

T/SYMBJY

# 河南省食品科学技术学会团体标准

T/SYMBJY 000.003-2020

## 油条预拌粉

2020-04-26 发布

2020-05-01 实施

河南省食品科学技术学会 发布

## 前 言

本企业标准按 GB/T 1.1-2009 规则起草。

本标准由河南省食品科学技术学会提出并归口。

本标准主要起草单位：河南省农业科学院农副产品加工研究中心、河南省全谷物小麦制品加工国际联合实验室、河南省全谷物鲜食加工工程技术研究中心、淮阳县农业技术推广中心、河南神人助粮油有限公司、河南亿德制粉工程技术有限公司、河南省粮油饲料产品质量监督检验中心、河南省农业科学院小麦研究所、郑州千味央厨食品股份有限公司、郑州思念食品有限公司、三全食品股份有限公司、新乡云鹤食品有限公司、河南工业大学、郑州大学、河南科技大学、濮阳市农业科学院、河南科技学院、河南省产品质量监督检验院、濮阳县豫航面粉有限公司、河南省安康食品科技研究院、国家轻工业食品质量监督检测郑州站、河南省食品工业科学研究所有限公司

本标准主要起草人：张康逸、温青玉、康志敏、郭东旭、付强、张灿、赵迪、何梦影、高玲玲、黄庆荣、刘保香、陈志成、范雯、程燕、苏玲、张力争、孙巍巍、李向东、赵永英、周正富、张德奇、黄继红、屈凌波、张国治、罗登林、许国震、晁毛妮、李进中、程海芳、李富行、杨淑祯

# 油条预拌粉

## 1 范围

本标准规定了油条预拌粉的技术要求、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存、保质期。

本标准适用于以小麦粉为主要原料，添加食用盐、食用淀粉、活性干酵母、食品添加剂和其他辅料，经配料、混合、包装而成的产品。

## 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/T 1355	小麦粉
GB 2715	食品安全国家标准 粮食
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 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 5009.44	食品安全国家标准 食品中氯化物的测定
GB 5009.182	食品安全国家标准 食品中铝的测定
GB 5009.239	食品安全国家标准 食品酸度的测定
GB/T 5461	食用盐
GB/T 5490	粮食、油料及植物油脂检验 一般规则
GB 5491	粮食、油料检验 扦样、分样法
GB/T 5506.1	小麦和小麦粉 面筋含量 第1部分：手洗法测定湿面筋
GB/T 5507	粮油检验 粉类粗细度测定
GB/T 5918	饲料产品混合均匀度的测定
GB 6388	运输包装收发货标志
GB 7718	食品安全国家标准 预包装食品标签通则
GB 13122	食品安全国家标准 谷物加工卫生规范
GB 14881	食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
GB 28050	食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
GB 31639	食品安全国家标准 食品加工用酵母

GB 31637 食品安全国家标准 食用淀粉  
JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

### 3 技术要求

#### 3.1 原辅料要求

- 3.1.1 小麦粉应符合 GB/T 1355 和 GB 2715 的规定。  
3.1.2 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。  
3.1.3 食用淀粉应符合 GB 31637 的规定。  
3.1.4 酵母应符合 GB 31639 的规定。  
3.1.5 其它食品原料应符合相应的国家标准和有关规定。  
3.1.6 原辅料粗细度应全部通过 CB 36 号筛。

#### 3.2 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
形 状	粉末状可含有少量晶体	分取 20g-50g 样品，放在洁净卫生白瓷盘中均匀的摊平，在散射光线下仔细观察样品的形状、色泽。
色 泽	白色	
气、滋味	具有小麦粉应有的气、滋味，无异味	分取 20g-50g 样品，放在手掌中用吹哈气的方法嗅其气味或采用沸水烫面粉的方法提高样品温度后立即嗅其气味，品其滋味。
杂 质	无肉眼可见外来杂质	分取 50g-100g 样品，放在洁净卫生白瓷盘中均匀的摊平，采用肉眼观察是否有外来杂质。

#### 3.3 理化指标

应符合表 2 的规定。

表2 理化指标

项 目	指 标	检验方法
水分含量/ (g/100g)	≤ 14.0	GB 5009.3
湿面筋/ (%)	≥ 25	GB/T 5506.1
氯化物 (以 Cl <sup>-</sup> 计) / (%)	≤ 1.1	GB 5009.44
比容/ (ml/g)	≥ 1.7	用油条预拌粉炸制油条，油条的重量为 G，放入 500mL 量筒，向量筒中倒入小米，轻轻摇实使小米填满量筒，即为油条与小米的总体积 V <sub>1</sub> ，再将油条取出，读出小米的体积 V <sub>2</sub> ，油条的比容(ml/g)= (V <sub>1</sub> -V <sub>2</sub> )/G。
酸度/ (碱液 ml/10g 样品)	0~3	GB 5009.239

铝残留量（干样品，以 Al 计）/（mg/kg）	≤	100	GB 5009.182
总砷（以 As 计）/（mg/kg）	≤	0.5	GB 5009.11
铅（以 Pb 计）/（mg/kg）	≤	0.15	GB 5009.12
混合均匀度/（%）	变异系数 ≤	7.0	GB/T 5918

### 3.4 净含量与允许短缺量

应按照 JJF1070 的规定执行。

### 3.5 生产加工过程卫生要求

应符合 GB 14881 和 GB 13122 的规定。

### 3.6 其他要求

食品添加剂的品种和使用量应符合 GB2760 的规定，真菌毒素限量应符合 GB 2761 的规定，污染物限量应符合 GB 2762 的规定，农药残留限量应符合 GB 2763 的规定。

## 4 检验规则

### 4.1 原料的入库要求

原料入库前，必须索取供货方出具的合格证明或经检验合格后方可入库。

### 4.2 批次

同一批原料、同一生产线生产的同一规格包装完好的产品为一批。

### 4.3 抽样

按GB/T 5490和GB 5491 规定的方法抽样。

### 4.4 出厂检验

4.4.1 每批产品出厂前均由检验员按本标准进行检验合格，方可出厂。

4.4.2 出厂检验项目为感官要求、水分、湿面筋、酸度、净含量及允许短缺量。

### 4.5 型式检验

4.5.1 型式检验项目为本标准中规定的全部技术指标，一般情况下每半年进行一次，有下列情况之一时，亦应进行型式检验：

- a)产品定型投产时；
- b)主要原材产地或供应商发生变化时；
- c)停产三个月以上，重新生产时；
- d)监督机构提出要求时。

4.5.2 型式检验项目包括3.1-3.4条的全部项目。

### 4.6 判定

当检验项目全部符合标准所规定时，则判为合格产品。有一项或一项以上不符合要求时，则判定为不合格。

## 5 标志、标签、包装、运输、贮存、保质期

5.1 标志应符合GB/T 191和GB 6388规定，应标明产品名称、生产厂家名称及地址、规格、数量、产品生产日期及运输和贮存注意事项等。

## 5.2 标签

标签应符合 GB 7718 和 GB 28050 规定。

## 5.3 包装

5.3.1 包装应整洁、完好、无破损。

5.3.2 包装材料和容器应符合相应的食品安全标准的规定。

## 5.4 运输

运输工具应清洁、干燥、平整、无异味、有蓬盖。运输过程中应防挤压、防雨、防潮、防晒，装卸时应轻搬、轻放。运输时严禁与有毒、有害、有异味、有腐蚀性、易污染的货物混装混运。

## 5.5 贮存

产品应贮存在清洁、通风良好、干燥卫生的仓库内，必须有防鼠台，与地面距离 $\geq 8\text{cm}$ ，离墙 $\geq 20\text{cm}$ ，不得与有毒、有害、有异味易挥发、易腐蚀等物品同库贮存。

## 5.6 保质期

在上述规定的条件下，产品自生产之日起保质期为3个月。

---