



411392S-2017



南阳宏源食品有限公司企业标准

Q/NHS 0002S-2017

洋葱脆片

2017-06-26 发布

2017-06-26 实施

南阳宏源食品有限公司 发布

前 言

本标准按 GB/T1.1《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写》的规定编写。

本标准由南阳宏源食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：赵燕、董云台。

H N

Q B

洋葱脆片

1 范围

本标准规定了洋葱脆片的要求、试验方法、检验规则及标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以洋葱、棕榈油、玉米淀粉为原料，洋葱经挑选、去皮、清洗、切片（条）、脱水、拌粉、油炸、脱油、冷却、包装而制成的洋葱脆片。

2 要求

2.1 原料质量要求

2.1.1 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.2 玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。

2.1.3 棕榈油应符合 GB/T 15680 和 GB 2716 的规定。

2.1.3 洋葱应符合 NY/T 1071 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	指 标	试验方法
组织形态	片状、条状	取适量样品置于洁净的白瓷盘或白色滤纸上中，自然光下，观察色泽、形态及杂质，嗅其气味，用温开水漱口，品其滋味。
色泽	黄色或黄褐色	
气味和滋味	具有产品应有的气味和滋味，无异味。	
杂质	无正常视力可见杂质。	

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	试验方法
水分（干燥失重）/（g/100g）	≤ 8.0	GB 5009.3
酸价（以脂肪计），KOH mg/g	≤ 5.0	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）	≤ 0.5	GB 5009.11
*铅（以 Pb 计）/（mg/kg）	≤ 0.8	GB 5009.12

注：*铅指标严于国家标准 GB 2762。

2.4 微生物指标

微生物指标应符合表 3 和表 4 的规定。

表 3 微生物指标

项 目	指 标	试验方法
菌落总数，CFU/g	≤ 1000	GB4789.2
大肠菌群，MPN/g	≤ 0.3	GB4789.3

表 4 致病菌指标

项目	采样方案 ^a 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
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
注 1: a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行；					
注 2: n 为同一批次产品应采集的样品件数；c 为最大可允许超出 m 值的样品数；m 为致病菌指标可接受水平的限量值；M 为致病菌指标的最高安全限量值。					

2.5 净含量及允许短缺量

包装净含量及允许短缺量应符合 JJF 1070《定量包装商品净含量计量检验规则》的规定。

2.6 食品生产加工过程卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.7 其他要求

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。

编制说明

洋葱脆片是以洋葱、棕榈油、玉米淀粉为原料，洋葱经挑选、去皮、清洗、切片（条）、脱水、拌粉、油炸、脱油、冷却、包装而制成。

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，参照 QB/T 2076《水果、蔬菜脆片》制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查的依据。

本标准规定了洋葱脆片的要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存、保质期。

本标准铅指标严于国家标准 GB 2762。

南阳宏源食品有限公司

2017年05月27日

Q B