



410023S-2024



河南正花食品集团有限公司企业标准

Q/HNZH 0002S-2024

香辣酥（油炸小食品）

2024-01-02 发布

2024-01-02 实施

河南正花食品集团有限公司 发布

前 言

本标准由河南正花食品集团有限公司提出并起草。

本标准起草人：徐自立、汪丹。

H N

Q B

香辣酥（油炸小食品）

1 范围

本标准规定了香辣酥（油炸小食品）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，辣椒经浸泡、挑选后，拌入裹粉【食用玉米淀粉、糯米粉、生活饮用水、芝麻、白砂糖、食用盐】，经油炸（大豆油）、甩油，然后加入或不加入香辛料（辣椒粉、孜然粉中的一种或几种）调味，冷却后，加入或不加入油炸花生仁、油炸豌豆、烘炒巴旦木、烘炒腰果、烘炒核桃仁、烘炒榛子仁、烘炒夏威夷果仁、烘炒开心果、食品添加剂（碳酸氢钠、谷氨酸钠）中的一种或几种，经混合，包装而制成的香辣酥（油炸小食品）。

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 油炸花生仁、油炸豌豆、烘炒巴旦木、烘炒腰果、烘炒核桃仁、烘炒榛子仁、烘炒夏威夷果仁、烘炒开心果应符合 GB/T 22165 和 GB 19300 的规定。

2.1.4 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。

2.1.5 糯米粉应符合 LS/T 3240 的规定。

2.1.6 芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。

2.1.7 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

2.1.8 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。

2.1.9 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。

2.1.10 辣椒粉、孜然粉应符合 GB/T 15691 的规定。

2.1.11 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。

2.1.12 谷氨酸钠应符合 GB 1886.306 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	具有本产品应有的性状	取适量样品置于一洁净的白瓷盘中，在自然光线下用肉眼观察性状、色泽，检查有无外来杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
色泽	具有本产品应有的色泽	
气味、滋味	具有本产品应有的气味和滋味，无酸败，无异味	
杂质	无正常视力可见外来杂质	

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	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
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
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/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

注 1: ^a样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。

2、n 为同一批次产品应采集的样品件数; c 为最大可允许超出 m 值的样品数; m 为微生物指标水平的限量值; M 为微生物指标的最高安全限量值。

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

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、水分、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

本标准适用于以辣椒为主要原料，辣椒经浸泡、挑选后，拌入裹粉【食用玉米淀粉、糯米粉、生活饮用水、芝麻、白砂糖、食用盐】，经油炸（大豆油）、甩油，然后加入或不加入香辛料（辣椒粉、孜然粉中的一种或几种）调味，冷却后，加入或不加入油炸花生仁、油炸豌豆、烘炒巴旦木、烘炒腰果、烘炒核桃仁、烘炒榛子仁、烘炒夏威夷果仁、烘炒开心果、食品添加剂（碳酸氢钠、谷氨酸钠）中的一种或几种，经混合，包装而制成的香辣酥（油炸小食品）。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，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。

河南正花食品集团有限公司