

Q/ZFSP

桂平市宙锋食品有限公司企业标准

Q/ZFSP 0001S—2023



油炸腐竹

食品安全企业标准备案号
450619 S-2023
有效期至 2028 年 6 月 7 日

2023 - 05-14 发布

2023 - 06-10 实施

桂平市宙锋食品有限公司 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。

本文件依据《中华人民共和国食品安全法》和《中华人民共和国标准化法》制定。

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。

本文件由桂平市宙锋食品有限公司提出并起草。

本文件主要起草人：黄少华。

本文件于2023年05月14日发布，2023年06月10日实施。

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。

本文件依据《中华人民共和国食品安全法》和《中华人民共和国标准化法》制定。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。

本文件由桂平市宙锋食品有限公司提出并起草。

本文件主要起草人：黄少华。

本文件于2023年05月14日发布，2023年06月10日实施。

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。

本文件依据《中华人民共和国食品安全法》和《中华人民共和国标准化法》制定。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。

本文件由桂平市宙锋食品有限公司提出并起草。

本文件主要起草人：黄少华。

本文件于2023年05月14日发布，2023年06月10日实施。

前 言

油炸腐竹

1 范围

本文件规定了油炸腐竹的术语和定义、产品分类、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、标签、标志、包装、运输、贮存和保质期。

本文件适用于以腐竹为主要原料，食用植物油或食用调和油为辅料，经油炸、加水(或蒸汽)回软、成型(或不成型)、脱油(或不脱油)、包装等工艺加工制成的油炸腐竹。

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 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 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 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 5009.227 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/T 22106 非发酵豆制品
- 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

本文件没有需要界定的术语和定义

4 要求

4.1 原辅料要求

4.1.1 腐竹

应符合GB/T 22106中腐竹的规定或符合相关食品安全标准的规定。

4.1.2 食用植物油或食用调和油

应符合GB 2716的规定。

4.1.3 加工用水

应符合GB 5749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
滋味与气味	具有产品应有的滋味和气味，无异味
组织形态	形态基本完整的片状，允许有少量短条（片）及碎条（片），无霉变
杂 质	无杂质

4.3 理化指标

应符合表2的规定。

表2 理化指标

项 目	指 标
水分/(g/100g)	≤ 10.0
酸价（以脂肪酸计）(KOH)/(mg/g)	≤ 3
过氧化值（以脂肪计）/(g/100g)	≤ 0.25
铅（以Pb计）/(mg/kg)	≤ 0.4
其他真菌毒素限量	应符合GB 2761的规定
其他污染物限量	应符合GB 2762的规定

4.4 微生物限量

即食类产品应符合表3的规定

表3 微生物限量

项 目	采样方案及限量			
	n	c	m	M
大肠菌群/(CFU/g)	5	2	10^2	10^3
沙门氏菌/(/25g)	5	0	0	—
金黄色葡萄球菌/(CFU/g)	5	1	10^2	10^3

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。

5 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合GB 2760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

将样品置于洁白的瓷盘中，以正常视力观察其色泽、组织形态、杂质，闻其气味，用温水漱口后品尝其滋味。

7.2 理化指标

7.2.1 水分

按GB 5009.3规定的方法测定。

7.2.2 酸价

按GB 5009.229规定的方法测定。

7.2.3 过氧化值

按GB 5009.227规定的方法测定。

7.2.4 铅

按GB 5009.12规定的方法测定。

7.2.5 其他真菌毒素

按GB 2761规定的方法测定。

7.2.6 其他污染物

按GB 2762规定的方法测定。

7.3 微生物限量

7.3.1 大肠菌群

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

7.3.2 沙门氏菌

按GB 4789.4规定的方法进行测定，样品的采样及处理按GB 4789.1执行。

7.3.3 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，样品的采样及处理按GB 4789.1执行。

7.4 食品添加剂

按国家相关标准规定的方法测定。

8 检验规则

8.1 检验分类

产品应经本企业质检部门检验合格，并附有检验合格证或盖有合格章后方准出厂，检验分出厂检验与型式检验。

8.2 批量

以同一批次原料，同一工艺配方、同一班次，同一生产线生产的同一品种、同一规格，包装完好的产品为一批。

8.3 抽样

每批次产品按生产批量及数量比例随机抽样，抽样数量应满足检验要求。

8.4 出厂检验

每批产品出厂必须进行出厂检验，检验项目为：感官要求、净含量、水分，大肠菌群（即食类）。

8.5 型式检验

8.5.1 型式检验在正常生产时每年进行二次，出现下列情形之一时，亦应进行型式检验：

- a) 新产品试制鉴定。
- b) 原材料、设备或工艺有可能影响产品质量时；
- c) 停产半年以上，重新开始生产时；
- d) 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时；
- e) 国家食品安全监管部门提出进行检验时。

8.5.2 型式检验项目：包括本标准中4.2、4.3、4.4和5规定的项目。

8.6 判定规则

8.6.1 全部项目检验结果符合本文件要求时，判定该批产品合格。

8.6.2 检验结果中如有不符合本文件要求时，可从该批产品中加倍抽取样品进行复检，若复检结果全部符合本文件要求时，判定该批产品合格；若复检结果仍有不符合本文件要求时，判定该批产品不合格。

9 标签、标志、包装、运输、贮存、保质期

9.1 标签、标志

9.1.1 产品标签应符合GB 7718和GB 28050的规定，并标识食用方法。

9.1.2 外包装上的文字内容与包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

9.2 包装

9.2.1 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。

9.2.2 净含量应符合国家相关规定。

9.3 运输

运输工具应保持清洁卫生，无其他刺激味；运输时，不应受潮。产品在运输中要保持干燥、清洁，不应与有害、有腐蚀性、有毒物品混装、混运，避免日晒雨淋。运输时，应注意防止剧烈震动，轻拿轻放，不应直接钩、扎包装袋。

9.4 贮存

9.4.1 产品应贮存于通风、干燥、清洁、防潮、防晒、防虫、防鼠的仓库中，不应与有毒、有害、有腐蚀、有污染的物品混贮。

9.4.2 产品不应直接接触墙面或地面，离地面、墙面间的距离应大于 15cm，堆码高度以能抗挤压和提取方便为宜。

9.5 保质期

在符合上述的贮运规定、产品包装完整、未经启封的条件下，产品常温下保质期为180天。

