



410834S-2025



柘城县润辰食品厂企业标准

Q/ZRS 0002S-2025

油炸素丸(蔬菜丸)

2025-03-17 发布

2025-03-17 实施

柘城县润辰食品厂 发布

前 言

本标准由柘城县润辰食品厂提出并起草。

本标准主要起草人：邢美双、张娜娜、王彦林。

H N

Q B

油炸素丸(蔬菜丸)

1 范围

本标准规定了油炸素丸(蔬菜丸)的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以蔬菜(红萝卜、白萝卜、红薯、芹菜、茴香苗、菠菜、欧芹、青菜、青梗菜、香菜、茼蒿、辣椒、甜椒、彩椒、马铃薯、甘薯、紫薯、木薯、山药、香芋、芋头、莲藕、黄豆芽、萝卜苗、豌豆尖、豌豆苗、豌豆芽、鲜玉米、荸荠中的一种或几种)为主要原料,经预处理,添加或不添加食用菌(香菇、金针菇、杏鲍菇、平菇、松茸中的一种或几种)、坚果籽类(芝麻、花生、杏仁、板栗、葵花籽仁中的一种或几种)、豆类(黄豆、黑豆、红豆、绿豆、蚕豆、白芸豆中的一种或几种)、豆制品(豆干、豆腐、豆腐皮、大豆粉、大豆蛋白、大豆蛋白制品中的一种或几种)中的一种或几种,添加食用淀粉(红薯淀粉、玉米淀粉、马铃薯淀粉、绿豆淀粉中一种或几种)、小麦粉、粉条、水果(苹果、山楂、梨、香蕉中的一种或几种)、鸡蛋(经预处理、打液)、食用盐、馒头碎、葱、白砂糖、香辛料粉(辣椒、花椒、藤椒、黑胡椒、白胡椒、姜、高良姜、洋葱、大葱、小葱、蒜、豆蔻、香豆蔻、小豆蔻、肉豆蔻、草果、砂仁、当归、芹菜、桂皮、肉桂、芫荽、藏红花、孜然、姜黄、香茅、小茴香、甘草、八角、山柰、月桂、薄荷、留兰香、调料九里香、多香果、荜拨、迷迭香、胡麻、丁香、百里香、香茅兰、五香粉、十三香粉中的一种或多种)、姜(清洗、粉碎)、谷氨酸钠(味精)、碳酸氢钠、鸡精调味料、鸡粉调味料、牛肉粉调味料、菇精调味料、食用香精、芝麻油、酱油、调味料酒、5'-呈味核苷酸二钠、乙基麦芽酚、卡拉胶、黄原胶、D-异抗坏血酸钠的几种,经加水调配、混合、成型、油炸(牛油、猪油、鸡油、羊油、棉籽油、大豆油、菜籽油、葵花籽油、花生油、玉米油、橄榄油、棕榈油、食用植物调和油中的一种或多种)、冷却、包装、速冻、冷冻保存、加工而成的油炸素丸(蔬菜丸)。

根据原料不同可分为不同产品:油炸白萝卜丸、油炸红萝卜丸、油炸红薯丸、油炸芹菜丸、油炸茴香丸、油炸山药丸、油炸紫薯丸、油炸蔬菜丸、油炸混合蔬菜丸、油炸什锦蔬菜丸。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.2 蔬菜、水果应符合清洁、卫生、无污染,并符合 GB 2762和 GB 2763 的规定。
- 2.1.3 食用淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.4 粉条应符合 GB 2713 的规定
- 2.1.5 芝麻应符合 GB/T 11761和 GB 19300 的规定。
- 2.1.6 鸡蛋应符合 GB 2749 的规定。

- 2.1.7 食用盐应符合GB 2721和 GB/T 5461 的规定。
- 2.1.8 小麦粉应符合 GB/T 1355和 GB 2715 的规定。
- 2.1.9 馒头碎应符合 GB/T 21118 的规定。
- 2.1.10 香辛料粉应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.11 葱、姜应清洁、卫生、无污染，并符合GB 2762和 GB 2763 的规定。
- 2.1.12 白砂糖应符合 GB/T 317和 GB 13104 的规定。
- 2.1.13 谷氨酸钠(味精)应符合 GB/T 8967 和 GB 2720 的规定。
- 2.1.14 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。
- 2.1.15 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定
- 2.1.16 牛油、猪油、鸡油、羊油应符合 GB 10146的规定
- 2.1.17 棉籽油、大豆油、菜籽油、葵花籽油、花生油、玉米油、橄榄油、棕榈油、食用植物调和油、芝麻油应符合 GB 2716 的规定。
- 2.1.18 鸡粉调味料应符合 SB/T 10415 的规定
- 2.1.19 牛肉粉调味料应符合 SB/T 10513 的规定。
- 2.1.20 菇精调味料应符合 SB/T 10484 的规定。
- 2.1.21 调味料酒应符合 SB/T 10416 的规定。
- 2.1.22 食用菌应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.23 坚果籽类应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.24 黄豆、黑豆、红豆、绿豆、蚕豆、白芸豆、大豆粉应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.25 豆干、豆腐、豆腐皮、大豆蛋白制品应符合 GB 2712 的规定。
- 2.1.26 大豆蛋白应符合 GB 20371 的规定。
- 2.1.27 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.28 卡拉胶应符合 GB 1886.169 的规定。
- 2.1.29 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.30 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.31 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.32 酱油应符合 GB 2717 的规定。
- 2.1.33 食用香精应符合 GB 30616 的规定。

3.2 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	取一袋样品，置于清洁、干燥的白瓷盘中，在室内自然光下观察其性状、色泽、杂质、嗅其气味，品尝其滋味
色 泽	具有产品应有色泽，无焦糊	
气、滋味	具有原料特有的气味和滋味、无异味	
杂 质	无肉眼可见外来杂质	

3.3 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），g/100g	≤ 10.0	GB 5009.44
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
总砷（以As计），mg/kg	≤ 0.2	GB 5009.11
*铅（以Pb计），mg/kg	≤ 0.18	GB 5009.12
羧基价（以脂肪计），meq/kg	≤ 20	GB 5009.230
展青霉素，μg/kg（仅适用于使用山楂、苹果的产品）	≤ 20	GB 5009.185

注：*铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。

3.4 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 MPN 计数法	
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：a样品的采集及处理按GB 4789.1执行。

3.5 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。

3.6 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

3.7 其它要求

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。

4 检验

出厂检验项目包括：感官要求、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。

H N

Q B

编制说明

本标准适用于以蔬菜(红萝卜、白萝卜、红薯、芹菜、茴香苗、菠菜、欧芹、青菜、青梗菜、香菜、茼蒿、辣椒、甜椒、彩椒、马铃薯、甘薯、紫薯、木薯、山药、香芋、芋头、莲藕、黄豆芽、萝卜苗、豌豆尖、豌豆苗、豌豆芽、鲜玉米、荸荠中的一种或几种)为主要原料,经预处理,添加或不添加食用菌(香菇、金针菇、杏鲍菇、平菇、松茸中的一种或几种)、坚果籽类(芝麻、花生、杏仁、板栗、葵花籽仁中的一种或几种)、豆类(黄豆、黑豆、红豆、绿豆、蚕豆、白芸豆中的一种或几种)、豆制品(豆干、豆腐、豆腐皮、大豆粉、大豆蛋白、大豆蛋白制品中的一种或几种)中的一种或几种,添加食用淀粉(红薯淀粉、玉米淀粉、马铃薯淀粉、绿豆淀粉中一种或几种)、小麦粉、粉条、水果(苹果、山楂、梨、香蕉中的一种或几种)、鸡蛋(经预处理、打液)、食用盐、馒头碎、葱、白砂糖、香辛料粉(辣椒、花椒、藤椒、黑胡椒、白胡椒、姜、高良姜、洋葱、大葱、小葱、蒜、豆蔻、香豆蔻、小豆蔻、肉豆蔻、草果、砂仁、当归、芹菜、桂皮、肉桂、芫荽、藏红花、孜然、姜黄、香茅、小茴香、甘草、八角、山柰、月桂、薄荷、留兰香、调料九里香、多香果、荜拔、迷迭香、胡麻、丁香、百里香、香茅兰、五香粉、十三香粉中的一种或多种)、姜(清洗、粉碎)、谷氨酸钠(味精)、碳酸氢钠、鸡精调味料、鸡粉调味料、牛肉粉调味料、菇精调味料、食用香精、芝麻油、酱油、调味料酒、5'-呈味核苷酸二钠、乙基麦芽酚、卡拉胶、黄原胶、D-异抗坏血酸钠的几种,经加水调配、混合、成型、油炸(牛油、猪油、鸡油、羊油、棉籽油、大豆油、菜籽油、葵花籽油、花生油、玉米油、橄榄油、棕榈油、食用植物调和油中的一种或多种)、冷却、包装、速冻、冷冻保存、加工而成的油炸素丸(蔬菜丸)。

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。

柘城县润辰食品厂