



410210S-2024

博爱县伊辉食品厂企业标准

Q/BYS 0004S-2024

油炸藕合（藕夹、莲夹）

2024-01-15 发布

2024-01-15 实施

博爱县伊辉食品厂 发布

前 言

本标准由博爱县伊辉食品厂提出。
本标准起草单位：博爱县伊辉食品厂。

本标准主要起草人：丹思杰。

H N

Q B

油炸藕合（藕夹、莲夹）

1 范围

本标准规定了油炸藕合（藕夹、莲夹）的要求，以及检验方法、检验规则等要求。

本标准适用于以莲藕、牛肉为主要原料，莲藕经预处理，加入馅料[牛肉经绞碎，加入食用盐、小麦粉、小麦粉馒头、食用玉米淀粉、红薯淀粉、高粱淀粉、鸡蛋、大葱、白砂糖、花椒粉、八角粉、小茴香粉、草果粉、高良姜粉、紫苏籽粉、黑胡椒粉、白胡椒粉、肉豆蔻粉、肉桂粉、桂皮粉、甘草粉、月桂叶粉、砂仁粉、丁香粉、圆叶当归粉、辣椒粉、孜然粉、姜（清洗粉碎）、谷氨酸钠（味精）、碳酸氢钠、鸡精调味料、鹌鹑蛋、荸荠、香油、生抽、老抽、粉条、芝麻中的多种，添加水调配]，再添加裹粉（食用玉米淀粉、小麦粉、红薯淀粉、高粱淀粉、食用盐中的多种）和浆粉（食用玉米淀粉、小麦粉、红薯淀粉、高粱淀粉、食用盐中的多种），经混合、成型、油炸（牛油、棉籽油、棕榈油、大豆油中的一种或几种）冷却、包装加工而成的油炸藕合（藕夹、莲夹）。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.2 红薯淀粉应符合 GB 31637 的规定。

2.1.3 高粱淀粉应符合 NY/T 1039 和 GB 31637 的规定。

2.1.4 小麦粉应符合 GB/T 1355 和 GB 2715 的规定。

2.1.5 牛肉应符合 GB 2707 的规定。

2.1.6 鸡蛋应符合 SB/T 10638 和 GB 2749 的规定。

2.1.7 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。

2.1.8 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

2.1.9 花椒粉、八角粉、小茴香粉、草果粉、高良姜粉、紫苏籽粉、黑胡椒粉、白胡椒粉、肉豆蔻粉、肉桂粉、桂皮粉、甘草粉、月桂叶粉、砂仁粉、丁香粉、圆叶当归粉、辣椒粉、孜然粉应符合 GB/T 15691 的规定。

2.1.10 姜应符合 GB/T 30383 的规定。

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

2.1.12 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。

2.1.13 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。

2.1.14 牛油应符合 GB 10146 的规定。

2.1.15 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。

2.1.16 棕榈油应符合 GB/T 15680 和 GB 2716 的规定。

2.1.17 棉籽油应符合 GB/T 1537 和 GB 2716 的规定。

2.1.18 大葱应符合 NY/T 1835 的规定。

- 2.1.19 小麦粉馒头应符合 GB/T 21118 的规定。
- 2.1.20 鹌鹑蛋应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.21 荸荠应符合 NY/T 1080 的规定。
- 2.1.22 莲藕应符合 NY/T 1583 的规定。
- 2.1.23 香油应符合 NY 68 的规定。
- 2.1.24 生抽应符合 GB/T 18186 的规定。
- 2.1.25 老抽应符合 GB/T 18186 的规定。
- 2.1.26 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885和GB 31637 的规定。
- 2.1.27 粉条应符合 GB/T 23587 的规定。
- 2.1.28 芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 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	圆形或近似圆形	取一袋样品，置于清洁、干燥的白瓷盘中，在室内自然光下观察其性状、色泽、杂质、嗅其气味，品尝其滋味
色 泽	具有产品应有色泽，无焦糊	
气、滋味	具有原料特有的气味和滋味，五香味、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	≤ 40.0	GB 5009.3
食用盐(以 NaCl 计), g/100g	≤ 6.0	GB 5009.44
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
总砷(以 As 计), mg/kg	≤ 0.2	GB 5009.11
*铅(以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.2	GB 5009.12
镉(以 Cd 计), mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.15
总汞(以 Hg 计), mg/kg	≤ 0.05	GB 5009.17
铬(以 Cr 计), mg/kg	≤ 1.0	GB 5009.123
羰基价(以脂肪计), meq/kg	≤ 20	GB 5009.230

N-二甲基亚硝胺, $\mu\text{g}/\text{kg}$	\leq	3.0	GB 5009.26
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 ^a 及限量				检验方法	
	n	c	m	M		
菌落总数, CFU/g	\leq	1000			GB 4789.2	
大肠菌群, MPN/g	\leq	0.3			GB 4789.3	
霉菌, CFU/g	\leq	25			GB 4789.15	
酵母, CFU/g	\leq	25			GB 4789.15	
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
单核细胞增生李斯特氏菌, /25g		5	0	0	-	GB 4789.30
致泻大肠埃希氏菌, /25g		5	0	0	-	GB 4789.6
注: a样品的采集及处理按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; 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; 兽药残留限量应符合GB 31650的规定。

3 检验

出厂检验项目包括: 感官要求、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

本标准适用于以莲藕、牛肉为主要原料，莲藕经预处理，加入馅料[牛肉经绞碎，加入食用盐、小麦粉、小麦粉馒头、食用玉米淀粉、红薯淀粉、高粱淀粉、鸡蛋、大葱、白砂糖、花椒粉、八角粉、小茴香粉、草果粉、高良姜粉、紫苏籽粉、黑胡椒粉、白胡椒粉、肉豆蔻粉、肉桂粉、桂皮粉、甘草粉、月桂叶粉、砂仁粉、丁香粉、圆叶当归粉、辣椒粉、孜然粉、姜（清洗粉碎）、谷氨酸钠（味精）、碳酸氢钠、鸡精调味料、鹌鹑蛋、荸荠、香油、生抽、老抽、粉条、芝麻中的多种，添加水调配]，再添加裹粉（食用玉米淀粉、小麦粉、红薯淀粉、高粱淀粉、食用盐中的多种）和浆粉（食用玉米淀粉、小麦粉、红薯淀粉、高粱淀粉、食用盐中的多种），经混合、成型、油炸（牛油、棉籽油、棕榈油、大豆油中的一种或几种）冷却、包装加工而成的油炸藕合（藕夹、莲夹）。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》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。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762的规定。

博爱县伊辉食品厂