



411825S-2025



漯河市全民食品有限公司企业标准

Q/LQM 0001S-2025

香辣酥

2025-06-18 发布

2025-06-18 实施

漯河市全民食品有限公司 发布

前 言

本标准由漯河市全民食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：李治锋。

H N
Q B

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，经浸泡、挑选，添加食用玉米淀粉、糯米粉、生活饮用水、食用盐、碳酸氢钠、芝麻、白砂糖中的两种或几种，经搅拌、植物油（大豆油、菜籽油、芝麻油、棕榈油、橄榄油中的一种或几种油炸、甩油，然后加入味精、鸡粉调味料、麻辣粉（花椒粉、辣椒粉）中的几种调味，冷却后加入或不加入油炸花生仁、油炸豌豆、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 糯米粉应符合 LS/T 3240 的规定。
- 2.1.5 芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 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 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.10 味精应符合 GB 1886.306 的规定。
- 2.1.11 鸡粉调味料应符合 SB/T 10415 的规定。
- 2.1.12 麻辣粉应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.13 油炸花生仁、油炸豌豆、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/T 22165 和 GB 19300 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	具有该产品应有的色泽	取适量样品置于白色瓷盘中，在自然光下用肉眼观察其性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味。
性状	具有产品应有的性状	
气味、滋味	具有该产品应有的气味和滋味，无酸败，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
*铅（以 Pb 计），mg/kg	≤ 0.18	GB 5009.12
无机砷（以 As 计），mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.11
水分，g/100g	≤ 15	GB 5009.3
酸价（以脂肪计）（KOH），mg/g	≤ 3.0	GB 5009.229
羟基数（以脂肪计），meq/kg	≤ 20	GB 5009.230
过氧化值（以脂肪计），g/100g	≤ 0.25	GB 5009.227
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
大菌菌群, MPN/100g ≤	30				GB 4789. 3MPN 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(第二法)
a 样品的分析及处理按 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。

编制说明

本标准适用于以辣椒为主要原料，经浸泡、挑选，添加食用玉米淀粉、糯米粉、生活饮用水、食用盐、碳酸氢钠、芝麻、白砂糖中的两种或几种，经搅拌、植物油（大豆油、菜籽油、芝麻油、棕榈油、橄榄油中的一种或几种油炸、甩油，然后加入味精、鸡粉调味料、麻辣粉（花椒粉、辣椒粉）中的几种调味，冷却后加入或不加入油炸花生仁、油炸豌豆、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、质量控制和监管部门监督检查的依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

漯河市全民食品有限公司