



410496S-2019



睢县洪亮食品店企业标准

Q/SHS 0001S-2019

---

# 葱花焦饅饹 ( 调味豆制品 )

2019-02-20 发布

2019-02-20 实施

---

睢县洪亮食品店 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。

本标准由睢县洪亮食品店提出并起草。

本标准主要起草人：李洪亮、曾春晓、沈莉、郭云飞。

H N

Q B

# 葱花焦烙馍（调味豆制品）

## 1 范围

本标准规定了葱花焦烙馍（调味豆制品）的分类、要求、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以绿豆为主要原料，经脱皮、浸泡、磨浆、摊饼（加入适量鲜鸡蛋黄、大豆油）、加热熟化、切条、大豆油油炸后，加入脱水葱花、食用盐、味精（谷氨酸钠）、辣椒粉、三鲜调味料（食用盐、味精、白砂糖、玉米淀粉、脱水葱段、食用香精、酱油、柠檬黄）调味，经包装加工制成的葱花焦烙馍（调味豆制品）。

## 2 要求

### 2.1 原辅料

2.1.1 绿豆应符合 GB/T 10462 和 GB 2715 的规定。

2.1.2 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.3 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

2.1.4 脱水葱花应符合 NY 960 的规定。

2.1.5 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。

2.1.6 味精（谷氨酸钠）应符合 GB/T 8967 的规定。

2.1.7 辣椒粉应符合 GB/T 15691 的规定。

2.1.8 三鲜调味料应符合 DBS41/ 001 的规定。

2.1.9 鲜鸡蛋黄应符合 GB 2749 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	具有本品应有的性状	取适量样品置于白色瓷盘中，在自然光下观察色泽和性状，检查有无外来杂质，闻其气味，用温开水漱口，品其滋味。
色泽	具有本品应有的色泽	
滋味、气味	具有本品应有的滋味与气味，无酸败，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 $\leq$	30	GB 5009.3
酸价(以脂肪计)(KOH), mg/g $\leq$	3.0	GB 5009.229
过氧化值(以脂肪计), g/100g $\leq$	0.25	GB 5009.227
*铅(以Pb计), mg/kg $\leq$	0.4	GB 5009.12
总砷(以As计), mg/kg $\leq$	0.5	GB 5009.11
*指标严于食品安全国家标准 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>1</sup>	10 <sup>5</sup>	GB 4789.2
大肠菌群, CFU/g	5	2	10	10 <sup>2</sup>	GB 4789.3 第二法
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
<sup>a</sup> 样品的采样及处理按 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 生产过程中的卫生要求

生产过程的卫生要求应符合 GB 14881 的规定。

### 2.7 其他要求

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、水分、净含量及允许短缺量、菌落总数、大肠菌群。型式检验按国家相关规定执行。

---

H N

Q B

## 编制说明

本标准适用于以绿豆为主要原料，经脱皮、浸泡、磨浆、摊饼（加入适量鲜鸡蛋黄、大豆油）、加热熟化、切条、大豆油油炸后，加入脱水葱花、食用盐、味精（谷氨酸钠）、辣椒粉、三鲜调味料（食用盐、味精、白砂糖、玉米淀粉、脱水葱段、食用香精、酱油、柠檬黄）调味，经包装加工制成的葱花焦烙馍（调味豆制品）。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 GB 17400 《食品安全国家标准 方便面》和 GB 16565 《油炸小食品卫生标准》，特制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准规定了葱花焦烙馍（调味豆制品）的分类、要求、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准中的铅指标严于食品安全国家标准GB 2762。

睢县洪亮食品店

Q B