

T/SYMBJY

# 河南省食品科学技术学会团体标准

T/SYMBJY 000.004-2020

## 速冻油条

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、郑州千味央厨股份有限公司、郑州思念食品有限公司、三全食品股份有限公司、洛宁云鹤食品有限公司、河南神人助粮油有限公司、郑州大学、河南工业大学、河南科技大学、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、濮阳市农业科学院、河南省农业广播电视学校、河南省农业广播电视学校鹿邑分校、河南省产品质量监督检验院、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、赵迪、康志敏、张灿、郭东旭、高玲玲、何梦影、黄庆荣、程燕、范雯、苏玲、张力争、刘保香、张国治、屈凌波、黄继红、罗登林、孙巍巍、李向东、赵永英、周正富、张德奇、许国震、李进中、李铁庄、胡建中、程海芳、杨淑祯



# 速冻油条

## 1 范围

本标准规定了速冻油条的技术要求、检验规则、标签与标志、包装、运输、贮存、保质期。

本标准适用于以小麦粉为主要原料，加入饮用水、食品添加剂和其他辅料，经和面、醒面、成形、油炸、速冻等工艺而成的非即食制品。

## 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）适用于本标准。

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 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 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 4789.2	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 4789.5	食品安全国家标准 食品微生物学检验 志贺氏菌检验
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 食品卫生微生物学检验 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 5009.6	食品安全国家标准 食品中脂肪的测定
GB 5009.12	食品安全国家标准 食品中铅的测定
GB 5009.182	食品安全国家标准 食品中铝的测定
GB 5009.202	食品安全国家标准 食用油中极性组分（PC）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 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 14880	食品安全国家标准 食品营养强化剂使用标准
GB 14881	食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
GB 19295	食品安全国家标准 速冻面米制品
GB 28050	食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
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

### 3 技术要求

#### 3.1 原料和辅料要求

- 3.1.1 小麦粉应符合 GB/T 1355 和 GB 2715 的规定。
- 3.1.2 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 3.1.3 食用植物油应符合 GB 2716 的规定。
- 3.1.4 其它食品原料应符合相应的国家标准和有关规定。

#### 3.2 感官指标

感官指标应符合表 1 的规定。

表1 感官指标

项目	要求	检验方法
组织形态	外形完整，具有油条应有的形态，不变形，不破损，表面不结霜，组织结构均匀。	将样品置于白瓷盘中，仔细检查形态、色泽、表面是否结霜，用刀切开后观察组织结构情况，并按包装上标明的食用方法进行熟制，分别品尝和嗅闻，检查其滋味、气味、杂质情况。
色泽	具有油条应有的色泽	
滋味、气味	具有油条应有的滋味和气味，无异味	
杂质	外表及内部均无肉眼可见杂质	

#### 3.3 理化指标

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/(g/100g)	≤ 45	GB 5009.3
酸价(以脂肪计)(KOH)/(mg/g)	≤ 3	GB 5009.229
过氧化值(以脂肪计)/(g/100g)	≤ 0.25	GB 5009.227
羰基价(以脂肪计)/(meq/kg)	≤ 20	GB 5009.230

极性组分/ (%)	≤	27	GB/T 5009.227 进行样品处理, GB 5009.202 进行检测
含油率/ (%)	≤	38	GB 5009.6 第一法(索氏抽提法)
铝的残留量(干样品,以 Al 计)/(mg/kg)	≤	100	GB 5009.182
铅(以 Pb 计)/(mg/kg)	≤	0.15	GB 5009.12

### 3.4 微生物指标

微生物指标应符合表 3 的规定。

表 3 微生物指标

项 目	采样方案 <sup>a</sup> 及限量(若非指定,均以 CFU/g 表示)				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数	5	1	10000	100000	GB 4789.2
大肠菌群	5	1	10	100	GB 4789.3 平板计数法
沙门氏菌	5	0	0/25g	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌	5	1	100	1000	GB 4789.10 平板计数法

<sup>a</sup>采样方案及处理按GB 4789.1的规定执行。

### 3.5 食品添加剂和食品营养强化剂

3.5.1 食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定。

3.5.2 食品营养强化剂的使用应符合 GB 14880 的规定

### 3.6 净含量及允许短缺量

净含量及允许短缺量应严格按照JJF1070的规定执行。

### 3.7 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 和 GB 31646 的规定。

### 3.8 其它要求

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企业质检部门检验合格后方可入库。

### 4.2 批次

同一批原料、同一班次、同一条生产线生产的统一规格产品为一批次。

### 4.3 抽样

4.3.1 在成品库内抽样, 抽样单位以最小销售单元(包/盒)计。

4.3.2 每批按千分之三抽样, 每批抽样数不应少于 15 件最小销售单元, 其中 5 件用于备用样品, 10 件

用于检验。

#### 4.4 出厂检验

4.4.1 每批产品出厂前，须经质量检验部门按照本标准规定进行检验，检验合格后方可出厂销售。

4.4.2 出厂检验项目包括：感官、水分、菌落总数、大肠菌群和净含量及允许短缺量。

#### 4.5 型式检验

4.5.1 正常生产时，应每6个月进行一次型式检验，但微生物指标应每两周检验一次；此外有下列情况之一时，亦应进行型式检验：

- a) 新产品试制鉴定时；
- b) 原料、生产工艺有较大更改时；
- c) 更换设备后恢复生产时；
- d) 季节性生产或较长时间停产的，恢复生产时；
- e) 出厂检验结果与上一次型式检验结果有较大差异时；
- f) 市场监督管理部门提出要求时。

4.5.2 型式检验项目包括本标准技术要求中全部项目。

#### 4.6 判定规则

4.6.1 出厂检验判定规则

4.6.1.1 出厂检验项目全部符合标准，判为合格产品。

4.6.1.2 出厂检验项目如有一项或一项以上不符合标准，判为不合格品。

4.6.2 型式检验判定规则

4.6.2.1 型式检验项目全部符合标准，判为合格品。

4.6.2.2 型式检验项目如有一项或一项以上不符合标准，判为不合格品。

### 5 标签与标志

#### 5.1 标签

应符合GB 7718和GB 28050规定。

#### 5.2 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。

### 6 包装

#### 6.1 包装容器

包装容器和材料应符合相应产品执行标准和国家相关规定。

包装容器和材料应有足够的支撑强度，连同产品蒸煮或复热用的托盘、衬盒等容器和材料，应能维持食品成熟或复热的耐温特性，不严重变性。

#### 6.2 包装形式

销售包装应完整、严密、封口牢固、不易散包。不经包装的产品不得销售，包装形式分为盒装、袋装、箱装等。

### 6.3 包装条件

应在速冻油条能受控的环境中进行包装。

## 7 运输

7.1 运输产品时应避免挤压、防潮、日晒、雨淋，不得与有毒、有害、有异味、有腐蚀性或影响产品质量的物品混装混运。搬运时应轻拿轻放，严禁扔摔、撞击、挤压。

7.2 运输用冷藏专用车辆。运输工具应符合卫生要求，清洁、卫生、无异味、无污染。

7.3 产品装卸或进出冷藏库时要迅速，产品从冷藏库运出后，运输过程的最高温度不得高于-12℃。但交货后必须尽快降到-18℃或更低。

## 8 贮存

8.1 原料、辅料、半成品、成品应分开放置，原料、辅料、成品应贮存在清洁、卫生、无异味的冷藏库内。禁止与有毒、有害、有异味、有腐蚀性、易污染的物品混贮混放。

8.2 原料、成品冷藏库内温度应保持-18℃，温度波动应控制在2℃以内。

8.3 冷藏库的室内温度要定时核查、记录。

8.4 冷藏库内产品的堆码不应阻碍空气循环，与地面距离 $\geq 10\text{cm}$ ，离墙 $\geq 20\text{cm}$ 。冷藏库的室内空气流动速度以使库内得到均匀的温度为宜。

## 9 保质期

在上述规定的条件下，产品保质期12个月内。

---