

T/HNSPXX

河南省食品科学技术学会团体标准

T/HNSPXX 000.004-2020

速冻油条

(征求意见稿)

2020-XX-XX 发布

2020-XX-XX 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、河南科技大学、濮阳市农业科学院、河南工业大学

本标准主要起草人：张康逸、温青玉、赵迪、张灿、郭东旭、康志敏、高玲玲、何梦影、程燕、范雯、苏玲、黄庆荣、张力争、刘保香、罗登林、许国震、张国治

速冻油条

1 范围

本标准规定了速冻油条的术语和定义、技术要求、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存、保质期等。

本标准适用于 3.1 规定速冻油条的生产、贮运和销售。

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 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 2716	食品安全国家标准 植物油
GB 2721	食用盐卫生标准
GB 2760	食品添加剂使用卫生标准
GB 2761	食品中真菌毒素限量
GB 2762	食品中污染物限量
GB 2763	食品中农药最大残留限量
GB 31646	食品安全国家标准 速冻食品生产和经营卫生规范
GB 4789.2	食品微生物学检验 菌落总数测定
GB 4789.3	食品微生物学检验 大肠菌群计数
GB 4789.4	食品微生物学检验 沙门氏菌检验
GB 4789.10	食品微生物学检验 金黄色葡萄球菌检验
GB 4789.15	食品卫生微生物学检验 霉菌和酵母计数
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 5009.3	食品安全国家标准 食品中水分的测定
GB 5749	生活饮用水卫生标准
GB 7718	食品安全国家标准 预包装食品标签通则
GB/T 1355	小麦粉

GB/T 191 包装储运图示标志

GB/T 6543 运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱

JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

国家质量监督检验检疫总局令 第 75 号 (2005) 《定量包装商品计量监督管理办法》

国家质量监督检验检疫总局令 第 102 号 (2007) 《食品标识管理规定》

国家质量监督检验检疫总局令 第 123 号 (2009) 《国家质量监督检验检疫总局关于修改〈食品标识管理规定〉的决定》

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本标准。

3.1 速冻油条

以小麦粉、饮用水为主要原料，加入适量辅料，经和面、发酵、切条、油炸、速冻等工艺制成的非即食制品。

3.2 速冻

使产品迅速通过其最大冰结晶区域，当平均温度达到 -18°C 时，完成冻结加工工艺的冻结方法。

4 技术要求

4.1 原料和辅料要求

应符合 GB/T 1355、GB 2715、GB 2716、GB 2721、GB 2760、GB 2762 等相应的标准和国家有关规定。

4.2 感官要求

感官指标应符合表 1 的规定。

表1 感官要求

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。	按 GB/T 5009.56 规定的感官检验方法检查，并按包装上标明的食用方法进行熟制，分别品尝和嗅闻，检查其滋味和气味。
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，无酸败、油哈等异味	
杂质	外表及内部均无肉眼可见杂质	

4.3 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
----	----	------

水分含量, g/100g	≤	55	GB 5009.3
酸价 (以脂肪计) (KOH), mg/g	≤	3	GB 5009.229
过氧化物值 (以脂肪计), g/100g	≤	0.25	GB 5009.227
羰基价 (以脂肪计), meq/100g)	≤	20	GB 5009.230
极性组分, %	≤	27	GB 5009.202
铝 (以 Al 计), mg/kg	≤	100	GB 5009.182
铅* (以 Pb 计), mg/kg	≤	0.15	GB 5009.12
* 该指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。			

4.4 微生物指标

微生物指标应符合表 3 的规定。

表 3 微生物限量

项 目	采样方案 ^a 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
^a 采样方案及处理按GB 4789.1的规定执行。					

4.5 食品添加剂

4.5.1 食品添加剂质量应符合相应的标准和国家有关规定。

4.5.2 食品添加剂的品种和使用量应符合 GB2760 的规定。

4.6 净含量及允许短缺量

净含量及允许短缺量应符合定量包装商品计量监督管理办法的规定。

4.7 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 和 GB 31646 的规定。

4.8 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。

5 检验规则

5.1 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。

5.2 组批

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组批。

5.3 抽样

5.3.1 在成品库内抽样，抽样单位以包（盒）计。

5.3.2 每批按千分之三抽样，每批抽样数不应少于10件（总数不少于3kg），其中至少三件用于感官、净含量检验，至少三件用于理化及有害物质检验，至少三件用于微生物检验。

5.4 出厂检验

5.4.1 每批产品出厂前，须经生产企业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。

5.4.2 出厂检验项目包括：感官、水分、菌落总数、大肠菌群和致病菌，净含量及允许短缺量。

5.5 型式检验

5.5.1 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。

5.5.2 型式检验项目包括本标准技术要求中全部项目。

5.6 判定规则

5.6.1 出厂检验判定规则

5.6.1.1 出厂检验项目全部符合标准，判为合格产品。

5.6.1.2 出厂检验项目如有一项（微生物指标除外）不符合标准，可以加倍抽样复验，复验后如仍不符合标准，判为不合格品。

5.6.1.3 微生物指标有一项不符合标准，判为不合格品，不应复验。

5.6.2 型式检验判定规则

5.6.2.1 型式检验项目全部符合标准，判为合格品。

5.6.2.2 型式检验项目不超过3项（微生物指标除外）不符合标准，可以加倍抽样复验，复验后仍有一项不符合标准，判为不合格品。超过3项不符合标准，不应复验，判为不合格品。

5.6.2.3 微生物指标有一项不符合标准，判为不合格品，不应复验。

6 标签与标志

6.1 标签

应符合GB 7718规定。

6.2 标志

应符合GB/T 191、GB/T 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。

7 包装

7.1 包装容器

包装容器和材料应符合GB/T6543、GB 9683、GB 9687、GB 9688、GB 9689等相应的卫生标准和国家有关规定。

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。

7.2 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。

7.3 包装条件

应在速冻油条能受控的环境中进行包装。

8 运输

8.1 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。

8.2 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。

8.3 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。

9 贮存

9.1 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。

9.2 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。

9.3 冷藏库的室内温度要定时核查、记录。

9.4 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。

10 保质期

在上述规定的条件下，产品保质期内，在市场中销售，超过生产厂商或销售商约定的货架期或产品出现质量问题，应有生产厂商和销售商共同将产品召回处理。

