



411472S-2024



洛阳佰旺食品有限公司企业标准

Q/LBS 0001S-2024

香辣酥

2024-06-17 发布

2024-06-17 实施

洛阳佰旺食品有限公司 发布

前 言

本标准由洛阳佰旺食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：于彩霞。

HN
QB

香辣酥

1 范围

本标准规定了香辣酥的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以辣椒为主要原料，经挑选、浸泡、分切，添加食用玉米淀粉、小麦粉、糯米粉、食用盐、碳酸氢钠、芝麻、白砂糖、香兰素中的两种或几种调味，经搅拌、大豆油油炸、甩油，然后加入味精、鸡粉调味料、麻辣粉（花椒粉、辣椒粉）、孜然粉、葱粉、蒜粉、芥末粉、牛肉粉调味料、烤肉粉、食用香精中的几种调味，冷却后加入或不加入熟制花生仁、熟制豌豆、熟制巴旦木、熟制腰果、熟制核桃仁、熟制榛子仁、熟制夏威夷果、熟制开心果、蔓越莓干、葡萄干、蓝莓干中的一种或几种，经混合、包装而制成的香辣酥。

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 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.4 小麦粉应符合 GB/T 1355 的规定。
- 2.1.5 糯米粉应符合 LS/T 3240 的规定。
- 2.1.6 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。
- 2.1.7 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。
- 2.1.8 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.9 香兰素应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.10 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.11 味精应符合 GB/T 8967 和 GB 2720 的规定。
- 2.1.12 鸡粉调味料应符合 SB/T 10415 的规定。
- 2.1.13 麻辣粉、葱粉、蒜粉、孜然粉、芥末粉应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.14 牛肉粉调味料应符合 SB/T 10513 的规定。
- 2.1.15 烤肉粉符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.16 熟制花生仁、熟制豌豆、熟制巴旦木、熟制腰果、熟制核桃仁、熟制榛子仁、熟制夏威夷果、熟制开心果、芝麻应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.17 蔓越莓干、葡萄干、蓝莓干应符合 GB 16325 的规定。
- 2.1.18 食用香精应符合 GB 30616 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	具有该产品应有的性状	取适量样品置于白色瓷盘中，在自然光下观察其性状、色泽杂质、嗅其气味，然后以温开水漱口，品尝其滋味
色泽	具有该产品应有的色泽	
气味、滋味	具有该产品应有的气味、滋味，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	≤ 15.0	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
*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/g	≤	0.3			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(第二法)
注：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 生产加工过程中的卫生要求

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、净含量及允许短缺量、水分、酸价、过氧化值、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

本标准适用于以辣椒为主要原料，经挑选、浸泡、分切，添加食用玉米淀粉、小麦粉、糯米粉、食用盐、碳酸氢钠、芝麻、白砂糖、香兰素中的两种或几种调味，经搅拌、大豆油油炸、甩油，然后加入味精、鸡粉调味料、麻辣粉（花椒粉、辣椒粉）、孜然粉、葱粉、蒜粉、芥末粉、牛肉粉调味料、烤肉粉、食用香精中的几种调味，冷却后加入或不加入熟制花生仁、熟制豌豆、熟制巴旦木、熟制腰果、熟制核桃仁、熟制榛子仁、熟制夏威夷果、熟制开心果、蔓越莓干、葡萄干、蓝莓干中的一种或几种，经混合、包装而制成的香辣酥。

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，制定本企业标准，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。

洛阳佰旺食品有限公司