

ICS 67.060/67.080

X 11/X24、X26

DB43

湖 南 省 地 方 标 准

DB43/T 448-2009



油炸小食品

fried foods

2009-03-02发布

2009-05-20实施

湖南省质量技术监督局 发布

目 次

前言.....	II
1 范围.....	1
2 规范性引用文件.....	1
3 定义.....	2
4 要求.....	2
5 试验方法.....	4
6 抽样规则.....	5
7 标识, 包装, 运输与贮藏.....	5

前 言

本标准由湖南省食品标准化技术委员会提出并归口。

本标准起草单位：湖南省产（商）品质量监督检验所。

本标准主要起草人：曾小明、周丛、袁列江、罗鹤遐、李正斌、成益民。

本标准规定了...

规范性引用文件

下列文件中的条款通过本标准的引用而成为本标准的条款。凡是注日期引用文件，其随后所有的修改单不适用于本标准；凡是不注日期引用文件，其最新版本适用于本标准。

GB 191 包装储运图示标志

GB 217 不锈钢棒

GB 1333 大米

GB 1334 小麦

GB 1335 玉米

GB 1336 高粱

GB/T 1337 花生油

GB/T 1338 花生仁

GB 2716 食用植物油卫生标准

GB 2760 食品添加剂使用卫生标准

GB/T 4789.2-2003 食品卫生微生物学检验 菌落总数测定

GB/T 4789.3-2003 食品卫生微生物学检验 大肠菌群计数

GB/T 4789.4-2003 食品卫生微生物学检验 霉菌和酵母计数

GB/T 4789.5-2003 食品卫生微生物学检验 金黄色葡萄球菌计数

GB/T 4789.10-2003 食品卫生微生物学检验 沙门氏菌属计数

GB/T 4789.14-2003 食品卫生微生物学检验 志贺氏菌属计数

GB/T 3093-2003 食品添加剂 糖精钠

GB/T 3097-2003 食品添加剂 糖精

GB/T 3098-2003 食品添加剂 糖精钙

GB/T 3099-2003 食品添加剂 糖精钾

GB/T 3095-2003 食品添加剂 糖精钠、糖精、糖精钙、糖精钾

GB/T 3096-2003 食品添加剂 糖精钠、糖精、糖精钙、糖精钾

GB/T 3097-2003 食品添加剂 糖精

GB/T 3098-2003 食品添加剂 糖精钙

GB/T 3099-2003 食品添加剂 糖精钾

GB/T 3095-2003 食品添加剂 糖精钠、糖精、糖精钙、糖精钾

GB/T 3096-2003 食品添加剂 糖精钠、糖精、糖精钙、糖精钾

油炸小食品

1 范围

本标准规定了油炸小食品的定义、技术要求、试验方法、检验规则、标识、包装、运输与贮藏。本标准适用于油炸小食品的生产、检验及销售。

2 规范性引用文件

下列文件中的条款通过本标准的引用而成为本标准的条款。凡是注日期的引用文件，其随后所有的修改单（不包括勘误的内容）或修订版均不适用于本标准，然而，鼓励根据本标准达成协议的各方研究是否可使用这些文件的最新版本。凡是不注日期的引用文件，其最新版本适用于本标准。

- GB/T 191 包装储运图示标志
- GB 317 白砂糖
- GB 1352 大豆
- GB 1353 玉米
- GB 1354 大米
- GB 1355 面粉
- GB/T 1532 花生果
- GB/T 1533 花生仁
- GB 2716 食用植物油卫生标准
- GB 2760 食品添加剂使用卫生标准
- GB/T 4789.2-2003 食品卫生微生物学检验 菌落总数测定
- GB/T 4789.3-2003 食品卫生微生物学检验 大肠菌群测定
- GB/T 4789.4-2003 食品卫生微生物学检验 沙门氏菌检验
- GB/T 4789.5-2003 食品卫生微生物学检验 志贺氏菌检验
- GB/T 4789.10-2003 食品卫生微生物学检验 金黄色葡萄球菌检验
- GB/T 4789.14-2003 食品卫生微生物学检验 蜡样芽胞杆菌检验
- GB/T 5009.3-2003 食品中水分的测定
- GB/T 5009.6-2003 食品中脂肪的测定
- GB/T 5009.11-2003 食品中总砷及无机砷的测定
- GB/T 5009.12-2003 食品中铅的测定
- GB/T 5009.22-2003 食品中黄曲霉毒素 B₁ 的测定
- GB/T 5009.37-2003 食用植物油卫生标准的分析方法
- GB/T 5009.56-2003 糕点卫生标准的分析方法
- GB/T 5009.182-2003 面制食品中铝的测定
- GB/T 5009.204-2005 食品中丙稀酰胺含量的测定方法气相色谱-质谱（GC-MS）法
- GB/T 5539-2008 结构油脂检验油脂定性试验
- GB 5461 食用盐加反面标准
- GB 5749 生活饮用水卫生标准

- GB/T 6543 瓦楞纸箱
- GB 7718 预包装食品标签通则
- GB/T 8967 谷氨酸钠(味精)
- GB 9681 包装用聚氯乙烯成型品卫生标准
- GB 9687 食品包装用聚乙烯成型品卫生标准
- GB 9688 食品包装用聚丙烯成型品卫生标准
- GB/T 10459 蚕豆
- GB/T 10460 豌豆
- GB/T 10461 小豆
- GB/T 10462 绿豆
- GB/T 10475 板栗
- GB/T 11761 芝麻
- GB/T 11764 葵花籽
- GB 12457-2008 食品中氯化钠的测定方法
- GB 14881 食品企业通用卫生规范
- GB/T 15961-2008 香辛料调味品通用技术条件
- GB 16565 油炸小食品卫生标准
- JJF 1070-2005 定量包装商品净含量计量检验规则
- CCGF110-2008 炒货及坚果制品产品质量监督抽查实施规范

3 定义

本标准采用以下定义。

3.1 油炸小食品 fried foods

以小麦粉、米及米粉、豆类、薯类、蔬菜、干果、果仁为主要原料，经油炸或油炒制成的含水量较低的休闲食品。

4 要求

4.1 原料与辅料

4.1.1 大豆

应符合 GB 1352 的要求

4.1.2 葵花籽

应符合 GB/T 11764 的要求

4.1.3 绿豆

应符合 GB/T 10462 的要求

4.1.4 小豆

应符合 GB/T 10461 的要求

4.1.5 豌豆

应符合 GB/T 10460 的要求

4.1.6 大米

应符合 GB 1354 的要求。

4.1.7 芝麻

应符合 GB/T 11761 的要求

4.1.8 花生果

应符合 GB/T 1532 的要求。

4.1.9 花生仁

应符合 GB/T 1533 的要求。

4.1.10 蚕豆

应符合 GB/T 10459 的要求。

4.1.11 板栗

应符合 GB/T 10475 的要求。

4.1.12 味精

应符合 GB/T 8967 的要求。

4.1.13 食用盐

应符合 GB 5461 的要求。

4.1.14 玉米

应符合 GB 1353 的要求。

4.1.15 香辛料

应符合 GB/T 15691 的要求。

4.1.16 小麦粉

应符合 GB 1355 的要求。

4.1.17 白砂糖

应符合 GB 317 的要求。

4.1.18 加工用水

应符合 GB 5749 的要求。

4.1.19 食用植物油

应符合 GB 2716 的要求。

4.2 感观要求

感观指标应符合表 1 的规定。

表 1 感观要求

项 目	要 求
色 泽	具有该品种油炸或油炒后正常的色泽, 色泽基本一致, 无异色
气 味	具有该品种油炸或油炒后的香味, 香气协调, 无油哈味、焦糊味、霉味及其它异味
滋 味	具有该品种油炸或油炒后的滋味, 滋味纯正, 软硬适口或酥脆可口, 咸淡或甜辣适中
杂 质	无肉眼可见外来杂质

4.3 理化要求

理化指标应符合表 2 的规定。

表 2 理化指标

项 目	要 求
水分 ^a , %	≤ 5.0
食盐 ^b , (以 NaCl 计), %	≤ 5.0
脂肪, %	≤ 30
矿物油	不得检出
酸价 (以脂肪计), (KOH)/(mg/g)	≤ 3
过氧化值 (以脂肪计)/(g/100g)	≤ 0.25
铝 (以 Al 计), mg/kg	≤ 100

表 2 (续)

项 目	要 求
铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.2
总砷 (以 As 计), mg/kg	≤ 0.2
黄曲霉毒素 B ₁ , μg/kg	符合 GB 2761
羰基价 (以脂肪计) mmol/kg	≤ 10
丙烯酰胺, mg/kg	≤ 0.3
指标 a 为指导性指标, 其他项目为强制性指标。	

4.4 微生物要求

预包装食品按 GB 16565 执行。

4.5 食品添加剂

4.5.1 食品添加剂产品应符合相应标准的规定。

4.5.2 食品添加剂的品种和使用量应符合 GB2760 的规定。

4.6 卫生要求

生产加工过程应符合 GB 14881 的规定。

5 试验方法

5.1 感官试验

将被测样品放在洁净的白瓷盘中, 用肉眼直接观察色泽、组织形态和杂质, 嗅其气味、品尝滋味。

5.2 理化试验

5.2.1 水分

水分按 GB/T 5009.3-2003 规定的方法测定。

5.2.2 氯化钠

按 GB/T 12457-2008 规定的方法测定。

5.2.3 脂肪

脂肪按 GB/T 5009.6-2003 规定的第二法测定。

5.2.4 酸价、过氧化值、羰基价

按 GB/T 5009.56-2003 规定提取脂肪。分析按 GB/T 5009.37-2003 规定的方法测定。

5.2.5 矿物油

称取 200g 样品粉碎, 于烘箱中 120℃ 保持 1h 烘干冷却后加入乙醚浸提 24h, 过滤, 将滤液于 40℃ 水浴锅上挥干或于脂肪抽提器中回收乙醚后再挥干, 再按 GB/T 5539-2008 方法执行。

5.2.6 铅

按 GB/T 5009.12-2003 规定的方法测定。

5.2.7 总砷

按 GB/T 5009.11-2003 规定的方法测定。

5.2.8 铝

按 GB/T 5009.182-2003 规定的方法测定。

5.2.9 黄曲霉毒素 B₁

按 GB/T 5009.22-2003 规定的方法测定。

5.2.10 丙烯酰胺

按 GB/T 5009.204-2005 规定的方法测定。

5.3 微生物检验

5.3.1 菌落总数

按 GB/T 4789.2-2003 规定的方法测定。

5.3.2 大肠菌群

按 GB/T 4789.3-2003 规定的方法测定。

5.3.3 致病菌

按 GB/T 4789.4-2003、GB/T 4789.5-2003、GB/T 4789.10-2003、GB/T 4789.14-2003 规定的方法测定。

5.4 净含量

按 JJF 1070-2005 《定量包装商品净含量计量检验规则》规定的方法测定。

6 抽样规则

6.1 批次

以同一原料,同一班次,同一加工方法生产的产品为一批次。

6.2 抽样方法及抽样量

按 CCGF110-2008 中第 6 章执行。

6.3 出厂检验

每批产品应经生产厂质量检验部门检验合格方可出厂。检验项目为:感官、脂肪、杂质、水分酸价、过氧化值、净含量、菌落总数、大肠菌群。

6.4 型式试验

型式试验每半年一次,遇下列情况之一时亦应进行:

- a) 原料、配方、工艺、设备更改时;
- b) 停产 3 个月恢复生产时;
- c) 质量监督部门提出型式试验要求时。

6.5 判定规则

6.5.1 强制性指标有 1 项及 1 项以上不合格时判该批产品不合格,应加倍取样对不合格项进行复验,以复验结果作为最终判定合格与否的依据。微生物不合格时不得复检,判该批产品不合格。

6.5.2 强制性指标不合格时,不得出厂销售。

7 标识,包装,运输与贮藏

7.1 标识

食品标签标注应符合 GB 7718 的要求。包装储运图标志应符合 GB/T 191 的规定。

7.2 包装

包装容器或包装材料应符合 GB/T 6543、GB 9681、GB 9687 和 GB 9688 的要求。产品包装质量和包装规格应符合运输和贮藏要求。

7.3 运输

运输工具应清洁、干燥,并备有防日晒、雨淋设施,防鼠设施,注意防挤压和碰撞,不得与有毒有害、有异味或对产品质量有影响的物品混装运输。

7.4 贮藏

产品应藏存在干燥通风良好处并离墙离地摆放。应设有防鼠防虫措施,不得与有毒物、有害、有异味、易污染物品同处贮藏。