



412149S-2018



河南豫树食品有限公司企业标准

Q/HYS 0001S-2018

油炸蔬菜、食用菌

2018-07-19 发布

2018-07-19 实施

河南豫树食品有限公司 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》编写。

本标准由河南豫树食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：王兆明、王艳红。

H N

Q B

油炸蔬菜、食用菌

1 范围

本标准规定了油炸蔬菜、食用菌的分类、要求、试验方法、检验规则、标签、标志、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以新鲜洋葱、大蒜、香菇为原料，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、包装等工艺加工而成的油炸蔬菜、食用菌。

2 要求

2.1 原料要求

- 2.1.1 洋葱应符合 GH/T 1139 的规定。
- 2.1.2 大蒜应符合 GH/T 1194 的规定。
- 2.1.3 香菇应符合 GB 7096 和 GH/T 1013 的规定。
- 2.1.4 食用玉米淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.5 棕榈油应符合 GB 2716 和 GB/T 15680 的规定。
- 2.1.6 生产加工用水应符合 GB 5749 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	检测方法
形态	形状规则、大小均一、整齐	从样品中取出 100g，平铺于白色瓷盘中，自然光下用肉眼观察其色泽、形态及杂质，嗅其气味、品其滋味。
色泽	具有相应品种应有的色泽	
气、滋味	具有相应品种固有的气味、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		检测方法
	油炸蔬菜	油炸食用菌	
水分, g/100g	≤	30	GB 5009.3
酸价(以脂肪计, KOH), mg/g	≤	3	GB 5009.229
过氧化值(以脂肪计), g/100g	≤	0.25	GB 55009.227
铅 ^a (以 Pb 计), mg/kg	≤	0.8	GB 5009.12

总砷(以 As 计), mg/kg	≤	-	0.5	GB 5009.11
总汞(以 Hg 计), mg/kg	≤	-	0.1	GB 5009.17
镉(以 Cd 计), mg/kg	≤	-	0.5	GB 5009.15
a 铅的指标严于食品安全国家标准 GB 2762。				

2.4 微生物指标

微生物指标应符合表 3 的规定。

表 3 微生物指标

项 目	采样方案 ^a 及限量				检测方法
	n	C	m	M	
菌落总数, CFU/g	5	2	10 ⁴	10 ⁵	GB 4789.2
大肠菌群, CFU/g	5	2	10	10 ²	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	10 ²	10 ³	GB 4789.10 第二法
a 样品的采集及处理按 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、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

本标准适用于以新鲜洋葱、大蒜、香菇为原料，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、包装等工艺加工而成的油炸蔬菜、食用菌。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。

本标准中铅的指标严于食品安全国家标准 GB 2762。

河南豫树食品有限公司

H N

Q B