



412533S-2023



睢县李洪亮食品厂企业标准

Q/SLS 0001S-2023

油炸绿豆丸子

2023-08-12 发布

2023-08-12 实施

睢县李洪亮食品厂 发布

前 言

本标准由睢县李洪亮食品厂提出并起草。

本标准主要起草人：李洪亮。

H N
Q B

油炸绿豆丸子

1 范围

本标准规定了油炸绿豆丸子的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以绿豆为主要原料，经原料预处理、加水浸泡、磨浆，添加葱、姜、十三香调味料（外购）、三鲜调味料（外购）、食用盐、味精（谷氨酸钠）中的一种或几种，经混合、调味、油炸（大豆油、花生油、菜籽油、玉米油、葵花籽油、棕榈油中的一种或几种）、冷却、包装加工而制成的油炸绿豆丸子。

2 要求

2.1 原辅料

2.1.1 绿豆应符合 GB/T 10462 的规定。

2.1.2 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.3 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

2.1.4 大豆油、花生油、菜籽油、玉米油、葵花籽油、棕榈油应符合 GB 2716 规定。

2.1.5 味精（谷氨酸钠）应符合 GB/T 8967 和 GB 2720 的规定。

2.1.6 十三香调味料、三鲜调味料应符合 GB 31644 的规定。

2.1.7 葱、姜应符合 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	具有本品应有的性状	取适量样品置于白色瓷盘中，在自然光下 观察色泽和性状，检查有无外来杂质。嗅其气味，用温开水漱口，品其滋味。
色 泽	具有本品应有的色泽	
气、滋味	具有本品应有的滋味与气味，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
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
*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 MPN 计数法
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 平板计数法
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 生产过程中的卫生要求

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

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、酸价、过氧化值、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

本标准适用于以绿豆为主要原料，经原料预处理、加水浸泡、磨浆，添加葱、姜、十三香调味料（外购）、三鲜调味料（外购）、食用盐、味精（谷氨酸钠）中的一种或几种，经混合、调味、油炸（大豆油、花生油、菜籽油、玉米油、葵花籽油、棕榈油中的一种或几种）、冷却、包装加工而制成的油炸绿豆丸子。

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 16565 《油炸小食品卫生标准》的相关要求制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中的铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。

睢县李洪亮食品厂

H N
Q B