



410023S-2019



商丘市佳克士食品厂企业标准

Q/SJS 0001S-2019

油炸裹粉

2019-01-08 发布

2019-01-08 实施

商丘市佳克士食品厂 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》的要求进行编写。

本标准由商丘市佳克士食品厂提出。

本标准起草单位：商丘市佳克士食品厂。

本标准主要起草人：魏正义。

H N

Q B

油炸裹粉

1 范围

本标准规定了油炸裹粉的分类、要求、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存和保质期。

本标准适用于以小麦粉、食用玉米淀粉、食用盐、味精、白砂糖、花椒、大豆植物起酥油其中的一种或多种为原料，添加或不添加瓜尔胶、碳酸氢钠、焦磷酸二氢二钠，经混合、包装而成的非即食油炸裹粉。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 小麦粉应符合 GB/T 1355 和 GB 2715 的规定。

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

2.1.3 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。

2.1.4 焦磷酸二氢二钠应符合 GB 25567 的规定。

2.1.5 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。

2.1.6 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

2.1.7 味精应符合 GB 2720 和 GB/T 8967 的规定。

2.1.8 瓜尔胶应符合 GB 28403 的规定。

2.1.9 花椒应符合 GB/T 30391 的规定。

2.1.10 大豆植物起酥油应符合 LS/T 3218 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	粉状	从样品中取出 100g，倒入一洁净白色瓷盘中，在自然光下用肉眼观察色泽、性状及有无外来杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
色 泽	白色	
气、滋味	具有产品特有气、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)	≤ 20.0	GB 5009.3
食用盐(以 NaCl 计)/(g/100g)	≤ 55	GB 5009.44
总砷(以 As 计)/(mg/kg)	≤ 0.5	GB 5009.11

*铅（以 Pb 计）/(mg/kg)	≤	0.8	GB 5009.12
黄曲霉毒素 B ₁ /(μg/kg)	≤	5.0	GB 5009.22
注：*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。			

2.4 净含量及允许短缺量

按国家质量监督检验检疫总局令第 75 号《定量包装商品计量监督管理办法》执行，净含量及允许短缺量按 JJF 1070 规定的方法检验。

2.5 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.6 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。

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、食用盐。型式检验按国家有关规定执行。

H N

Q B

编制说明

本标准适用于以小麦粉、食用玉米淀粉、食用盐、味精、白砂糖、花椒、大豆植物起酥油其中的一种或多种为原料，添加或不添加瓜尔胶、碳酸氢钠、焦磷酸二氢二钠，经混合、包装而成的非即食油炸裹粉。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》有关规定，特制订本企业标准，作为组织生产，质量控制和监督检查提供依据。

本标准规定了油炸裹粉的要求、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存和保质期。本标准中铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。

H N
商丘市佳克士食品厂

Q B