



411568S-2025



濮阳县渠村乡新国食品加工坊企业标准

Q/PXG 0001S-2025

虾米面酥

2025-05-20 发布

2025-05-20 实施

濮阳县渠村乡新国食品加工坊 发布

前 言

本标准由濮阳县渠村乡新国食品加工坊提出并起草。

本标准主要起草人：王全景。

本标准自发布实施日起替代 Q/PXG 0001S-2023。

H N

Q B

虾米面酥

1 范围

本标准规定了虾米面酥的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以小麦粉为主要原料，添加玉米粉、食用盐、花椒、八角、小茴香、丁香、砂仁、桂皮、高良姜，经加入生活饮用水搅拌成面糊，加入清洗后的虾米，经植物油（大豆油、棕榈油中的一种或几种）油炸成型，放凉后包装而成的虾米面酥。

2 要求

2.1 原辅料

2.1.1 小麦粉应符合 GB/T 1355 和 GB 2715 的规定。

2.1.2 玉米粉应符合 GB/T 10463 的规定。

2.1.3 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

2.1.4 花椒、八角、小茴香、丁香、砂仁、桂皮、高良姜应符合 GB/T 15691 的规定。

2.1.5 虾米应符合 SC/T 3204 和 GB 10136 的规定。

2.1.6 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 规定。

2.1.7 棕榈油应符合 GB/T 15680 和 GB 2716 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 观察色泽和性状，检查有无外来杂质。嗅其气味，用温开水漱口，品其滋味。
色 泽	具有本品应有的色泽	
气、滋味	具有本品应有的滋味与气味，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
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	≤ 0.5	GB 5009.11
羧基价（以脂肪计），meq/kg	≤ 20	GB 5009.230

甲基汞（以 Hg 计），mg/kg	≤	0.5	GB 5009.12
食用盐（以 NaCl 计），g/100g	≤	6.0	GB 5009.44
*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/T 4789.3-2003
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
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 生产过程中的卫生要求

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

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；兽药残留限量应符合 GB 31650 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、酸价、过氧化值、菌落总数、大肠菌群的检验。型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

本标准适用于以小麦粉为主要原料，添加玉米粉、食用盐、花椒、八角、小茴香、丁香、砂仁、桂皮、高良姜，经加入生活饮用水搅拌成面糊，加入清洗后的虾米，经植物油（大豆油、棕榈油中的一种或几种）油炸成型，放凉后包装而成的虾米面酥。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，特制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中的铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。

濮阳县渠村乡新国食品加工坊

H N
Q B