

Q/XMMS

厦门牧森食品有限公司企业标准

Q/XMMS 0001S—2021

速冻油条（坯）

厦门市卫生健康委员会

食品安全企业标准
备案专用章

备案号: 0592350002S-(2022)

备案日期: 2022年01月04日

该标准备案为存档备查行为, 标准中涉及需经许可的项目和内容, 应取得有关部门许可后方可生产经营

2021-11-16 发布

2021-12-10 实施

厦门牧森食品有限公司 发布

前 言

本标准中酸价、过氧化值指标按照 GB 7099-2015《食品安全国家标准 糕点、面包》制定；污染物指标按照 GB 2762-2017《食品安全国家标准 食品中污染物限量》制定，且铅指标均严于 GB 2762-2017；黄曲霉毒素 B₁ 依照 GB 2761-2017《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》制定金黄色葡萄球菌、沙门氏菌按照 GB 29921-2021《食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量》而制定。食品添加剂指标依据 GB 2760-2014《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》制定。净含量依据国家质量监督检验检疫总局令 第 75 号(2005)《定量包装商品计量监督管理办法》，其试验方法直接引用 JJF 1070《定量包装商品净含量计量检验规则》。标准中的试验方法、检验规则、包装、运输、贮存参考国家有关标准制定。

本标准是根据 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》的规定进行编写。

本标准由厦门牧森食品有限公司提出。

本标准由厦门牧森食品有限公司起草。

本标准主要起草人：李瑜芳。

本标准为首次发布。

速冻油条（坯）

1 范围

本标准规定了速冻油条（坯）的技术要求、生产加工过程中的卫生要求、试验方法、检验规则和标志、包装、运输、贮存、保质期。

本标准适用于以小麦粉、水、食用植物油、复配膨松剂、食用盐、白砂糖为原辅料，经原料前处理、配料、和面搅拌、醒发（或不醒发）、成型、预炸（或不预炸）、速冻、包装入库冻藏等工艺制作而成的速冻油条（坯）。

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 317 白砂糖

GB/T 1355 小麦粉

GB 1886.245 食品安全国家标准 食品添加剂 复配膨松剂

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 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 4789.1 食品安全国家标准 食品微生物学检验 总则

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 5009.12 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 5009.22 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 9683 复合食品包装袋卫生标准

GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范

GB 26687 食品安全国家标准 复配食品添加剂通则
 GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
 GB 29921 食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量
 GB 31646 食品安全国家标准 速冻食品生产和经营卫生规范
 JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
 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75号[2005]）
 食品标识管理规定（国家质量监督检验检疫总局令第123号[2009]）

3 要求

3.1 原辅材料要求

3.1.1 小麦粉

应符合 GB/T 1355 或其他适用食品安全标准的要求。

3.1.2 水

应符合 GB 5749 的要求。

3.1.3 食用植物油

应符合 GB 2716 的要求。

3.1.4 复配膨松剂

应符合 GB 26687、GB 1886.245 的要求。

3.1.5 食用盐

应符合 GB 2721 的要求。

3.1.6 白砂糖

应符合 GB/T 317 的要求。

3.2 感官指标

应符合表1的要求。

表1 感官指标

项 目	指 标
色 泽	具有该产品应有的色泽
滋味气味	具有该产品应有的滋味和气味，无异味
组织形态	形态完整，表面无明显皱缩
杂 质	无肉眼可见外来杂质

3.3 理化指标

应符合表 2 的要求。

表2 理化指标

项 目	指 标
水分, g/100 g	≤ 60.0
酸价 (以脂肪计) (KOH), mg/g	≤ 5
过氧化值 (以脂肪计), g/100 g	≤ 0.25
铅 (以 Pb 计), mg/kg	< 0.2
镉 (以 Cd 计), mg/kg	≤ 0.1
黄曲霉毒素 B ₁ , μg/kg	≤ 5.0

3.4 微生物指标

微生物限量应符合表3的要求。

表3 微生物指标

项目	采样方案 ^a 及限量 (若非特别指定, 均以CFU/g表示)			
	n	c	m	M
沙门氏菌, 25 g	5	0	0/25 g	—
金黄色葡萄球菌	5	1	100	1 000
^a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。				
注: n 为同一批次产品应采集的样件数; 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。				

3.5 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

3.6 食品添加剂

3.6.1 食品添加剂质量应符合相应的标准和有关规定。

3.6.2 食品添加剂的品种和使用量应符合 GB 2760 的规定。

4 生产加工过程的卫生要求

应符合GB 14881、GB 31646的规定。

5 试验方法

5.1 感官指标

随机抽取适量样品置于白色容器中, 在自然光、无异味处, 目测其色泽; 嗅其气味; 观察组织状态和杂质; 产品熟制后, 用温水嗽口后, 并品尝滋味。

5.2 理化指标

5.2.1 水分

按 GB 5009.3 规定的方法检验。

5.2.2 酸价

按 GB 5009.229 规定的方法检验。

5.2.3 过氧化值

按 GB 5009.227 规定的方法检验。

5.2.4 铅

按 GB 5009.12 规定的方法检验。

5.2.5 镉

按 GB 5009.15 规定的方法检验。

5.2.6 黄曲霉毒素 B₁

按 GB 5009.22 规定的方法检验。

5.3 微生物指标

5.3.1 沙门氏菌

按 GB 4789.4 规定的方法检验。

5.3.2 金黄色葡萄球菌

按 GB 4789.10 第二法规定的方法检验。

5.4 净含量

按 JJF 1070 规定的方法检验。

6 检验规则

6.1 组批

产品以批为单位进行验收，以同一品种、同一规格、同一生产线、同一班次的产品为一批。

6.2 出厂检验

6.2.1 产品出厂前，应由生产厂的检验部门按规定的检验项目逐批进行检验。检验合格后，出具合格证书，并在包装箱内（外）附有签署合格证的产品方可出厂。

6.2.2 出厂检验项目包括感官指标、净含量。

6.3 型式检验

6.3.1 型式检验每半年进行一次，有下列情况之一时亦应进行型式检验：

- a) 新产品投产时；
- b) 更改主要原辅材料或更改关键工艺；
- c) 产品停产三个月以上，恢复生产时；
- d) 出厂检验结果与上次检验结果有明显差异时；
- e) 国家食品安全监管机构提出要求时。

6.3.2 型式检验项目

型式检验为本标准的全部项目。

6.4 抽样方法和数量

从同一规格、同一批次的合格产品中随机抽取样品。抽样基数不得少于200个，抽样数量为18个，样品分成6份，5份检验，1份备查。

净含量检验的抽样方法按《定量包装商品计量监督管理办法》的规定进行。

6.5 判定规则

6.5.1 检验结果全部符合本标准要求时，判定为合格品

6.5.2 检验判定微生物指标中有任一项不符合本标准要求时，则判定该批产品为不合格品。

6.5.3 其他指标若有任一项不合格时，允许在该批留样备查产品中加倍抽样，对不合格项目进行复检，以复检结果进行判定。检验结果全部符合本标准要求时，判定为合格品。。

7 标志、包装、运输、贮存、保质期

7.1 标志

应须符合GB 7718、GB 28050和《食品标识管理规定》的要求。

7.2 包装

内包装材料应符合GB 9683、GB 4806.7或国家相关卫生标准要求，包装均应清洁、紧密、牢固，封口均无破损、无污染；外包装用瓦楞纸箱应符合GB/T 6543有关要求，封口胶带粘贴牢固、平整，并保证箱内产品完好。

7.3 运输

7.3.1 运输工具必须洁净，严禁与有毒、有害、有异味品混运。

7.3.2 运输时应轻装、轻卸，防止撞击、挤压、抛物，防止日晒雨淋。

7.3.3 采用冷藏车或冷冻车运输，厢内温度应与产品所要求的贮存要求一致。

7.3.4 运输工具必须洁净，严禁与有毒、有害、有异味物品混运。

7.4 贮存

7.4.1 贮存场所、设施、工器具应保持清洁卫生。

7.4.2 产品应于-18℃以下冷冻贮存或-18℃以下转为冷藏（0-10℃）。

7.5 保质期

在符合本标准的要求下，产品保质期不超过12个月，具体以标签标示为准。