

Q/HSQ 0003S-2024



河南顺清食品有限公司企业标准

Q/HSQ 0003S-2024

# 油炸蔬菜制品

2024-06-04 发布

2024-06-04 实施

河南顺清食品有限公司 发布

## 前言

本标准由河南顺清食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：马麟。

H N

Q B

# 油炸蔬菜制品

## 1 范围

本标准规定了油炸蔬菜制品的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以甘薯、马铃薯、蒜、洋葱、辣椒、茄子、藕、鲜芸豆、青刀豆、鲜花生、桑叶、黄秋葵、鲜蚕豆中的一种或多种为原料，选择性添加食糖、食用盐、食用葡萄糖中的一种或几种，经原料验收、原料预处理、切分、漂烫（或不漂烫）、裹粉挂浆（食用马铃薯淀粉、食用玉米淀粉、小麦粉中的一种或几种）或不裹粉挂浆、油炸、沥油、速冻、挑选、包装、金属探测等工艺制成的油炸蔬菜制品。

## 2 要求

### 2.1 原料要求

2.1.1 甘薯、马铃薯、蒜、洋葱、辣椒、茄子、藕、芸豆、青刀豆、鲜花生、桑叶、秋葵、蚕豆 应新鲜、色泽正常、无霉变、无异味，并符合 GB 2762、GB 2763 的规定。

2.1.2 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
色泽	具有本产品应有的色泽	随机抽取样品约 100 克，放入白瓷盘中，目测、鼻嗅、口尝、手翻，进行感官评定。
形态	各种形态产品的规格应均匀一致，无黏结	
气味和滋味	具有原蔬菜的气味和滋味，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
酸价(KOH)(以脂肪计)/(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)	≤ 0.2	GB 5009.12
六六六/(mg/kg)	≤ 0.05	GB/T 5009.19
滴滴涕/(mg/kg)	≤ 0.05	GB/T 5009.19
黄曲霉毒素B <sub>1</sub> /(μg/kg)(仅限单一花生)	≤ 20.0	GB 5009.22

注：\*该项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 <sup>a</sup> 及限量（若非指定，均以CFU/g表示）				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数	5	2	10 <sup>4</sup>	10 <sup>5</sup>	GB 4789.2
大肠菌群	5	2	10	10 <sup>2</sup>	GB 4789.3平板计数法
沙门氏菌	5	0	0/25g	-	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌	5	1	100	1000	GB 4789.10

注：<sup>a</sup>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

应符合国家市场监督管理总局令[2023]第70号《定量包装商品计量监督管理办法》规定。按JJF 1070的规定执行。

## 2.6 生产加工过程卫生要求

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：感官要求、净含量及允许短缺量、菌落总数、大肠菌群，型式检验按国家有关规定执行。

## 编制说明

本标准适用于以甘薯、马铃薯、蒜、洋葱、辣椒、茄子、藕、鲜芸豆、青刀豆、鲜花生、桑叶、黄秋葵、鲜蚕豆中的一种或多种为原料，选择性添加食糖、食用盐、食用葡萄糖中的一种或几种，经原料验收、原料预处理、切分、漂烫（或不漂烫）、裹粉挂浆（食用马铃薯淀粉、食用玉米淀粉、小麦粉中的一种或几种）或不裹粉挂浆、油炸、沥油、速冻、挑选、包装、金属探测等工艺制成的油炸蔬菜制品。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，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。

河南顺清食品有限公司