



410230S-2019



新乡市口口妙食品有限公司企业标准

Q/KKMS 0001S-2019

沾酱膨化食品

2019-01-25 发布

2019-01-25 实施

新乡市口口妙食品有限公司 发布

前 言

本企业标准按 GB/T 1.1《标准化工作导则第 1 部分：标准的结构和编写》的规则要求编写。

本标准由新乡市口口妙食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：谷慧杰、张鑫。

H N

Q B

沾酱膨化食品

1 范围

本标准规定了沾酱膨化食品的要求、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等要求。沾酱膨化食品是由薯条搭配外公司的复合调味酱组成。

薯条是以马铃薯全粉为原料，加入生活饮用水、马铃薯淀粉、棕榈油、白砂糖、鸡蛋（或不加鸡蛋）、马铃薯（经清洗、去皮、蒸制、粉碎加工而成）（或不加马铃薯）、芝麻、食用盐、大豆磷脂、碳酸氢铵、碳酸氢钠、土豆油香精，经调粉、成型、焙烤膨化、冷却加工而成。

复合调味酱（甜辣味）是以生活饮用水、白砂糖、番茄酱、辣椒酱为原料，加入食用葡萄糖、食品添加剂（乙酰化二淀粉磷酸酯、柠檬酸、冰乙酸、黄原胶、六偏磷酸钠、山梨酸钾）、香辛料、食用盐、大蒜、味精经混合、高温蒸煮、杀菌、冷却加工而成。

复合调味酱（番茄味）是以生活饮用水、番茄酱、白砂糖为原料，加入食品添加剂（乙酰化二淀粉磷酸酯、冰乙酸、黄原胶、柠檬酸、DL-苹果酸、山梨酸钾）、食用盐，经混合、高温蒸煮、杀菌、冷却加工而成。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 马铃薯全粉应符合SB/T 10752的规定。
- 2.1.2 生活饮用水应符合GB 5749的规定。
- 2.1.3 马铃薯淀粉应符合GB/T 8884和GB 31637的规定。
- 2.1.4 棕榈油应符合GB/T 15680和GB 2716的规定。
- 2.1.5 白砂糖应符合GB/T 317和GB 13104的规定。
- 2.1.6 鸡蛋应符合GB 2749的规定。
- 2.1.7 马铃薯应符合LS/T 3106的规定。
- 2.1.8 芝麻应符合GB/T 11761和GB19300的规定。
- 2.1.9 食用盐应符合GB/T 5461和GB 2721的规定。
- 2.1.10 大豆磷脂应符合LS/T 3219的规定。
- 2.1.11 碳酸氢铵应符合GB 1888的规定。
- 2.1.12 碳酸氢钠应符合GB 1886.2的规定。
- 2.1.13 土豆油香精应符合GB 30616的规定。
- 2.1.14 复合调味酱应符合DB 31/2002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
	薯条	复合调味酱	
			将样品置于洁净白瓷盘中，在自然光条件下

性 状	呈固态棒状, 允许有部分碎片	浓稠状半固体酱体, 不流动的软膏状酱体或固液混合酱体	用肉眼观察其性状、色泽, 嗅其气味, 用温开水漱口, 品尝其滋味, 并检查有无外来异物、杂质。
色 泽	具有产品应有的正常色泽		
气、滋味	具有产品固有的气味、滋味, 无异味		
杂 质	无霉变、无生虫及其他正常视力可见的外来异物、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)	≤ 7.0	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
铅*(以Pb计)/(mg/kg)	≤ 0.4	GB 5009.12
山梨酸钾(以山梨酸计)/(g/kg)	≤ 1.0	GB 5009.28
磷酸盐(以PO ₄ ³⁻ 计)/(g/kg)	≤ 20.0	GB 5009.256
<p>*水分、酸价、过氧化值指标仅适用于薯条的检验。</p> <p>铅指标适用于薯条+复合调味酱的混合检验。</p> <p>山梨酸钾、磷酸盐指标适用于复合调味酱的检验。</p> <p>*铅的指标要求严于食品安全国家标准GB 2762。</p>		

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/(CFU/g)	5	2	10 ⁴	10 ⁵	GB 4789.2
大肠菌群 ^b /(CFU/g)	5	2	10	10 ²	GB 4789.3 中的平板计数法
大肠埃希氏菌 ^c /(CFU/g)	5	2	20	100	GB4789.38
沙门氏菌 ^d /(25g)	5	0	0	-	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌 ^e /(CFU/g)	5	2	10 ²	10 ⁴	GB 4789.10 第二法
金黄色葡萄球菌 ^f /(CFU/g)	5	1	10 ²	10 ³	GB 4789.10 第二法
霉菌和酵母 ^g /(CFU/g)	5	2	10 ²	10 ³	GB4789.15

注 1: a 样品的采集及处理按 GB 4789.1 执行。

注 2: 菌落总数、d 指标适用于薯条+复合调味酱的混合检验。

b、f 仅适用于薯条的检验。

c、e、g 仅适用于复合调味酱的检验。

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

食品添加剂的使用应符合 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；农药残留限量应符合 GB 2763 的规定；兽药残留限量应符合国家有关规定和公告。

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、霉菌和酵母。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

沾酱膨化食品是由薯条搭配外公司的复合调味酱组成。

薯条是以马铃薯全粉为原料，加入生活饮用水、马铃薯淀粉、棕榈油、白砂糖、鸡蛋（或不加鸡蛋）、马铃薯（经清洗、去皮、蒸制、粉碎加工而成）（或不加马铃薯）、芝麻、食用盐、大豆磷脂、碳酸氢铵、碳酸氢钠、土豆油香精，经调粉、成型、焙烤膨化、冷却加工而成。

复合调味酱（甜辣味）是以生活饮用水、白砂糖、番茄酱、辣椒酱为原料，加入食用葡萄糖、食品添加剂（乙酰化二淀粉磷酸酯、柠檬酸、冰乙酸、黄原胶、六偏磷酸钠、山梨酸钾）、香辛料、食用盐、大蒜、味精经混合、高温蒸煮、杀菌、冷却加工而成。

复合调味酱（番茄味）是以生活饮用水、番茄酱、白砂糖为原料，加入食品添加剂（乙酰化二淀粉磷酸酯、冰乙酸、黄原胶、柠檬酸、DL-苹果酸、山梨酸钾）、食用盐，经混合、高温蒸煮、杀菌、冷却加工而成。

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，参照GB/T 22699《膨化食品》、GB 17401《食品安全国家标准 膨化食品》、DB 31/ 2002《食品安全地方标准 复合调味料》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。

新乡市口口妙食品有限公司

QB