



412486S-2023



洛阳自然香食品有限公司企业标准

Q/LZRX 0001S-2023

香辣酥

2023-08-10 发布

2023-08-10 实施

洛阳自然香食品有限公司 发布

前 言

本标准由洛阳自然香食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：李长松。

本标准自发布实施日起代替 Q/LZRX 0001S-2022。

H N

Q B

香辣酥

1 范围

本标准规定了香辣酥的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以辣椒为主要原料，经浸泡、挑选，添加食用玉米淀粉、小麦粉、糯米粉、食用盐、碳酸氢钠、芝麻、白砂糖、香兰素中的两种或几种，经搅拌、大豆油油炸、甩油，然后加入味精、鸡粉调味料、麻辣粉（花椒粉、辣椒粉）、孜然粉、葱粉、蒜粉、芥末粉、牛肉粉调味料、烤肉粉中的几种调味，冷却后加入或不加入熟制花生仁、熟制豌豆、熟制巴旦木、熟制腰果、熟制核桃仁、熟制榛子仁、熟制夏威夷果、熟制开心果、蔓越莓干、葡萄干、蓝莓干中的一种或几种，包装而制成的香辣酥。

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 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.4 小麦粉应符合 GB/T 1355 的规定。
- 2.1.5 糯米粉应符合 LS/T 3240 的规定。
- 2.1.6 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。
- 2.1.7 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。
- 2.1.8 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.9 香兰素应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.10 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.11 味精应符合 GB/T 8967 和 GB 2720 的规定。
- 2.1.12 鸡粉调味料应符合 SB/T 10415 的规定。
- 2.1.13 麻辣粉、葱粉、蒜粉、孜然粉、芥末粉应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.14 牛肉粉调味料应符合 SB/T 10513 的规定。
- 2.1.15 烤肉粉符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.16 熟制花生仁、熟制豌豆、熟制巴旦木、熟制腰果、熟制核桃仁、熟制榛子仁、熟制夏威夷果、熟制开心果、芝麻应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.17 蔓越莓干、葡萄干、蓝莓干应符合 GB 16325 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	取适量样品置于白色瓷盘中，在自然光

色泽	具有该产品应有的色泽	下观察其性状、色泽、杂质、嗅其气味， 然后以温开水漱口，品尝其滋味
气味、滋味	具有该产品应有的气味、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	≤ 15.0	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
*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 ₁ , 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 ^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/g	≤	0.3			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(第二法)

注: a 样品的采样及处理按 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 生产加工过程中的卫生要求

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、净含量及允许短缺量、水分、酸价、过氧化值、菌落总数、大肠菌群。
型式检验按国家相关规定执行。

H N

Q B

编制说明

本标准适用于以辣椒为主要原料，经浸泡、挑选，添加食用玉米淀粉、小麦粉、糯米粉、食用盐、碳酸氢钠、芝麻、白砂糖、香兰素中的两种或几种，经搅拌、大豆油油炸、甩油，然后加入味精、鸡粉调味料、麻辣粉（花椒粉、辣椒粉）、孜然粉、葱粉、蒜粉、芥末粉、牛肉粉调味料、烤肉粉中的几种调味，冷却后加入或不加入熟制花生仁、熟制豌豆、熟制巴旦木、熟制腰果、熟制核桃仁、熟制榛子仁、熟制夏威夷果、熟制开心果、蔓越莓干、葡萄干、蓝莓干中的一种或几种，包装而制成的香辣酥。

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，制定本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

洛阳自然香食品有限公司

H N
Q B