

16.06

Q/ KLJ

黄骅市康绿健冬枣种植专业合作社企业标准

Q/KLJ 0001S-2019

代替Q/KLJ 0001S-2018

油炸果蔬

备案号: Q/KLJ 00014S-2019

备案日期: 2019年04月03日

有效日期: 2024年04月02日



2019-2-22 发布

2019-2-22 实施

黄骅市康绿健冬枣种植专业合作社 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 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 食用农产品最大残留限量》、GB 7718《食品安全国家标准 预包装食品标签通则》、GB 17401《食品安全国家标准 膨化食品》、GB 29921《食品安全国家标准 食品中致病菌限量》、GB 28050《食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则》，参考了QB 2076《水果、蔬菜脆片》、GB17401《膨化食品》，本标准的检验方法采用了相应国家标准的规定。

本标准代替 Q/KLJ0001S-2018。

本标准与 Q/KLJ0001S-2018《油炸果蔬》相比主要变化如下：

- 更新了适用范围；
- 更新了规范性引用文件；
- 修改了理化指标项目；
- 删除了出厂检验项目中酸价、过氧化值的检验。

本标准由黄骅市康绿健冬枣种植专业合作社提出。

本标准起草单位：黄骅市康绿健冬枣种植专业合作社。

本标准主要起草人：姜国军、李艳香、滕巨峰、李建城。

本标准于2019年2月22日由黄骅市康绿健冬枣种植专业合作社负责人李建城批准，并对标准中所规定的内容和实施后果负责。

本标准于2019年2月22日修订后再次发布。

本标准所代替标准历次版本发布情况为：

Q/KLJ0001S-2018《油炸果蔬》（2018年第一次发布）。

油炸果蔬

1 范围

本标准规定了油炸果蔬的技术要求、生产加工过程的卫生要求、检验方法、检验规则、标识、包装、贮存、运输和保质期。

本标准适用于油炸果蔬的生产、检验与销售。

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，仅所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 2716 食品安全国家标准 植物油
- GB 2720 食品安全国家标准 味精
- GB 2721 食品安全国家标准 食用盐
- 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限量
- 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 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定
- GB 5009.6 食品安全国家标准 食品中脂肪的测定
- GB 5009.11 食品安全国家标准 食品中总砷及无机砷的测定
- GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定
- GB 5009.185 食品安全国家标准 食品中展青霉素的测定
- 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 5009.230 食品安全国家标准 食品中羰基价的测定
- GB 5749 生活饮用水卫生标准
- GB/T 5835 干制红枣
- GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- GB/T 10650 鲜梨
- GB/T 10651 鲜苹果
- GB 14880 食品安全国家标准 食品营养强化剂使用标准
- 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 15691 香辛料调味品通用技术条件
- GB 17401 食品安全国家标准 膨化食品
- GB 17404 食品安全国家标准 膨化食品生产卫生规范
- GB/T 22345 鲜枣质量等级



GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则

GB/T 32714 冬枣

NY/T 493 胡萝卜

NY/T 1605 加工用马铃薯 油炸

QB/T 2076 水果、蔬菜脆片

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

根据产品原料的不同分为油炸枣、其他油炸果蔬。

3.1 油炸果蔬

3.1.1 油炸枣（香酥脆枣）

以干制红枣、鲜冬枣、鲜枣中的一种为原料，经筛选、漂烫或不漂烫、冷冻或不冷冻、解冻或不解冻、去核、浸泡或不浸泡、清洗、冷冻、低温真空油炸、冷却、包装制成的油炸枣（香酥脆枣）。

3.1.2 其他油炸果蔬

以苹果、梨、胡萝卜、秋葵、红薯、马铃薯中的一种为原料，经冷藏、挑选或不挑选、去皮或不去皮、去核或不去核、切或不切、清洗、冷冻、低温真空油炸、冷却、调味（食用盐、味精、葱粉、姜粉、蒜粉、花椒粉、辣椒粉、肉桂粉）（或不调味）、包装制成的油炸果蔬。

4 技术要求

4.1 原辅料要求

4.1.1 干制红枣应符合GB/T 5835的规定。

4.1.2 冬枣应符合GB/T 32714的规定。

4.1.3 鲜枣应符合GB/T 22345的规定。

4.1.4 苹果应符合GB/T 10651的规定。

4.1.5 胡萝卜应符合NY/T 493的规定。

4.1.6 梨应符合GB/T 10650的规定。

4.1.7 马铃薯应符合NY/T 1605的规定。

4.1.8 红薯、秋葵应新鲜、大小均匀、无腐烂、无病虫害、无机械伤并符合国家有关规定。

4.1.9 食用盐应符合GB 2721的规定。

4.1.10 味精应符合GB 2720的规定。

4.1.11 棕榈油应符合GB/T 15680的规定

4.1.12 葱粉、姜粉、蒜粉、花椒粉、辣椒粉、肉桂粉应符合GB/T 15691的规定。

4.1.13 生产用水应符合GB 5749的规定。

4.1.14 所有原辅料还应符合GB 2761、GB 2762、GB 2763及相关标准和规定的要求。

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	色泽均匀，具有该品种特有的正常色泽	将被测样品放在白色瓷盘中，置于明亮处，用肉眼观察其色泽、组织状态及杂质，嗅其气味，品尝滋味
滋味、气味	具有产品应有的滋味、气味，无异味	
组织状态	形状基本一致，大小较均匀，无虫蛀，无霉变，允许有少量碎屑	
杂质	无肉眼可见外来杂质	

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
水分(g/100 g)	≤ 5.0	GB 5009.3
脂肪/(g/100g)	≤ 25.0	GB 5009.6
酸价(以脂肪计)(KOH)/(mg/g)	≤ 3	GB 5009.229
过氧化值(以脂肪计)/(g/100 g)	≤ 0.25	GB 5009.227
羧基价(以脂肪计)/(meq/kg)	≤ 20	GB 5009.230
总砷(以As计)/(mg/kg)	≤ 0.2	GB 5009.11
铅(以Pb计)/(mg/kg)	≤ 0.4	GB 5009.12
展青霉素 ^a /(μg/kg)	≤ 50	GB 5009.185

^a展青霉素仅限于以苹果为原料制成的产品。
注：真菌毒素限量应符合GB 2761的规定，其它污染物限量应符合GB 2762的规定，农药最大残留限量应符合GB 2763及国家有关规定及公告。

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 ^a 及限量(若非指定，均以CFU/g表示)				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数	5	2	10 ⁴	10 ⁵	GB 4789.2
大肠菌群	5	2	10	10 ²	GB 4789.3
沙门氏菌	5	0	0/25g	-	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌	5	1	100	1000	GB 4789.10

^a样品的采样及处理按GB 4789.1执行。

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 生产加工过程的卫生要求

应符合GB 14881的规定；油炸过程中的食用植物油应符合GB 2716的规定。

6 检验规则

6.1 组批

由同一班次，同一生产线生产的包装完好的产品为一批。

6.2 出厂检验

6.2.1 抽样方法和数量

从成品库同批产品的不同部位随机抽取规定的抽样件数，再从规定的抽样件数中抽取不少于 2Kg（不少于 12 个最小销售包装）的样品，样品分为 2 份，一份用于检验，一份留样备查。微生物指标的采样及处理按 GB 4789.1 执行。

6.2.2 出厂检验项目

感官要求、水分、净含量、菌落总数、大肠菌群。

6.2.3 每批产品应进行出厂检验，检验合格后方可出厂。

6.3 型式检验

6.3.1 型式检验项目为本标准技术要求中规定的全部项目。

6.3.2 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；
- e) 其他特殊情况必须进行型式检验时。

6.4 判定规则

检验结果全部符合本标准要求判为合格品。除微生物指标外，其他检验项目如不符合本标准时，对不合格项目从该批次产品中加倍抽样复检。复检结果仍有一项不合格，判定该批产品为不合格品。如所检项目全部合格，则判该批产品合格。微生物指标不符合本标准时，判定该批产品为不合格品，不得复验。

7 标识、包装、贮存、运输、保质期

7.1 标识

7.1.1 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。

7.1.2 包装贮运标志应符合 GB/T 191 的规定。

7.2 包装

7.2.1 内包装材料应清洁、干燥、无毒、无异味，且符合相应卫生标准和相关规定的要求。

7.2.2 外包装材料应牢固，确保内容物在贮存、运输中不受挤压。

7.3 贮存

产品应在清洁、阴凉、干燥、通风、无虫害、无鼠害的仓库内贮存，不得与有毒有害、有异味、易挥发、易腐蚀的物品混和储存。

7.4 运输

产品运输工具应清洁、干燥、有防晒、防雨设施；运输中应轻装、轻卸，不得重压和挤压，不得与有毒、有异味、易挥发、易腐蚀的物品混装运输。

7.5 保质期

产品在符合上述条件下，未开启状态，保质期12个月。

