

备案号：44020005S-2022
备案日期：2022年02月09日
备案有效期：伍年

Q/JX

广东省食品安全企业标准

Q/JX 0003S-2022

低温油炸果蔬食用菌果仁

2022-01-10 发布

2022-02-10 实施

南雄市金雄农业开发有限公司 发布

前 言

本标准编写格式按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》而制订。

本标准由南雄市金雄农业开发有限公司提出。

本标准由南雄市金雄农业开发有限公司、南雄市食品药品监测中心负责起草。

本标准主要起草人：刘其海、黄兵、李艳芳、刘章雄。

本标准是首次发布。

低温油炸果蔬食用菌果仁

1 范围

本标准规定了低温油炸果蔬食用菌果仁的技术要求、生产加工过程的卫生要求、试验方法、检验规则及标志、标签、包装、运输、贮存。

本标准适用于以新鲜的秋葵、青皮萝卜、青刀豆、香菇、红萝卜、红薯、西兰花、南瓜、黄桃、莲藕、菠萝、豌豆、蚕豆、胡萝卜、紫薯、白果（银杏）、花生、豆类、香芋等水果、蔬菜、食用菌、果仁的一种或多种为原料，添加或不添加水、食用盐、大米粉或小麦粉，经选料、去除不可食用部位、加工或不加工成不同形状、裹粉或不裹粉、低温油炸、脱油、回凉、包装等工艺制成的可即食油炸水果、蔬菜、食用菌、果仁（单独或混合包装）。

低温油炸：是指利用在减压的条件下，食品中水分汽化温度降低，能在短时间内迅速脱水，实现在低温条件下对食品的油炸。温度为 78-82℃，时间为 45-65 分钟。

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（包括所有的修订单）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 1532	花生
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 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 4806. 7	食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品
GB 5009. 3	食品安全国家标准 食品中水分的测定
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. 15	食品安全国家标准 食品中镉的测定
GB 5009. 17	食品安全国家标准 食品中总汞及有机汞的测定
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. 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 6543	运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱
GB 7096	食品安全国家标准 食用菌及其制品
GB 7718	食品安全国家标准 预包装食品标签通则
GB/T 10459	蚕豆
GB/T 10460	豌豆
GB 14881	食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
GB 19300	食品安全国家标准 坚果与籽类食品
GB 28050	食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
GH/T 1154	鲜菠萝
JJF 1070	定量包装商品净含量计量检验规则
NY/T 285	绿色食品 豆类
NY/T 493	胡萝卜
NY/T 1049	绿色食品 薯芋类蔬菜
NY/T 1267	萝卜
NY/T 1583	莲藕
NY/T 3270	黄秋葵等级规格
国家质量监督检验检疫总局令（2005）第75号 《定量包装商品计量监督管理方法》	
国家质量监督检验检疫总局令（2009）年第123号 《食品标识管理规定》	

3 技术要求

3.1 原辅料要求

- 3.1.1 秋葵：应符合 NY/T 3270 的要求。
- 3.1.2 青皮萝卜、红萝卜：应符合 NY/T 1267 的要求。
- 3.1.3 青刀豆：应品质正常，无异味。
- 3.1.4 香菇：应符合 GB/T 38581 和 GB 7096 的要求。
- 3.1.5 红薯、紫薯、香芋：应符合 NY/T 1049 的要求。
- 3.1.6 西兰花：应品质正常，无异味。
- 3.1.7 南瓜：应品质正常，无异味。
- 3.1.8 黄桃：应品质正常，无异味。
- 3.1.9 莲藕：应符合 NY/T 1583 的要求。
- 3.1.10 菠萝：应符合 GH/T 1154 的要求。
- 3.1.11 豌豆：应符合 GB/T 10460 的要求。
- 3.1.12 蚕豆：应符合 GB/T 10459 的要求。
- 3.1.13 胡萝卜：应符合 NY/T 493 的要求。
- 3.1.14 白果（银杏）：应品质正常，无异味。
- 3.1.15 花生：应符合 GB/T 1532 的要求。
- 3.1.16 豆类：应符合 NY/T 285 的要求。
- 3.1.17 水果：应品质正常，无异味。
- 3.1.18 蔬菜：应品质正常，无异味。
- 3.1.19 食用菌：应符合 GB 7099 的要求。
- 3.1.20 果仁：应符合 GB 19300 的要求。

- 3.1.21 水：应符合 GB 5749 的要求。
- 3.1.22 食用盐：应符合 GB 2721 的要求。
- 3.1.23 大米粉：应品质正常，无异味
- 3.1.24 小麦粉：应符合 GB/T 1355 的要求。
- 3.1.25 植物油：应符合 GB 2716 的要求。
- 3.1.26 所有原料应符合 GB 2761、GB 2762、GB 2763 的要求。

3.2 感官要求

应符合表1的规定。

表1 感官要求

项 目	要 求
色泽	具有本品特有的色泽
性状	长短较均匀，整洁无碎屑，形状规则，大小均一
滋味及气味	具有该产品特有的香气，无霉味、酸味和其他异味
杂质	无肉眼可见外来杂质

3.3 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)	≤ 8
酸价(以脂肪计)(KOH)/(mg/g)	≤ 3
过氧化值(以脂肪计)/(g/100g)	≤ 0.25
羰基价(以脂肪计)/(meq/kg)	≤ 20
总砷(以As计)/(mg/kg)	≤ 0.5(仅限油炸食用菌)
铅(以Pb计)/(mg/kg)	≤ 0.9(仅限油炸水果、油炸蔬菜、油炸食用菌); 0.1(仅限油炸果仁)
镉(以Cd计)/(mg/kg)	≤ 0.5(仅限油炸食用菌)
总汞(以Hg计)/(mg/kg)	≤ 0.1(仅限油炸食用菌)
展青霉素/(μg/kg)	≤ 50(仅限含苹果和山楂的产品)
黄曲霉素B1/(μg/kg)	≤ 20(仅限油炸花生), 5.0(仅限除花生外的其他油炸果仁)
农药残留	应符合GB 2763的要求。

3.4 微生物限量

表 3 微生物指标

项目	指标
菌落总数(cfu/g)	≤ 1000
大肠菌群/(MPN/g)	≤ 30

表 4 致病菌限量

项目	采样方案及限量（若非指定，均以/25g表示）			
	n	c	m	M
沙门氏菌	5	0	0	—
金黄色葡萄球菌	5	1	100CFU/g	1000CFU/g
注 1：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 为致病菌指标可接受水平的限量值；M 为致病菌指标的最高安全限量值。				

3.5 净含量

3.6 应符合国家质量监督检验检疫总局令（2005）第 75 号的规定。

4 生产加工过程的卫生要求。

生产加工过程的卫生要求符合GB 14881的规定。

5 试验方法

5.1 感官要求

取适量被测样品置于一洁净的白色瓷盘中，在自然光线下用肉眼观察其色泽、性状，有无杂质，并嗅其气味，辨其滋味。

5.2 理化指标

5.2.1 水分

按GB 5009.3规定的方法测定。

5.2.2 酸价

按GB 5009.229规定的方法测定。

5.2.3 过氧化值

按GB 5009.227规定的方法测定。

5.2.4 羰基价

按GB 5009.230规定的方法测定。

5.2.5 总砷

按GB 5009.11规定的方法测定。

5.2.6 铅

按GB 5009.12规定的方法测定。

5.2.7 镉

按GB 5009.15规定的方法测定。

5.2.8 总汞

按GB 5009.17规定的方法测定。

5.2.9 展青霉素

按GB 5009.185规定的方法测定。

5.2.10 黄曲霉毒素B1

按GB 5009.22规定的方法测定。

5.3 微生物限量

5.3.1 菌落总数

按GB 4789.2规定的方法测定。

5.3.2 大肠菌群

按GB 4789.3规定的方法测定。

5.3.3 沙门氏菌

按GB 4789.4规定的方法测定。

5.3.4 金黄色葡萄球菌

按GB 4789.10的第二法测定。

5.4 净含量

按JJF 1070 中的要求检验。

6 检验规则

6.1 原材料入库检验

原辅材料须经企业质检部门按原料质量标准进行检验验收，检验合格后方可入库。

6.2 出厂检验

6.2.1 每批产品出厂前须经公司质量检验部门逐批检验，检验合格后，应附有合格证方准出厂。

6.2.2 感官要求、水分、酸价、过氧化值、净含量为每批产品出厂必检项目，其它项目做不定期抽检。

6.3 型式检验

6.3.1 型式检验项目包括本标准技术要求中全部项目及标签。

6.3.2 型式检验正常生产每半年进行一次，有下列情况之一，应进行型式检验：

- a) 产品定型投产时；
- b) 更换主要设备时；
- c) 原材料产地或供应商发生改变时；
- d) 停产三个月以上，恢复生产时；
- e) 出厂检验的结果与上次型式检验的结果有较大差异时；
- f) 食品安全监督部门提出要求时。

6.4 组批

同一批原料、同一生产线、同一班次生产的同一生产日期、同一规格的产品为一批。

6.5 抽样方法和数量

抽样必须具有代表性，应在全批的不同部分，每批按3%随机抽样，抽样数量不少于10个独立包装，检样一式两份，供检验和复检备用。

6.6 判定规则

6.6.1 出厂检验判定和复检

6.6.1.1 出厂检验结果符合本标准要求，则判定该批检验合格。

6.6.1.2 检验结果中若微生物指标不合格，则判定该批检验不合格，并不得复检。其余指标不合格，可在同批产品中加倍抽样对不合格项目进行复检，复检以一次为限，复检后如仍有一项不合格，则判定该批检验不合格。

6.6.2 型式检验判定和复检

6.6.2.1 型式检验项目全部符合本标准，则判定该次型式检验合格。

6.6.2.2 型式检验结果中若微生物指标不合格,则判定该批检验不合格,并不得复检。其余指标不合格,可在同批产品中加倍抽样对不合格项目进行复检,复检以一次为限,复检后如仍有一项不合格,则判定该批检验不合格。

6.7 供需双方对产品质量有争议时,应由具有资质的、双方认可的检验机构检验后,由仲裁部门进行仲裁判定。

7 标志与标签

7.1 标志

储运图形标志应符合GB/T 191规定,包装箱至少应标注以下内容:产品名称、包装规格、数量、毛重和净重、生产厂名称、地址。

7.2 标签

销售包装上应符合GB 7718、GB 28050及《食品标识管理规定》的有关规定,并标注以下内容:产品名称、产地、配料表、净含量、生产日期、保质期、产品标准号、生产许可证号编号、生产者的名称、地址。

8 包装、运输、贮存

8.1 包装

内包装材料采用塑料包装应符合GB 4806.7的要求。外包装用瓦楞纸箱,应符合GB/T 6543要求。包装应捆扎牢固,正常运输装卸时不得松散。

8.2 运输

运输工具应清洁卫生,产品不得与有毒、有害、有异味或影响产品质量的物品混装。搬运时应轻拿轻放,严禁扔摔、撞击、挤压,运输过程中应避免日晒、雨淋、受潮、外来污染。

8.3 贮存

8.3.1 产品应贮存在洁净、干燥、通风、阴凉的库房内。严禁露天存放,不得与有毒、有害、有异味、有腐蚀性、潮湿的物品同库贮存。成品堆放必须有垫板,离地10cm以上,离墙20cm以上。

8.3.2 在符合本标准规定的条件下,自生产之日起,保质期为9个月。