

Q/LLX

广西柳螺香食品科技有限公司企业标准

Q/LLX 0005S—2021



香脆腐竹花生

食品安全企业标准备案号
450537S-2021
有效期至2024年7月11日

2021-05-20 发布

2021-07-16 实施



广西柳螺香食品科技有限公司 发布

前 言

本文件按照GB/T 1.1—2020《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定起草。

请注意本文件的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别这些专利的责任。

本文件由广西柳螺香食品科技有限公司提出。

本文件由广西柳螺香食品科技有限公司归口。

本文件起草单位：广西柳螺香食品科技有限公司。

本文件主要起草人：周小林、王立春、罗果。

香脆腐竹花生

1 范围

本文件规定了香脆腐竹花生的术语和定义、要求、食品添加剂、生产加工过程卫生要求、检验方法、检验规则和标签、标志、包装、运输、贮存和保质期。

本文件适用于术语和定义中3.1的的香脆腐竹花生。

2 规范性引用文件

下列文件中的内容通过文中的规范性引用而构成本文件必不可少的条款。其中，注日期的引用文件，仅该日期对应的版本适用于本文件；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 1532 花生
- GB 2712 食品安全国家标准 豆制品
- GB 2716 食品安全国家标准 植物油
- GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
- 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 4789.1 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 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定
- GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定
- GB 5009.22 食品安全国家标准 食品中黄曲霉毒素B族和G族的测定
- 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 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
- GB 26403 食品安全国家标准 食品添加剂 特丁基对苯二酚
- GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

香脆腐竹花生

以腐竹（所占比例 $\geq 55\%$ ）、花生仁、植物油（添加或不添加）、特丁基对苯二酚（添加或不添加）为主要原辅料，经预处理、腐竹油炸、花生仁油炸（或烘焙）、冷却、包装等加工工艺制成的香脆腐竹花生。

4 要求

4.1 原辅料要求

4.1.1 生产用水

应符合GB 5749的规定。

4.1.2 腐竹

应符合GB 2712的规定。

4.1.3 花生仁

应符合GB/T 1532的规定。

4.1.4 植物油

应符合GB 2716的规定。

4.1.5 特丁基对苯二酚

应符合GB 26403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
色泽	具有产品应有的色泽
气味、滋味	具有产品应有的滋味、气味，无哈喇味及其他异味
组织形态	具有产品应有的组织形态，允许有少量花生碎和腐竹碎
杂质	无正常视力可以的外来异物

4.3 理化指标

应符合表2的规定。

表2 理化指标

项目	指标
水分/(g/100g)	≤ 12
酸价(以脂肪计)/(mg/g)	≤ 5
过氧化值(以脂肪计)/(g/100g)	≤ 0.25
铅(以Pb计)/(mg/kg)	≤ 0.4

表2 理化指标 (续)

项目	指标
黄曲霉毒素B ₁ / (μg/kg)	≤ 5.0
其他污染物限量	应符合GB 2760对膨化食品的规定
其他真菌毒素限量	应符合GB 2761对膨化食品的规定

4.4 微生物限量

应符合表3的规定。

表3 微生物限量

项目	指标			
	采样方案及限量			
	n	c	m	M
菌落总数/(CFU/g)	5	2	10 ⁴	10 ⁵
大肠菌群/(CFU/g)	5	2	10	10 ²
沙门氏菌/(/25g)	5	0	0	—
金黄色葡萄球菌/(CFU/g)	5	1	10 ²	10 ³
霉菌/(CFU/g)	≤25			

注：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为微生物限量可接受水平的限量值；M为微生物限量的最高安全限量值。

5 食品添加剂

5.1 食品添加剂的质量应符合相应的标准和有关规定。

5.2 食品添加剂的品种和使用量应符合 GB 2760 对膨化食品的规定。

6 生产加工过程卫生要求

应符合GB 14881的规定。

7 检验方法

7.1 感官要求

取适量试样置于白色瓷盘中，在自然光下观察色泽、组织形态和杂质，闻其气味，用温水漱口，品尝其滋味。

7.2 理化指标

7.2.1 水分

按GB 5009.3规定的方法进行测定

7.2.2 酸价

按GB 5009.229规定的方法进行测定。

7.2.3 过氧化值

按GB 5009.227规定的方法进行测定。

7.2.4 铅

按GB 5009.12规定的方法进行测定。

7.2.5 黄曲霉毒素 B₁

按GB 5009.22规定的方法进行检验。

7.2.6 其他污染物限量

按GB 2762的规定的方法进行测定。

7.2.7 真菌毒素限量

按GB 2761规定的方法进行测定。

7.3 微生物限量

7.3.1 菌落总数

按GB 4789.2规定的方法进行测定，样品的采集和处理按GB 4789.1执行。

7.3.2 大肠菌群

按GB 4789.3平板计数法规定的方法进行测定，样品的采集和处理按GB 4789.1执行。

7.3.3 沙门氏菌

按GB 4789.4规定的方法进行测定，样品的采集和处理按GB 4789.1执行。

7.3.4 金黄色葡萄球菌

按GB 4789.10平板计数法规定的方法进行测定，样品的采集和处理按GB 4789.1执行。

7.3.5 霉菌

按GB 4789.15规定的方法进行测定，样品的采集和处理按GB 4789.1执行。

7.4 食品添加剂

按国家相关标准规定的方法进行测定。

8 检验规则

8.1 组批

以同一原料、同一班次、同一生产线生产的同品种、同规格，包装完好的产品为一组批。

8.2 抽样

每批产品按生产批次及数量比例随机抽样，抽样数量应满足检验要求。

8.3 出厂检验

每批产品均应进行出厂检验，检验项目为感官要求、净含量、水分、菌落总数、大肠菌群。

8.4 型式检验

8.4.1 正常生产时每年应进行两次型式检验，有下列情况之一时也应进行型式检验：

- a) 新产品试制鉴定时；
- b) 正式生产后，如原料、工艺有可能影响产品质量时；
- c) 产品长期停产后，恢复生产时；
- d) 出厂检验的结果与上次型式检验的结果有较大差异时；
- e) 国家食品安全监管部门提出要求时。

8.4.2 型式检验项目包括本标准中所有的项目。

8.5 判定规则

8.5.1 全部检验项目检测结果符合本标准要求时，判定该批产品为合格。

8.5.2 检验结果中若微生物限量不符合本标准规定时，判该批产品不合格，不得复检；检验结果其他项目若有一项以上（含一项）检测结果不符合本标准规定时，可从该批次产品中加倍抽样进行复检，复检结果仍不符合本标准要求时，判定该批产品为不合格；若复检结果符合本标准规定，则判定该批产品合格。

8.5.3 当供需双方对检验结果有争异时，可由有关各方协商解决，或委托其他有资质的单位进行仲裁检验，以仲裁检验结果为准。

9 标签、标志、包装、运输、贮存和保质期

9.1 标签、标志

9.1.1 产品预包装食品标签应符合 GB 7718 和 GB 28050 的要求。

9.1.2 产品运输包装贮运图示标志应符合 GB/T 191 及国家有关规定。

9.2 包装

9.2.1 内包装材料应符合有关标准要求，包装应密封，防潮，防污染。产品预包装材料应无毒、无害、无异味，防透水性好，并符合国家相关食品安全标准及规定的要求。如客户需其他特殊包装，由供需双方另行进行协商。

9.2.2 净含量按国家有关规定执行。

9.3 运输

9.3.1 搬运、装卸、运输过程中，应防挤压、防雨、防潮、防晒，并轻拿轻放，避免破损污染。

9.3.2 运输工具应清洁、卫生。产品运输过程中应防雨、防潮、防暴晒、防污染。不得与有毒、有害、有腐蚀性和易挥发异味的物品混装混运。

9.4 贮存

9.4.1 产品应贮存在干燥、阴凉、清洁、通风良好、卫生安全的场所，有防尘、防蝇、防鼠、防晒、防雨等设施。应离地离墙存放，不得与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发、有异味或影响产品质量的物品

同库贮存。

9.5 保质期

在符合本标准规定的包装、运输、贮存条件,且产品包装完好未经启封的情况下,产品保质期为(6~9)个月。

