



410852S-2019



原阳县汇轩食品有限公司企业标准

Q/YHS 0001S-2019

油炸素食品

2019-04-22 发布

2019-04-22 实施

原阳县汇轩食品有限公司 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。

本标准由原阳县汇轩食品有限公司提出。

本标准起草单位：原阳县汇轩食品有限公司。

本标准主要起草人：孟亚兴。

H N

Q B

油炸素食品

1 范围

本标准规定了油炸素食品的分类、要求、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以生活饮用水、小麦粉、食用淀粉（玉米淀粉、小麦淀粉、红薯淀粉）、绿豆（用水浸泡后粉碎）、黄豆（用水浸泡后粉碎）、豆沙、萝卜（清洗、粉碎）、韭菜（清洗、切碎）、菠菜（清洗、切碎）、莲菜（清洗、切片）、食用盐、味精（谷氨酸钠）、五香粉（砂仁，丁香，豆蔻，肉桂，山奈，八角）、香辛料（葱、姜、花椒、大茴香）、咖喱粉、食用植物油（大豆油、大豆色拉油）中的多种为原料，加工成蔬菜素丸子，或挂浆莲菜，或春卷，经食用植物油（大豆油、大豆色拉油）油炸、冷却、分装、真空包装而成的油炸素食品。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.2 小麦粉应符合 GB/T 1355 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.3 小麦淀粉应符合 GB/T 8883 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.4 玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.5 红薯淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.6 绿豆应符合 GB/T 10462 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.7 黄豆应符合 GB 1352 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.8 豆沙应符合 GB 2712 的规定。
- 2.1.9 萝卜应符合 NY/T 1267 的规定。
- 2.1.10 韭菜应符合 NY/T 579 的规定。
- 2.1.11 菠菜应符合 NY/T 964 的规定。
- 2.1.12 莲菜应符合 NY/T 1583 的规定。
- 2.1.13 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。
- 2.1.14 味精应符合 GB/T 8967 和 GB 2720 的规定。
- 2.1.15 五香粉（砂仁，丁香，豆蔻，肉桂，山奈，八角）应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.16 葱应符合 NY/T 1835 的规定。
- 2.1.17 姜应符合 GB/T 30383 的规定。
- 2.1.18 花椒应符合 GB/T 30391 的规定。
- 2.1.19 大茴香应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.20 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.21 大豆色拉油应符合 GB 2716 的规定。
- 2.1.22 咖喱粉应符合 GB/T 22266 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	油炸蔬菜素丸子	丸子状	从样品中取出 50g，倒入一洁净白瓷盘中，在自然光下用肉眼观察色泽、性
	油炸挂浆莲菜	圆片形	
	油炸春卷	春卷固有性状	

色 泽	油炸蔬菜素丸子	焦黄色	状及有无外来杂质，嗅其 气味，然后以温开水漱口， 品其滋味
	油炸挂浆莲菜	浅黄色	
	油炸春卷	金黄色	
气、滋味	油炸蔬菜素丸子	原料蔬菜固有的气、滋味、微咸香，无异味	
	油炸挂浆莲菜	莲菜的气、滋味、微咸香，无异味	
	油炸春卷	面制品和豆沙的气、滋味、微甜香，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
食用盐（以 NaCl 计），%	≤ 8.0	GB 5009.44
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
总砷（以 As 计），mg/kg	≤ 0.2	GB 5009.11
*铅（以 Pb 计），mg/kg	≤ 0.18	GB 5009.12
羧基价（以脂肪计），meq/kg	≤ 20	GB 5009.230
苯并（a）芘，μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.27
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 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，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

注 1：a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。
注 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

按国家质量监督检验检疫总局令 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。

2.6 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

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、菌落总数、大肠菌群。型式检验按国家有关规定执行。

H N

Q B

编制说明

本标准适用于以生活饮用水、小麦粉、食用淀粉（玉米淀粉、小麦淀粉、红薯淀粉）、绿豆（用水浸泡后粉碎）、黄豆（用水浸泡后粉碎）、豆沙、萝卜（清洗、粉碎）、韭菜（清洗、切碎）、菠菜（清洗、切碎）、莲菜（清洗、切片）、食用盐、味精（谷氨酸钠）、五香粉（砂仁，丁香，豆蔻，肉桂，山奈，八角）、香辛料（葱、姜、花椒、大茴香）、咖喱粉、食用植物油（大豆油、大豆色拉油）中的多种为原料，加工成蔬菜素丸子，或挂浆莲菜，或春卷，经食用植物油（大豆油、大豆色拉油）油炸、冷却、分装、真空包装而成的油炸素食品。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 16565《油炸小食品卫生标准》的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。

本标准规定了油炸素食品的分类、要求、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

原阳县汇轩食品有限公司

H N
Q B