



411690S-2023



濮阳市利康食品有限公司企业标准

Q/PLS 0001S-2023

油炸面制品（油条）

2023-06-16 发布

2023-06-16 实施

濮阳市利康食品有限公司 发布

前 言

本标准由濮阳市利康食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：陈新印。

H N

Q B

油炸面制品（油条）

1 范围

本标准规定了油炸面制品（油条）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、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）、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、切断、炸制[植物油(大豆油、菜籽油、玉米油、花生油、食用植物调和油中的一种或几种)]定型、挑拣、包装、冷冻加工而成的非即食油炸面制品（油条）。

2 要求

2.1 原料

- 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。
- 2.1.9 植物油应符合 GB 2716 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	取样品适量，将本品倒入一洁净白色瓷盘中，自然光下用肉眼观察其色泽、性状及杂质，嗅其气味，熟制后，以温开水漱口，品其滋味
色 泽	具有产品应有的色泽	
气、滋味	具有产品应有的气、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), g/100g	≤ 6.0 (仅适用于使用食用盐的产品)	GB 5009.3
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
磷酸盐 ^a (以 PO ₄ ³⁻ 计), g/kg	≤ 5.0	GB 5009.256
铅*(以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.18	GB 5009.12
羰基价(以脂肪计), meq/kg	≤ 20	GB 5009.230
^a 仅限使用相应食品添加剂的产品; *铅的指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。		

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, 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, 真菌毒素限量应符合 GB 2761 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、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、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）、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、切断、炸制[植物油(大豆油、菜籽油、玉米油、花生油、食用植物调和油中的一种或几种)]定型、挑拣、包装、冷冻加工而成的非即食油炸面制品（油条）。

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提供依据。

本标准铅的指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。

濮阳市利康食品有限公司

Q B