



411659S-2024



睢县麦珍福食品厂（个体工商户）企业标准

Q/SMS 0001S-2024

油炸面制品

2024-06-27 发布

2024-06-27 实施

睢县麦珍福食品厂（个体工商户） 发布

前 言

本标准由睢县麦珍福食品厂（个体工商户）提出并起草。

本标准主要起草人：张喜珍。

H N

Q B

油炸面制品

1 范围

本标准规定了油炸面制品的分类、要求，以及检验方法、检验规则等。

本标准适用于以小麦粉为主要原料，辅以或不辅以食用盐、芝麻、起酥油、酵母、鸡蛋、大米粉、糯米粉、黄豆粉、黑豆粉、荞麦粉、紫薯粉、红薯粉、玉米粉、高粱粉、燕麦粉、绿豆粉、红豆粉、小米粉、黑米粉、青稞粉中的一种或几种，添加或不添加复配膨松剂（焦磷酸二氢二钠、碳酸氢钠、碳酸钙、磷酸二氢钙、单、双甘油脂肪酸酯、食用玉米淀粉），经调配混合、加生活饮用水和面、分块、醒发、延压、切条定型或不切条定型、包制馅料成型或不包制馅料【以鲜/冻畜禽肉（猪肉、牛肉、羊肉、鸡肉中的一种或几种）、韭菜、洋葱、青椒、胡萝卜、芹菜、芥菜、香菇、黑木耳、豆腐、粉条、鸡蛋、葱、姜、槐花、火腿肠、白砂糖、红糖、黑糖、红枣糖浆中的一种或几种为原料，添加生活饮用水、果蔬（荔枝、菠萝、芒果、桃、枇杷、木瓜、猕猴桃、樱桃、山楂、草莓、黑莓、蓝莓、蔓越莓、葡萄、枸杞、百香果、桂圆、榴莲、紫薯、红薯、山药、玉米粒中的一种或几种）新鲜品或速冻品、坚果及籽类的仁（核桃仁、芝麻仁、葵瓜子仁、南瓜子仁、巴旦木仁、腰果仁、花生仁中的一种或几种）、食用植物油（大豆油、棕榈油、菜籽油、玉米油、花生油、食用植物调和油中的一种或几种）、酿造酱油、奶油、人造奶油（人造黄油）、食用盐、十三香调味品、椒盐、小茴香、味精、芝麻酱、花生酱、辣椒酱、酸奶中的几种，经加工而成】，然后经裹糠或不裹糠（面包糠）、炸制[食用植物油（大豆油、棕榈油、菜籽油、玉米油、花生油、食用植物调和油中的一种或几种）]、冷却、挑拣、包装制成的即食或非即食油炸面制品。

根据配料不同分为：菜角、糖糕、油饼、油条、麻花、茴香小油条、馓子、麻叶、麻球、素丸子。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 小麦粉应符合和 GB/T 1355 的规定。

2.1.2 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。

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

2.1.4 起酥油应符合 GB/T 38069 的规定。

2.1.5 酵母应符合 GB 31639 的规定。

2.1.6 鸡蛋应符合 GB 2749 的规定。

2.1.7 大米粉、糯米粉、黄豆粉、黑豆粉、荞麦粉、紫薯粉、红薯粉、玉米粉、高粱粉、燕麦粉、绿豆粉、红豆粉、小米粉、黑米粉、青稞粉应符合 GB 2715 的规定。

2.1.8 复配膨松剂应符合 GB 1886.245 的规定。

2.1.9 生活饮用应符合 GB 5749 的规定。

2.1.10 鲜/冻畜禽肉（猪肉、牛肉、羊肉、鸡肉）应符合 GB 2707 的规定。

- 2.1.11 韭菜、洋葱、青椒、胡萝卜、芹菜、芥菜、葱、姜、槐花、新鲜果蔬应新鲜、无腐烂变质，并符合 GB 2761、GB 2762、GB 2763 的规定。
- 2.1.12 速冻果蔬应符合 NY/T 2983 或 NY/T 1406 的规定。
- 2.1.13 香菇、黑木耳应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.14 豆腐应符合 GB 2712 的规定。
- 2.1.15 粉条应符合 GB 2713 的规定。
- 2.1.16 鸡蛋应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.17 火腿肠应符合 GB/T 20712 的规定。
- 2.1.18 白砂糖、红糖、黑糖应符合 GB 13104 的规定。
- 2.1.19 红枣糖浆应符合 GB 7101 的规定。
- 2.1.20 坚果及籽类的仁应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.21 食用植物油应符合 GB 2716 的规定。
- 2.1.22 酿造酱油应符合 GB 2717 的规定。
- 2.1.23 奶油、人造奶油（人造黄油）应符合 GB 19646 的规定。
- 2.1.24 十三香调味品、小茴香应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.25 椒盐应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.26 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.27 芝麻酱、花生酱应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.28 辣椒酱应符合 NY/T 1070 的规定。
- 2.1.29 酸奶应符合 GB 19302 的规定。
- 2.1.30 面包糠应符合 GB 7099 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，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
-----	-----	------

食用盐（以NaCl计） ^a ，g/100g	≤	8.0	GB 5009.44
磷酸盐（以PO ₄ ³⁻ 计） ^b ，g/kg	≤	5.0	GB 5009.256
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
注：a 仅适用于添加食用盐的产品检验； b 仅适用于添加相应食品添加剂的产品检验； *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	5	2	10 ⁴	10 ⁵	GB 4789.2
大肠菌群，CFU/g	5	2	10	10 ²	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	10 ²	10 ³	GB 4789.10
注 1：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 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。

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。

编制说明

本标准适用于以小麦粉为主要原料，辅以或不辅以食用盐、芝麻、起酥油、酵母、鸡蛋、大米粉、糯米粉、黄豆粉、黑豆粉、荞麦粉、紫薯粉、红薯粉、玉米粉、高粱粉、燕麦粉、绿豆粉、红豆粉、小米粉、黑米粉、青稞粉中的一种或几种，添加或不添加复配膨松剂（焦磷酸二氢二钠、碳酸氢钠、碳酸钙、磷酸二氢钙、单、双甘油脂肪酸酯、食用玉米淀粉），经调配混合、加生活饮用水和面、分块、醒发、延压、切条定型或不切条定型、包制馅料成型或不包制馅料【以鲜/冻畜禽肉（猪肉、牛肉、羊肉、鸡肉中的一种或几种）、韭菜、洋葱、青椒、胡萝卜、芹菜、芥菜、香菇、黑木耳、豆腐、粉条、鸡蛋、葱、姜、槐花、火腿肠、白砂糖、红糖、黑糖、红枣糖浆中的一种或几种为原料，添加生活饮用水、果蔬（荔枝、菠萝、芒果、桃、枇杷、木瓜、猕猴桃、樱桃、山楂、草莓、黑莓、蓝莓、蔓越莓、葡萄、枸杞、百香果、桂圆、榴莲、紫薯、红薯、山药、玉米粒中的一种或几种）新鲜品或速冻品、坚果及籽类的仁（核桃仁、芝麻仁、葵瓜子仁、南瓜子仁、巴旦木仁、腰果仁、花生仁中的一种或几种）、食用植物油（大豆油、棕榈油、菜籽油、玉米油、花生油、食用植物调和油中的一种或几种）、酿造酱油、奶油、人造奶油（人造黄油）、食用盐、十三香调味品、椒盐、小茴香、味精、芝麻酱、花生酱、辣椒酱、酸奶中的几种，经加工而成】，然后经裹糠或不裹糠（面包糠）、炸制[食用植物油（大豆油、棕榈油、菜籽油、玉米油、花生油、食用植物调和油中的一种或几种）]、冷却、挑拣、包装制成的即食或非即食油炸面制品。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，参照相关国标、行标的要求制定本企业标准，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。

睢县麦珍福食品厂（个体工商户）