



413119S-2018



郸城县苏誉食品厂企业标准

Q/DDC 0001S-2018

---

# 葱酥或蒜酥

2018-10-10 发布

2018-10-10 实施

---

郸城县苏誉食品厂 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》编写。

本标准由郸城县苏誉食品厂提出并起草。

本标准起草人：王志衡。

H N

Q B

# 葱酥或蒜酥

## 1 范围

本标准规定了葱酥或蒜酥的要求、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以葱头或大蒜为主要原料，经前处理、切片（粒、丝），加入适量食用玉米淀粉，经用棕榈油油炸、冷却、包装加工而成的葱酥或蒜酥。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

2.1.1 葱头应洁净、无污染、无变质、并符合 GB 2762、GB 2763 的规定。

2.1.2 大蒜应符合 GH/T 1194、GB 2762 和 GB 2763 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 棕榈油应符合 GB 2716 和 GB/T 15680 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
性状	呈块状、粒状或小片状	从样品中取出 1 袋，置一白色瓷盘中，在自然光下用肉眼观察色泽及性状，并检查有无外来杂质物，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味。
色泽	具有产品应有的色泽	
气、滋味	具有产品应有的气、滋味，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
水分, g/100g	≤ 30.0	GB 5009.3
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	≤ 0.8	GB 5009.12
总砷（以 As 计）, mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11

\*铅指标严于国家标准 GB 2762。

### 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 <sup>a</sup> 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数, CFU/g	5	2	10 <sup>4</sup>	10 <sup>5</sup>	GB 4789.2
大肠菌群, CFU/g	5	2	10	10 <sup>2</sup>	GB 4789.3 平板计数法
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
注: 1、样品的采样及处理按GB 4789.1; 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为微生物指标可接受水平的限量值; M为微生物指标的最高安全限量值。					

## 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

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。

## 3 检验

出厂检验项目包括感官要求、净含量及允许短缺量、水分、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

本标准是以葱头或大蒜为主要原料，经前处理、切片（粒、丝），加入适量食用玉米淀粉，经用棕榈油油炸、冷却、包装加工而成的葱酥或蒜酥。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。

本标准规定了葱酥或蒜酥的要求、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准中铅指标严于国家标准 GB 2762 的规定。

郸城县苏誉食品厂

H N

Q B