



412334S-2023



濮阳市米氏食品有限公司企业标准

Q/PMSX 0001S-2023

# 香辣酥（油炸小食品）

2023-07-30 发布

2023-07-30 实施

濮阳市米氏食品有限公司 发布

## 前 言

本标准由濮阳市米氏食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：米保岭。

本标准自发布实施日起替代 Q/PMS 0001S-2022。

H N

Q B

# 香辣酥（油炸小食品）

## 1 范围

本标准规定了香辣酥（油炸小食品）的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以辣椒为主要原料，辣椒经浸泡、挑选后，拌入裹粉【食用玉米淀粉、糯米粉、生活饮用水、芝麻、白砂糖、食用盐】，经腌渍、油炸（大豆油）、甩油，然后加入香辛料（辣椒粉、孜然粉中的一种或几种）调味，冷却后，加入或不加入油炸花生仁、油炸豌豆、烘炒巴旦木、烘炒腰果、烘炒核桃仁、烘炒榛子仁、烘炒夏威夷果仁、烘炒开心果中的一种或几种，包装而制成的香辣酥（油炸小食品）。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

2.1.1 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.2 辣椒应符合 GB/T 30382 的规定。

2.1.3 油炸花生仁、油炸豌豆、烘炒巴旦木、烘炒腰果、烘炒核桃仁、烘炒榛子仁、烘炒夏威夷果仁、烘炒开心果应符合 GB/T 22165 和 GB 19300 的规定。

2.1.4 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。

2.1.5 糯米粉应符合 LS/T 3240 的规定。

2.1.6 芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。

2.1.7 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

2.1.8 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。

2.1.9 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。

2.1.10 辣椒粉、孜然粉应符合 GB/T 15691 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	具有本产品应有的性状	取适量样品置于一洁净的白瓷盘中，在自然光线下用肉眼观察性状、色泽，检查有无外来杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
色泽	具有本产品应有的色泽	
气味、滋味	具有本产品应有的气味和滋味，无酸败，无异味	
杂质	无正常视力可见外来杂质	

### 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	≤ 15	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
羰基价（以脂肪计），meq/kg	≤	20	GB 5009.230
*铅（以Pb计），mg/kg	≤	0.18	GB 5009.12
总砷（以As计），mg/kg	≤	0.2	GB 5009.11
黄曲霉毒素B <sub>1</sub> ，μg/kg	≤	5.0	GB 5009.22
注：*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 ≤	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 1: <sup>a</sup> 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。					
2、n 为同一批次产品应采集的样品件数；c 为最大可允许超出 m 值的样品数；m 为微生物指标水平的限量值；M 为微生物指标的最高安全限量值。					

## 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 生产加工过程中的卫生要求

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。

## 3 检验

出厂检验项目为：感官要求、水分、菌落总数、大肠菌群、净含量及允许短缺量。型式检验按国家相关规定执行。

## 编制说明

本标准适用于以辣椒为主要原料，辣椒经浸泡、挑选后，拌入裹粉【食用玉米淀粉、糯米粉、生活饮用水、芝麻、白砂糖、食用盐】，经腌渍、油炸（大豆油）、甩油，然后加入香辛料（辣椒粉、孜然粉中的一种或几种）调味，冷却后，加入或不加入油炸花生仁、油炸豌豆、烘炒巴旦木、烘炒腰果、烘炒核桃仁、烘炒榛子仁、烘炒夏威夷果仁、烘炒开心果中的一种或几种，包装而制成的香辣酥（油炸小食品）。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，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。

濮阳市米氏食品有限公司