



410157S-2024



南阳一滴香油脂食品有限公司企业标准

Q/ NYY 0013S-2024

# 油炸蔬菜及其制品

2024-01-11 发布

2024-01-11 实施

南阳一滴香油脂食品有限公司 发布

## 前 言

本标准由南阳一滴香油脂食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：张方、乔晓芳、张大鹏。

本标准自发布实施日起替代Q/NYY 0011S-2023（备案号：411579S-2023）。

H N

Q B

# 油炸蔬菜及其制品

## 1 范围

本标准规定了油炸蔬菜制品的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以新鲜/冻蔬菜【芹菜、白萝卜、胡萝卜、红萝卜、青萝卜、毛豆、青刀豆、蚕豆、豌豆（荷兰豆）、豇豆（豆角）、菜豆（四季豆）、扁豆、刀豆、黄瓜、冬瓜、南瓜、笋瓜、西葫芦、丝瓜、苦瓜、蛇瓜、佛手瓜、洋葱、姜、大蒜、葱、花菜、西兰花、番茄（西红柿）、茄子、辣椒、甜椒、彩椒、马铃薯（土豆）、山芋、红薯、紫薯、山药、香芋、芋头、竹笋、芦笋、莲藕、芡实、菱角、荸荠、甜玉米、黏玉米、黄秋葵、黄花菜中的一种或几种】为主要原料，辅以或不辅以新鲜/干食用菌【双孢菇、平菇、香菇、花菇、榛蘑、牛肝菌、松茸（又称松口蘑或松蘑）、松露（块菌）、鸡枞、黑皮鸡枞、鸡油菌、木耳（黑木耳）、银耳（白木耳）、毛木耳（黄背木耳、白背木耳、紫木耳）、白灵菇、草菇、红平菇、猴头菇、金顶蘑（黄金菇）、茶树菇、滑子菇（滑菇、珍珠蘑）、羊肚菌、姬松茸、牛舌菌、竹荪、鸡腿菇、真姬菇、海鲜菇、口蘑、金针菇、鲍鱼菇、杏鲍菇、蛹虫草（虫草花）、凤尾菇、秀珍菇、姬菇、小平菇、绣球菌中的一种或几种】、新鲜/冻水果【香蕉、荔枝、菠萝、榴莲、菠萝蜜、桑葚、无花果、苹果、梨、枣、芒果、杨梅、山楂、柿子、桃、枇杷、火龙果、木瓜、葡萄、黑加仑、提子、猕猴桃（奇异果）、樱桃（车厘子）、杨桃、草莓、黑莓、树莓、蓝莓、蔓越莓、哈密瓜、甜瓜、青瓜、百香果（西番莲）、雪莲果中的一种或几种】中的一种或两种，添加或不添加麦芽糖、食用盐、白砂糖、味精、食用葡萄糖、麦芽糊精、酵母抽提物、鸡精调味料、鸡粉调味料、排骨粉调味料、海鲜粉调味料、牛肉粉调味料、菇精调味料、香辛料粉【辣椒、花椒、白胡椒、黑胡椒、八角、姜、高良姜、桂皮、肉桂、甘草、孜然、肉豆蔻、豆蔻、草果、姜黄、小茴香、丁香、山奈、月桂叶（香叶）、砂仁、芫荽、当归、香茅、荜拔、薄荷、葱粉、蒜粉、洋葱粉、姜粉中的一种或几种】、芝麻、花生碎、柠檬粉、番茄粉、食用玉米淀粉、食用马铃薯淀粉、小麦粉、蛋黄粉、海苔粉、番茄调味粉、酱油粉、醋粉、复合调味粉（蒜香调味粉、椒盐味复合调味料、海苔味复合调味料、鲜香味复合调味料、麻辣味复合调味料、藤椒味复合调味料、烤味复合调味粉中的一种或几种）、食用植物油（大豆油、菜籽油、花生油、棕榈油、芝麻油、葵花籽油、玉米油、芝麻油中的一种或几种）、食品用香精（香辛型、香辣味、麻辣味、五香味、番茄味、孜然味、烧烤味、葱香味、烤肉味、酱卤味、椒盐味、黑椒味、咖喱味、海苔味、奥尔良风味、黑鸭风味、肉味、黄瓜味、蒜味中的一种或几种）、5'-呈味核苷酸二钠、琥珀酸二钠、乙基麦芽酚、谷氨酸钠中的一种或几种，经原料预处理、漂烫或不漂烫、沥水、浸渍或不浸渍、油炸（棕榈油、大豆油、菜籽油、花生油中的一种或多种）、调味或不调味、混合或不混合、包装加工而成的油炸蔬菜及其制品。

根据所用辅料不同，产品分类为：油炸蔬菜、混合油炸食用菌蔬菜、混合油炸果蔬、混合油炸食用菌果蔬。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

- 2.1.1 新鲜/冻蔬菜应清洁、卫生、无污染、无腐烂、无虫蛀，同时应符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 2.1.2 新鲜食用菌应清洁、卫生、无污染、无腐烂、无虫蛀，同时应符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 2.1.3 干食用菌应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.4 蛹虫草应符合 GB 7096 和原卫计委 2014 年第 10 号公告的规定。
- 2.1.5 新鲜/冻水果应清洁、卫生、无污染、无腐烂、无虫蛀，同时应符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 2.1.6 麦芽糖应符合 GB/T 20883 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.7 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.8 白砂糖应符合 GB 13104 的规定。
- 2.1.9 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.10 食用葡萄糖、麦芽糊精应符合 GB 15203 的规定。
- 2.1.11 酵母抽提物应符合 GB/T 20886.2 的规定。
- 2.1.12 鸡精调味料、鸡粉调味料、排骨粉调味料、海鲜粉调味料、牛肉粉调味料、菇精调味料应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.13 香辛料粉应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.14 芝麻、花生碎应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.15 柠檬粉、番茄粉应清洁、卫生、无污染、无腐烂、无虫蛀，同时应符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 2.1.16 食用玉米淀粉、食用马铃薯淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.17 小麦粉应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.18 蛋黄粉应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.19 海苔粉应符合 GB/T 23596 的规定。
- 2.1.20 番茄调味粉、酱油粉、醋粉、复合调味粉应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.21 食用植物油应符合 GB 2716 的规定。
- 2.1.22 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.23 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.24 琥珀酸二钠应符合 GB 29939 的规定。
- 2.1.25 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.26 谷氨酸钠应符合 GB 1886.306 的规定。
- 2.1.27 棕榈油、大豆油应符合 GB 2716 的规定。
- 2.1.28 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	取适量样品，倒入一洁净白瓷盘中，自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
色 泽	具有产品应有的色泽	
气、滋味	具有产品应有的气味和滋味，口感酥脆	
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 (KOH) (以脂肪计), mg/g $\leq$	3.0	GB 5009.229
过氧化值 (以脂肪计), g/100g $\leq$	0.25	GB 5009.227
食用盐 (以 NaCl 计), g/100g $\leq$	6.0 (仅适用于添加食用盐的产品)	GB 5009.44
*铅 (以 Pb 计), mg/kg $\leq$	0.25	GB 5009.12
羰基价 (以脂肪计), meq/kg $\leq$	20	GB 5009.230
米酵菌酸, mg/kg $\leq$	0.25 (仅适用于添加银耳的产品)	GB 5009.189
展青霉素, $\mu$ g/kg $\leq$	20 (仅适用于添加苹果、山楂的产品)	GB 5009.185

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 <sup>a</sup> 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数, CFU/g	原味产品 $\leq$	1000			GB 4789.2
	调味产品	5	2	$10^4$	
大肠菌群, MPN/100g	原味产品 $\leq$	30			GB/T 4789.3-2003
	调味产品	5	2	10	$10^2$
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，新食品原料的使用应符合国家相关公告的规定。

## 3 检验

出厂检验项目为：感官要求、净含量及允许短缺量、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

本标准适用于以新鲜/冻蔬菜【芹菜、白萝卜、胡萝卜、红萝卜、青萝卜、毛豆、青刀豆、蚕豆、豌豆（荷兰豆）、豇豆（豆角）、菜豆（四季豆）、扁豆、刀豆、黄瓜、冬瓜、南瓜、笋瓜、西葫芦、丝瓜、苦瓜、蛇瓜、佛手瓜、洋葱、姜、大蒜、葱、花菜、西兰花、番茄（西红柿）、茄子、辣椒、甜椒、彩椒、马铃薯（土豆）、山芋、红薯、紫薯、山药、香芋、芋头、竹笋、芦笋、莲藕、芡实、菱角、荸荠、甜玉米、黏玉米、黄秋葵、黄花菜中的一种或几种】为主要原料，辅以或不辅以新鲜/干食用菌【双孢菇、平菇、香菇、花菇、榛蘑、牛肝菌、松茸（又称松口蘑或松蘑）、松露（块菌）、鸡枞、黑皮鸡枞、鸡油菌、木耳（黑木耳）、银耳（白木耳）、毛木耳（黄背木耳、白背木耳、紫木耳）、白灵菇、草菇、红平菇、猴头菇、金顶蘑（黄金菇）、茶树菇、滑子菇（滑菇、珍珠蘑）、羊肚菌、姬松茸、牛舌菌、竹荪、鸡腿菇、真姬菇、海鲜菇、口蘑、金针菇、鲍鱼菇、杏鲍菇、蛹虫草（虫草花）、凤尾菇、秀珍菇、姬菇、小平菇、绣球菌中的一种或几种】、新鲜/冻水果【香蕉、荔枝、菠萝、榴莲、菠萝蜜、桑葚、无花果、苹果、梨、枣、芒果、杨梅、山楂、柿子、桃、枇杷、火龙果、木瓜、葡萄、黑加仑、提子、猕猴桃（奇异果）、樱桃（车厘子）、杨桃、草莓、黑莓、树莓、蓝莓、蔓越莓、哈密瓜、甜瓜、青瓜、百香果（西番莲）、雪莲果中的一种或几种】中的一种或两种，添加或不添加麦芽糖、食用盐、白砂糖、味精、食用葡萄糖、麦芽糊精、酵母抽提物、鸡精调味料、鸡粉调味料、排骨粉调味料、海鲜粉调味料、牛肉粉调味料、菇精调味料、香辛料粉【辣椒、花椒、白胡椒、黑胡椒、八角、姜、高良姜、桂皮、肉桂、甘草、孜然、肉豆蔻、豆蔻、草果、姜黄、小茴香、丁香、山奈、月桂叶（香叶）、砂仁、芫荽、当归、香茅、荜拔、薄荷、葱粉、蒜粉、洋葱粉、姜粉中的一种或几种】、芝麻、花生碎、柠檬粉、番茄粉、食用玉米淀粉、食用马铃薯淀粉、小麦粉、蛋黄粉、海苔粉、番茄调味粉、酱油粉、醋粉、复合调味粉（蒜香调味粉、椒盐味复合调味料、海苔味复合调味料、鲜香味复合调味料、麻辣味复合调味料、藤椒味复合调味料、烤味复合调味粉中的一种或几种）、食用植物油（大豆油、菜籽油、花生油、棕榈油、芝麻油、葵花籽油、玉米油、芝麻油中的一种或几种）、食品用香精（香辛型、香辣味、麻辣味、五香味、番茄味、孜然味、烧烤味、葱香味、烤肉味、酱卤味、椒盐味、黑椒味、咖喱味、海苔味、奥尔良风味、黑鸭风味、肉味、黄瓜味、蒜味中的一种或几种）、5'-呈味核苷酸二钠、琥珀酸二钠、乙基麦芽酚、谷氨酸钠中的一种或几种，经原料预处理、漂烫或不漂烫、沥水、浸渍或不浸渍、油炸（棕榈油、大豆油、菜籽油、花生油中的一种或多种）、调味或不调味、混合或不混合、包装加工而成的油炸蔬菜及其制品。

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依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

南阳一滴香油脂食品有限公司