



412313S-2017



郑州胜德福食品有限公司企业标准

Q/SDF 0001S-2017

绿豆丸子

2017-09-26 发布

2017-09-26 实施

郑州胜德福食品有限公司 发布

前 言

本标准文本按 GB/T 1.1《标准化工作导则第 1 部分：标准的结构和编写》的规定编写。

本标准由郑州胜德福食品有限公司提出。

本标准起草单位：郑州胜德福食品有限公司。

本标准主要起草人：孙强、路风银、何金岩、宋国辉。

H N

Q B

绿豆丸子

1 范围

本标准规定了绿豆丸子的分类、要求，以及试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等要求。

本标准适用于由绿豆丸子、粉丝包、调味料包、酱包组合包装而成的绿豆丸子产品。

绿豆丸子：绿豆（或添加豌豆）为原料，经破碎、浸泡、脱皮、脱水、磨浆、调配、成型、棕榈油油炸、干燥等工艺加工而成。

粉丝包：以粉丝为原料，经剪切、包装而成。

调味料包：以食用盐、味精、香辛料（含八角、花椒、桂皮、姜、葱、小茴香、香叶）为原料，经复配、粉碎、混合、包装而制成的固态复合调味品。

酱包：以棕榈油、牛油、菜籽油、辣椒、姜、食用盐、大蒜、花椒、豆豉、桂皮、八角、小茴香、砂仁、草果、香叶、高良姜、白芷为主要原料，辅以食品添加剂（牛肉味香精、辣椒红），经粉碎、配料、混合、包装而成的酱状调味品。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 绿豆采用成熟、新鲜、无虫害侵蚀、无农药残留的绿豆，应符合 GB 2715、GB/T 10462 的规定。

2.1.2 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.3 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。

2.1.4 香辛料（八角、花椒、桂皮、小茴香、高良姜、香叶、砂仁、草果、白芷）应符合 GB/T 15691 的规定。

2.1.5 味精应符合 GB 2720 的规定。

2.1.6 棕榈油应符合 GB/T 15680 和 GB2716 的规定。

2.1.7 菜籽油应符合 GB 2716 的规定。

2.1.8 辣椒应符合 GB/T 30382 的规定。

2.1.9 豆豉应符合 GB 2712 的规定。

2.1.10 粉丝应符合 GB/T 23783 和 GB2713 的规定。

2.1.11 葱、大蒜应符合 NY/T 744 的规定。

2.1.12 姜应符合 NY/T 1193 的规定。

2.1.13 牛肉味香精应符合 GB30616 的规定。

2.1.14 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。

2.1.15 牛油应符合 GB 10146 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			试验方法
	绿豆丸子	调味料包	酱包	
性状	具有产品应有的形态, 不发黏、无发霉、无变质	粉末和颗粒的混合物, 结构松散, 无结块\结团现象	半固态状	从样品中取出 1 个独立包装样品, 倒入一洁净烧杯中, 自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质, 嗅其气味, 然后以温开水漱口, 品其滋味。
色泽	具有该产品应有的色泽			
滋味、气味	具有产品应有的滋味、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
	绿豆丸子	调味料包	酱包	粉丝	
水分, g/100g	≤ 10.0	10.0	30.0	10.0	GB 5009.3
脂肪, g/100g	≤ 20.0	/	/	/	GB 5009.6
食用盐(以 NaCl 计), g/100g	≤ /	80.0	15.0	/	GB 5009.44
酸价(以脂肪计)(KOH), mg/g	≤ 2.5	/	4.0	/	GB 5009.229
过氧化值(以脂肪计), g/100g	≤ 0.25	/	0.25	/	GB 5009.227
羰基价(以脂肪计), meq/kg	≤ 20.0	/	/	/	GB 5009.230
*铅(以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.4	0.8	0.5	0.4	GB 5009.12
总砷(以 As 计), mg/kg	≤ 0.3	0.5	0.5	0.3	GB 5009.11
黄曲霉毒素 B ₁ , μg/kg	≤ 3.0	5.0	5.0	5.0	GB 5009.22

* 该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 ^b , CFU/g	5	1	10 ⁴	10 ⁵	GB 4789.2
大肠菌群 ^b , CFU/g	5	1	10	100	GB 4789.3
金黄色葡萄球菌 ^b , CFU/g	5	1	100	1000	GB 4789.10
沙门氏菌 ^b , /25g	5	0	0	—	GB 4789.4
霉菌 ^b , CFU/g	≤	50			GB 4789.15

a 样品的采样及处理按 GB4789.1 执行。

b 仅适用于绿豆丸子、粉丝包、调味料包、酱包的混合检验。

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 其它要求

食品添加剂应符合 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；农药最大残留限量应符合 GB 2763 的规定；兽药残留限量应符合国家相关规定。

3 检验

出厂检验项目包括感官、水分、菌落总数、大肠菌群、净含量；型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

本标准适用于由绿豆丸子、粉丝包、调味料包、酱包组合包装而成的绿豆丸子产品。

绿豆丸子：绿豆（或添加豌豆）为原料，经破碎、浸泡、脱皮、脱水、磨浆、调配、成型、棕榈油油炸、干燥等工艺加工而成。

粉丝包：以粉丝为原料，经剪切、包装而成。

调味料包：以食用盐、味精、香辛料（含八角、花椒、桂皮、姜、葱、小茴香、香叶）为原料，经复配、粉碎、混合、包装而制成的固态复合调味品。

酱包：以棕榈油、牛油、菜籽油、辣椒、姜、食用盐、大蒜、花椒、豆豉、桂皮、八角、小茴香、砂仁、草果、香叶、高良姜、白芷为主要原料，辅以食品添加剂（牛肉味香精、辣椒红），经粉碎、配料、混合、包装而成的酱状调味品。

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，参照相关国标、行标的要求制订本企业标准，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。

郑州胜德福食品有限公司

2017年08月22日

QB