



411357S-2017



淮滨县鼎辉食品有限公司企业标准

Q/HDH 0002S-2017

麻里馓子

2017-06-19 发布

2017-06-19 实施

淮滨县鼎辉食品有限公司 发布

前 言

本标准按照GB/T 1.1《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写》规则编写。

本标准由淮滨县鼎辉食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：郑培德。

H N

Q B

麻里馓子

1 范围

本标准规定了麻里馓子的分类、要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以小麦粉、生活饮用水、芝麻、食用盐为原料，添加或不添加香辛料粉（八角、花椒、桂皮、小茴香、丁香、姜经粉碎），经和面、醒面、搓条、二次醒面、盘条、框条、油炸（大豆油或菜籽油）、冷却、包装加工而成的麻里馓子。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 小麦粉应符合 GB/T 1355 和 GB 2715 的规定。

2.1.2 菜籽油应符合 GB/T 1536 和 GB 2716 的规定。

2.1.3 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。

2.1.4 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

2.1.5 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。

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

2.1.7 香辛料粉（八角、花椒、桂皮、小茴香、丁香、姜经粉碎）应符合 GB/T 15691 的规定。

2.2 感官要求

感官指标应符合表1的规定。

表1 感官要求

项 目	要 求	检验方法
性 状	条状	取样品50g，置于清洁、干燥的白瓷盘中，在室内自然光下观察其外观、性状、色泽、杂质、嗅其气味，品尝其滋味，并检查有无外来杂物。
色 泽	呈浅黄色至棕黄色	
气、滋味	咸香，具有本品特有的滋味与气味，无焦糊、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
水分, g/100g	≤ 15.0	GB 5009.3
食用盐 (以 NaCl 计), g/100g	≤ 5.0	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
羰基价（以脂肪计），meq/kg	≤	20	GB 5009.230
铅*（以Pb计），mg/kg	≤	0.15	GB 5009.12
总砷（以As计），mg/kg	≤	0.2	GB 5009.11
黄曲霉毒素B ₁ ，μg/kg	≤	5.0	GB 5009.22
注：*铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。			

2.4 微生物指标

微生物指标应符合表3规定

表3 微生物指标

项 目	指 标	检验方法
菌落总数，CFU/g	≤ 1000	GB 4789.2
大肠菌群，MPN/g	≤ 0.3	GB 4789.3中MPN计数法
沙门氏菌，25g	不得检出	GB 4789.4
志贺氏菌，25g	不得检出	GB 4789.5
金黄色葡萄球菌，25g	不得检出	GB 4789.10

2.5 净含量及允许短缺量

净含量与允许短缺量应符合 JJF 1070 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 其它要求

污染物限量应符合GB 2762的规定，农药残留应符合GB 2763的规定。

编制说明

麻里馓子是以小麦粉、生活饮用水、芝麻、食用盐为原料，添加或不添加香辛料粉（八角、花椒、桂皮、小茴香、丁香、姜经粉碎），经和面、醒面、搓条、二次醒面、盘条、框条、油炸（大豆油或菜籽油）、冷却、包装加工而成。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。

淮滨县鼎辉食品有限公司

2017年05月23日