

Q/HHQ

河口鹤齐食品有限公司企业标准

Q/HHQ 0001 S—2023

真空油炸凉果

云南省食品
备案号: 53
备案日期:

云南省食品安全企业标准备案章
备案号: 53250053S-2023
备案日期: 2023 年 11 月 8 日

2023 - 11 - 08 发布

2023 - 11 - 15 实施

河口鹤齐食品有限公司 发布

前 言

我公司生产的真空油炸凉果是以凉果（添加剂符合 GB 2760 的规定）为原料，经真空油炸（温度 $<70^{\circ}\text{C}$ ）、冷却、包装等工艺加工制成。根据相关法律法规制定本标准，作为企业组织生产、检验、贸易和仲裁的依据。

本标准的安全性指标按照GB 2762-2022《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 29921-2021《食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量》和GB 17401-2014《食品安全国家标准 膨化食品》制定，其中铅的指标严于食品安全国家标准，其余指标根据产品实际制定。

本标准由河口鹤齐食品有限公司提出、起草并解释。

本标准起草人：孙志明。

真空油炸凉果

1 范围

本标准规定了真空油炸凉果的技术要求、检验规则、标志、包装、运输和贮存。

本标准适用于以凉果（添加剂符合GB 2760的规定）为原料，经真空油炸（温度<70℃）、冷却、包装等工艺加工制成的真空油炸凉果。

2 规范性引用文件

本标准中所引用文件对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。

安全企业标准

3 技术要求

25 S-
年 月

3.1 原辅料要求

- 3.1.1 凉果：应符合 GB 14884 的规定。
- 3.1.2 生产加工用水：应符合 GB 5749 的规定。
- 3.1.3 其他原辅料：应符合相应的食品标准及有关规定，不得使用非食品原料和辅料。

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
色泽、外观	具有该品种应有的色泽。	取适量样品置于白瓷盘内，在自然光线下，目视、鼻嗅、口尝。
气味、滋味	具有该品种应有的气味、滋味、无异味。	
组织形态	具有该品种应有的组织形态。	
杂 质	无肉眼可见外来杂质。	

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, g/100g ≤	5.0	GB 5009.3
酸价(KOH)/(mg/g) ≤	5.0	GB 5009.229
过氧化值, g/100g ≤	0.25	GB 5009.227

3.4 污染物限量

应符合GB 2762的规定；严于食品安全国家标准的指标应符合表3的要求。

表3 污染物限量

项 目	指 标	检验方法
铅（以 Pb 计），mg/kg	≤ 0.4	GB 5009.12

3.5 微生物限量

- 3.5.1 致病菌限量应符合 GB 29921 的规定。
- 3.5.2 其他微生物限量应符合 GB 17401 的规定。

3.6 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定，按JJF 1070规定的方法检验。

3.7 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合GB 2760的规定。

3.8 生产加工过程的卫生要求

应符合GB 14881的规定。

4 检验规则

4.1 组批

以同一批投料、同一工艺生产的同一品种、同一规格的产品为一批。

4.2 抽样

从同一批次产品中随机抽取样品，抽样基数不少于20kg，随机抽取2kg（不少于12个独立包装），分成二份，一份用于检验，一份留样备查。

4.3 出厂检验

每批产品出厂前须经本厂质量检验部门检验合格，并附产品质量检验合格证后方可出厂，出厂检验项目按相关规定和要求执行。

4.4 型式检验

型式检验每半年进行一次，检验项目为本标准规定的全部项目。有下列情况之一时，亦应进行型式检验：

- a) 产品的原料、配方、工艺、生产设备发生较大改变，可能影响产品质量时；
- b) 停产半年以上，重新恢复生产时；
- c) 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时；
- d) 国家食品安全监管部门提出型式检验要求时。

4.5 判定规则

微生物指标有任意一项不合格时，则判定该批产品为不合格，其他指标若有任意一项不合格时，可以用留样进行复检，以复检结果为准。

5 标志、包装、运输、贮存

5.1 标志

5.1.1 产品标签、标识应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定。

5.1.2 包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

5.2 包装

包装材料和容器应符合相应的食品安全标准和有关规定。封口严密，包装牢固。

5.3 运输

运输工具应清洁无污染，运输产品时应防雨、防潮、防晒。不得与有毒、有害、有异味或影响产品质量的物品混装运输，装卸时应轻搬、轻放。

5.4 贮存

原料、半成品、成品应分开放置，应贮存在清洁、阴凉、干燥、通风、无异味的食品库房内。不得与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀的物品同处贮存，堆放时应离地离墙，堆放高度以提取方便为准。

产品
备案章

日

备案单位承诺书

本食品安全企业标准备案单位承诺：

一、本备案登记表中所填写的内容、所附的资料（包括研究和检验数据）均为真实，并符合《食品安全法》。如有不实之处，本单位愿承担全部法律责任。

二、按照本备案标准生产的食品不含有未经许可的食品（包括原料）、食品添加剂和法律、法规禁止使用的食品（包括原料）、食品添加剂。

三、本单位将按照备案标准组织生产，并保证所生产的食品符合《食品安全法》。

四、本单位于2023年10月21日至2023年10月27日在新浪微博上进行了标准文本和编制说明备案前公示（不少于5个工作日），广泛征求社会各方意见。



备案单位（盖章）

孙志明

备案单位主要负责人（签字）

2023年11月6日

2023年11月6日