌、鸡油菌、松茸中的一种或多种）、麦芽糖、白砂糖、食用盐、味精、骨素、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、海鲜粉调味料、调味料酒、黄酒、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、荜拨、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】、花生碎、芝麻、碳酸氢钠、谷氨酸钠、酿造酱油中的多种，经原料预处理或不处理、加水调配、成型、油炸【食用植物油（大豆油、玉米油、葵花籽油、花生油、菜籽油、棕榈油）中的一种或几种】、冷却、包装而成的即食油炸面制品。

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，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。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南怀汁堂食品加工有限公司