

Q/QDP

丘北瑞盈食品有限责任公司企业标准

Q/QDP 0001 S—2020

油炸辣椒圈

云南省食品安全企业标准备案章
备案号: 53260005 S- 2020
备案日期: 2020 年 4 月 18 日

云南省食品安全企业
备案号: 5326 S
备案日期: 年

2020-03-01 发布

2020-04-18 实施

丘北瑞盈食品有限责任公司 发布

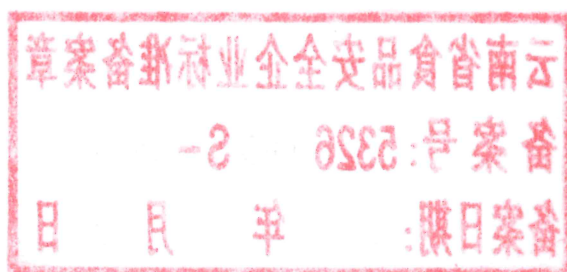
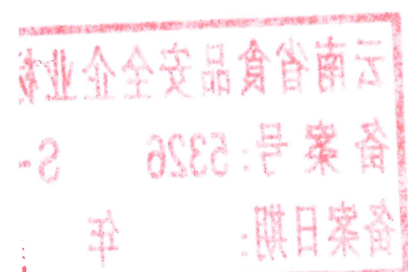
前 言

我公司生产的油炸辣椒圈是以干辣椒圈为主要原料，经洗净，添加糯米粉、玉米淀粉、食用盐、味精、白糖、芝麻等辅料，经油炸、冷却、包装等工艺加工制成。根据《中华人民共和国标准化法》和《中华人民共和国食品安全法》的规定，特制定本标准，作为企业组织生产、检验、贸易、仲裁的依据。

本标准的安全性指标按照 GB 2762 《食品安全国家标准 食品中污染物限量》和 GB 16565 《油炸小食品卫生标准》制定，其中铅指标严于国家标准，其余指标根据产品实际制定。

本标准由丘北瑞盈食品有限责任公司提出起草并解释。

本标准主要起草人：刘达平、马杰超。



油炸辣椒圈

1 范围

本标准规定了油炸辣椒圈产品的技术要求、检验规则、标志、包装、运输和储存。
本标准适用于以干辣椒圈为主要原料，经洗净，添加糯米粉、玉米淀粉、食盐、味精、白糖、芝麻等辅料，经油炸、冷却、包装等工艺加工制成的油炸辣椒圈。

2 规范性引用文件

本标准中所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。

3 技术要求

3.1 原辅料要求

- 3.1.1 辣椒干：应符合 GB 10465 的规定。
- 3.1.2 白砂糖：应符合 GB 317 的规定。
- 3.1.3 食用植物油：应符合 GB 2716 的规定。
- 3.1.4 糯米粉：应符合相应的食品安全标准和有关规定。
- 3.1.5 玉米淀粉：应符合 GB/T 8885 的规定。
- 3.1.6 食盐：应符合 GB 5461 的规定。
- 3.1.7 味精：应符合 GB 2720 的规定。
- 3.1.8 芝麻：应符合 GB/T 11761 的规定。
- 3.1.9 花椒：应符合 GB/T 30391 的规定。
- 3.1.10 生产加工用水：应符合 GB 5749 的规定。
- 3.1.11 其他原辅料：应符合相应食品安全标准和有关规定，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 感官指标

项 目	要 求	检验方法
色 泽	具有该产品应有的色泽	取适量样品置于洁净白磁盘中，在自然光线下，目视、鼻嗅、口尝。
组织形态	颗粒状和粉末状混合物	
气味和滋味	具有本品特有的气味和滋味，无异味	
杂 质	无肉眼可见外来杂质	

3.3 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 2 的规定。

表2 理化指标

项 目	指标	检验方法
铅（以 pb 计），mg/kg ≤	0.8	GB 5009.12

3.4 微生物限量

3.4.1 微生物限量应符合 GB 16565 的规定。

3.4.2 致病菌限量应符合 GB 29921 的规定。

3.5 食品添加剂

3.5.1 食品添加剂质量应符合相应的食品安全标准和有关规定。

3.5.2 食品添加剂的使用应符合 GB 2760 油炸的蔬菜的规定。

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，并按 JJF 1070 规定的方法检测。

4 检验规则

4.1 组批

以同一批次投料、同一班次、同一生产工艺生产的同一规格的产品为一批。

4.2 抽样

从不少于20公斤同一批次产品中，随机抽取样品总量2kg（不少于12个独立包装样品），分2份，1份检验，1份留样备样。

4.3 出厂检验

每批产品出厂前须经公司质量检验部门检验合格，并附检验合格证后方可出厂。出厂检验项目:感官要求、净含量、大肠菌群。

4.4 型式检验

型式检验每半年进行一次，检验项目包括本标准中规定的全部项目，有下列情况之一时，也应进行型式检验：

- a) 停产半年以上再恢复生产时；
- b) 主要原料、工艺和生产设备有较大改变时；
- c) 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时；
- d) 国家食品安全监督管理部门提出型式检验要求时。

4.5 判定规则

微生物指标有任一项不合格时，则判定该批产品为不合格；其它指标不合格时，用留样复检，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、车辆应清洁、干燥、无污染物，运输过程中避免日晒、雨淋。不得与有毒、有害、有异味或影响产品质量的物品混装运输。

5.4 贮存

产品应贮存于清洁卫生、干燥、通风良好的场所，有防潮、防蝇、防鼠设施。不得与有毒、有害物品混贮。堆放时应离地、离墙以上，堆码高度以提取方便为宜。

