



413060S-2024



商丘市新开源食品有限公司企业标准

Q/SXS 0001S-2024

葱酥

2024-12-09 发布

2024-12-09 实施

商丘市新开源食品有限公司 发布

前 言

本标准由商丘市新开源食品有限公司提出。

本标准起草单位：商丘市新开源食品有限公司。

本标准主要起草人：张宝磊。

H N

Q B

葱酥

1 范围

本标准规定了葱酥的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以洋葱为原料，经去皮、切丝（条）、甩水、裹上食用玉米淀粉，再经棕榈油油炸、甩油、包装而成的可食用葱酥。

2 要求

2.1 原辅料要求

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

2.1.2 洋葱应清洁、卫生、无污染、无腐烂、无虫蛀，且应符合 GB 2762 和 GB 2763 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 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	具有本品应有的性状	取适量样品置于洁净的白瓷盘或烧杯中，自然光下，观察色泽、性状及杂质，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	
滋味、气味	具有本品应有的气味、滋味，口感酥脆，无霉味、哈喇味及其他异味	
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 \leq	3.0	GB 5009.229
过氧化值（以脂肪计），g/100g \leq	0.25	GB 5009.227
羰基价（以脂肪计），meq/kg \leq	20	GB 5009.230
*铅(以Pb计)，mg/kg \leq	0.18	GB 5009.12
总砷(以As计)，mg/kg \leq	0.2	GB 5009.11

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/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

a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 或 GB 4789.46 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 食品生产加工过程中的卫生要求

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

出厂检验项目包括: 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。

编制说明

本标准适用于以洋葱为原料，经去皮、切丝（条）、甩水、裹上食用玉米淀粉，再经棕榈油油炸、甩油、包装而成的可食用葱酥。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，制订本企业标准，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。

商丘市新开源食品有限公司

H N

Q B