

# Q/MLF

## 河北家兴商贸集团麦力发食品有限公司企业标准

Q/MLF 0002S-2019

---

### 油炸面米制品

备案号：130991S-2019

备案日期：2019年03月27日

有效日期：2024年03月26日

2019-1-20 发布



2019-1-20 实施

---

河北家兴商贸集团麦力发食品有限公司 发布

## 前 言

本标准的编写格式符合GB/T 1.1-2009《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写》的规定。

本标准贯彻了强制性国家标准GB 2760《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》、国家标准GB 2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 7718《食品安全国家标准 预包装食品标签通则》、GB 28050《食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则》，参考了相关标准，本标准的检验方法采用了相应国家标准的规定。

本标准由河北家兴商贸集团麦力发食品有限公司提出。

本标准起草单位：河北家兴商贸集团麦力发食品有限公司。

本标准主要起草人：马瑞琴、王艳丽、吴强、刘思明。。

本标准于2019年1月20日由河北家兴商贸集团麦力发食品有限公司负责人赵建光批准，并对标准中所规定的内容和实施后果负责。

本标准于2019年1月20日首次发布。



# 油炸面米制品

## 1 范围

本标准规定了油炸面米制品的产品分类、技术要求、食品添加剂、生产加工过程的卫生要求、检验方法、检验规则、标识、包装、运输、贮运和保质期。

本标准适用于油炸面米制品的生产、检验和销售。

## 2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅注日期的版本适用于本文件。凡是不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本文件。

- GB/T 191 包装储运图示标志
- GB/T 1355 小麦粉
- GB/T 1535 大豆油
- GB/T 1536 菜籽油
- GB 2715 食品安全国家标准 粮食
- GB 2716 食品安全国家标准 植物油
- GB 2721 食品安全国家标准 食用盐
- GB 2749 食品安全国家标准 蛋与蛋制品
- GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
- GB 2761 食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量
- GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量
- GB 2763 食品安全国家标准 食品中农药最大残留量
- GB 4789.1 食品安全国家标准 食品微生物学检验 总则
- GB 4789.2 食品安全国家标准 食品微生物学检验 菌落总数测定
- GB 4789.3 食品安全国家标准 食品微生物学检验 大肠菌群计数
- GB 4789.4 食品安全国家标准 食品微生物学检验 沙门氏菌检验
- GB 4789.10 食品安全国家标准 食品微生物学检验 金黄色葡萄球菌检验
- GB 4789.15 食品安全国家标准 食品微生物学检验 霉菌和酵母计数
- GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定
- GB 5009.227 食品安全国家标准 食品中过氧化值的测定
- GB 5009.229 食品安全国家标准 食品中酸价的测定
- GB 5749 生活饮用水卫生标准
- GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- GB 13104 食品安全国家标准 食糖
- GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
- GB/T 15680 棕榈油
- GB/T 21270 食品馅料
- GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则



GB 31639 食品安全国家标准 食品加工用酵母

JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

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》

国家质量监督检验检疫总局令第123号 《国家质量监督检验检疫总局关于修改〈食品标识管理规定〉的决定》

### 3 产品分类

#### 3.1 油条、油头

以小麦粉、水、食盐、食糖为原料，添加复配膨松剂，经配料、和面、成型、油炸（大豆油、菜籽油、大豆色拉油、棕榈油中一种或多种）、控油、晾凉、包装制成的油条、油头。

#### 3.2 麻花

以小麦粉、水、食糖、鸡蛋、酵母为原料，添加复配食品添加剂（泡打粉），经配料、和面、成型、食用植物油油炸（大豆油、菜籽油、大豆色拉油、棕榈油中一种或多种）、控油、晾凉、包装制成的麻花。

#### 3.3 油饼

以小麦粉、水、鸡蛋、食盐、食糖、酵母为原料，添加复配食品添加剂（泡打粉），经配料、和面、成型、食用植物油油炸（大豆油、菜籽油、大豆色拉油、棕榈油中一种或多种）、控油、晾凉、包装制成的油饼。

#### 3.4 炸糕

以糯米面、水为主要原料，经配料、和面、包红豆沙馅、食用植物油油炸（大豆油、菜籽油、大豆色拉油、棕榈油中一种或多种）、控油、晾凉、包装制成的油饼。

### 4 技术要求

#### 4.1 原料要求

- 4.1.1 水应符合 GB 5749 的规定。
- 4.1.2 小麦粉应符合 GB/T 1355、GB 2715 的规定。
- 4.1.3 糯米面应符合 GB 2715 的规定。
- 4.1.4 食盐应符合 GB/T 5461、GB 2721 的规定。
- 4.1.5 食糖应符合 GB 13104 的规定。
- 4.1.6 大豆油应符合 GB/T 1535 的规定。
- 4.1.7 菜籽油应符合 GB/T 1536、GB 2716 的规定。
- 4.1.8 棕榈油应符合 GB/T 15680、GB 2716 的规定。
- 4.1.9 大豆色拉油应符合 GB 2716 的规定。
- 4.1.10 鸡蛋应符合 GB 2749 的规定。



- 4.1.11 酵母应符合 GB 31639 的规定。
- 4.1.12 红豆沙馅应符合 GB/T 21270 的规定。
- 4.1.13 以上原料均符合 GB 2761、GB 2762、GB 2763 的规定。

#### 4.2 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
色泽	具有产品应有的正常色泽	取适量样品置于洁净、白色瓷盘中，在自然光下，用目视法、鼻嗅法、口尝法检查。闻其气味，品尝样品滋味，观察组织状态
气味和滋味	具有产品应有的滋味气味，香甜可口，无异 味无霉变，	
组织状态	无生虫及其他正常视力可见的外来异物	

#### 4.3 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
酸价（以脂肪计）(KOH) / (mg/g)	≤ 5	GB 5009.229
过氧化值（以脂肪计） / (g/100g)	≤ 0.25	GB 5009.227
铅（干样品，以 Pb 计） / (mg/kg)	≤ 0.16	GB 5009.12
其他指标应符合 GB 2761、GB 2762、GB 2763 的规定。		

#### 4.4 微生物指标

应符合表3的规定。

表3 微生物指标

项 目	采样方案及限量（若非指定，均以/25g表示）				检 验 方 法
	n	c	m	M	
菌落总数	5	2	10 <sup>4</sup> CFU/g	10 <sup>5</sup> CFU/g	GB 4789.2
大肠菌群	5	2	10 CFU/g	10 <sup>2</sup> CFU/g	GB 4789.3
霉菌/(CFU/g) ≤	150				GB 4789.15
沙门氏菌	5	0	0	-	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌	5	1	100 CFU/g	1000 CFU/g	GB 4789.10 第二法
菌落总数、大肠菌群的要求不适用于现制现售的产品。按 GB 4789.1 采样。					

#### 4.5 净含量

符合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》要求。净含量检测按 JJF 1070规定进行。



## 5 食品添加剂

### 5.1 食品添加剂质量

复配膨松剂、泡打粉应符合GB 1886.245的规定。

### 5.2 食品添加剂使用量

应符合GB 2760的规定。

## 6 生产加工过程中的卫生要求

应符合GB 14881的规定。

## 7 检验规则

### 7.1 组批

由同一班次，同一生产线生产的包装完好的同一品种为一批。

### 7.2 出厂检验

#### 7.2.1 抽样方法和数量

在每批产品中当日随机抽取，抽取的样品应具有代表性，每次取样不少于0.5 kg，同时取样不少于0.5kg留样备查。微生物采样按GB 4789.1执行。

#### 7.2.2 检验项目

出厂检验内容应包括感官要求、菌落总数、大肠菌群。每批产品出厂前，应进行出厂检验，检验合格附合格证方可出厂。

### 7.3 型式检验

#### 7.3.1 抽样方法和数量

在每批产品中当日随机抽取，抽取的样品应具有代表性，每次取样不少于0.5 kg，同时取样不少于0.5kg留样备查。微生物采样按GB 4789.1执行。

7.3.2 检验项目为本标准技术要求中规定的全部项目。

7.3.3 正常生产时，型式检验每半年进行一次，发生下列情况之一的亦应进行：

- a) 主要原辅料、关键工艺、设备有较大变化时；
- b) 更换设备或长期停产后，恢复生产时；
- c) 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时；
- d) 国家有关行政管理部门提出进行型式检验要求时；

### 7.4 判定规则

- a) 检验项目全部符合本标准时，则判该批产品为合格品；



- b) 若检验结果中微生物指标不符合本标准，判为不合格品，不得复检；
- c) 出厂检验项目或型式检验项目如有一项不符合本标准，必须加倍抽样复检。复检后如仍不符合本标准，判为不合格品。

## 8 标识、包装、贮存、运输、保质期

### 8.1 标识

8.1.1 产品标签应符合 GB 7718、GB 28050 和国家质量监督检验检疫总局令第 123 号《国家质量监督检验检疫总局关于修改〈食品标识管理规定〉的决定》的规定。

8.1.2 包装贮运标志应符合 GB/T 191 规定。

### 8.2 包装

产品包装应符合国家相关标准规定，且包装完整不得裸露。

### 8.3 贮存

产品应贮存在干净、通风、干燥、无异味的场所。不应与有害、有毒、有异味、易挥发、易腐蚀的物品同处储存。

### 8.4 运输

运输产品的工具应干净、阴凉。运输途中应避免日晒、雨淋。严禁与有害、有毒、有异味的物品混运混贮。

### 8.5 保质期

在规定的贮存运输条件下，各产品根据季节不同、包装材料不同保质期各不相同，各产品具体保质期以标签标识的为准，并应符合 GB 7718 的规定。

