

ICS 67.189.10
CCS X 33

T/XMSSAL
厦门市供厦食品安全团体标准

T/XMSSAL XXXX—2026

供厦食品 油条

Food for Xiamen- Deep-fried dough sticks

2026-XX-XX 发布

2026-XX-XX 实施

厦门市食品安全工作联合会 发布

目 次

前言	II
1 范围	1
2 规范性引用文件	1
3 术语和定义	2
4 技术要求	2
5 生产加工过程的卫生要求	4
6 标签和标识、运输和贮存	4
附录 A（规范性） 食品添加剂重点检测项目	5
参考文献	6

前　　言

本文件按照GB/T 1.1—2020《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定起草。

请注意本文件的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别专利的责任。

厦门市食品安全工作联合会提出并归口。

本文件起草单位：

本文件主要起草人：

供厦食品 油条

1 范围

本文件规定了供厦食品 油条的术语和定义、技术要求、检验方法、生产加工过程的卫生要求、标签和标识、运输和贮存。

本文件适用于第3章所定义的油条产品。中央厨房及集体用餐配送单位可参照执行。

2 规范性引用文件

下列文件中的内容通过文中的规范性引用而构成本文件必不可少的条款。其中，注日期的引用文件，仅该日期对应的版本适用于本文件；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。

- GB/T 191 包装储运图示标志
- GB/T 317 白砂糖
- GB/T 1355 小麦粉
- GB 1886.245 食品安全国家标准 食品添加剂 复配膨松剂
- 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 2749 食品安全国家标准 蛋与蛋制品
- 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量
- GB 4789.1 食品安全国家标准 食品微生物学检验 总则
- 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 4789.10 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 5009.11 食品安全国家标准 食品中总砷及无机砷的测定
- GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定
- GB 5009.15 食品安全国家标准 食品中镉的测定
- GB 5009.22 食品安全国家标准 食品中黄曲霉毒素的测定
- GB 5009.97 食品安全国家标准 食品中环己基氨基磺酸钠的测定
- GB 5009.140 食品安全国家标准 食品中乙酰磺胺酸钾的测定
- GB 5009.182 食品安全国家标准 食品中铝的测定
- 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 5009.256 食品安全国家标准 食品中多种磷酸盐的测定
- GB 5009.298 食品安全国家标准 食品中三氯蔗糖(蔗糖素)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 7099 食品安全国家标准 糕点、面包
GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
GB 8957 食品安全国家标准 糕点、面包卫生规范
GB 10146 食品安全国家标准 食用动物油脂
GB 13104 食品安全国家标准 食糖
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 15196 食品安全国家标准 食用油脂制品
GB 16565 油炸小食品卫生标准
GB 19295 食品安全国家标准 速冻面米制品
GB/T 23596 海苔及其制品质量通则
GB 26687 食品安全国家标准 复配食品添加剂通则（含第1号修改单）
GB 29202 食品安全国家标准 食品添加剂 氮气
GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
GB 29921 食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量
GB 31605 食品安全国家标准 食品冷链物流卫生规范
GB 31639 食品安全国家标准 食品加工用酵母
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
T/XMSSAL 0098 煎炸油使用规范
定量包装商品计量监督管理办法（国家市场监督管理总局令第70号[2023]）
食品标识监督管理办法（国家市场监督管理总局令第100号[2025]）

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

油条 Deep-fried Dough Sticks

以小麦粉、水、食用植物油、食用盐、食糖、复配膨松剂（和或酵母）等为主要原辅料，添加或不添加蛋或蛋制品、海苔、食用动物油脂、食用油脂制品等其他配料，经配料、和面、醒发、成型、油炸（预炸）、沥油、冷却、包装（充氮或不充氮）、速冻或不速冻（或先速冻再包装）等工艺制成的等工艺制成的即食或非即食产品。

4 技术要求

4.1 原辅料要求

- 4.1.1 小麦粉：应符合 GB/T 1355 及 GB 2715 的规定。
- 4.1.2 食糖：应符合 GB 13104 及国家有关规定。
- 4.1.3 水：应符合 GB 5749 的要求。
- 4.1.4 食用植物油：应符合 GB 2716 及国家有关规定。
- 4.1.5 食用盐：应符合 GB 2721 及国家有关规定。
- 4.1.6 酵母：应符合 GB 31639 及国家有关规定。
- 4.1.7 复配膨松剂：应符合 GB 26687、GB 1886.245 的要求。
- 4.1.8 海苔：应符合 GB/T 23596 的要求。
- 4.1.9 食用油脂制品：应符合 GB 15196 的要求。
- 4.1.10 蛋与蛋制品：应符合 GB 2749 的要求。
- 4.1.11 食用动物油脂：应符合 GB 10146 的要求。
- 4.1.12 氮气：应符合 GB 29202 的要求。

4.1.13 其他原辅料：应符合相关产品的国家标准或行业标准及公告的规定。

4.2 感官要求

应符合表1的要求。

表1 感官要求

项目	要求	检验方法
组织形态	外形完整，膨松良好，组织结构均匀，内部组织呈网状结构，不变形，不破损断裂。表面不结冰晶 ^a 。	取适量试样置于洁净的白色盘（瓷盘或同类容器）中，在自然光下观察形态、色泽；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处理后，闻其气味，用温开水漱口后，品尝滋味，检查是否存在杂质。
色泽	呈金黄色	
滋味气味	具有油条应有的滋味和气味，无异味、焦糊味和哈喇味	
口感	口感不粘，不牙碜，外皮酥脆且内部松软膨松	
杂质	外表及内部均无肉眼可见杂质	

^a仅限冷冻油条产品。

4.3 理化指标

应符合表2的要求。

表2 理化指标

项目	指标要求	检验方法	备注
水分/ (g/100g)	≤40	GB 5009.3	
酸价（以脂肪计）(KOH) / (mg/g)	≤3	GB 5009.229	采用GB 16565
过氧化值（以脂肪计）/ (g/100g)	≤0.25	GB 5009.227	采用GB 16565
羰基价（以脂肪计）/ (meq/kg)	≤20	GB 5009.230	采用GB 16565
脂肪/ (g/100g)	≤25	GB 5009.6第一法（索氏抽提法）	/

4.4 污染物限量

应符合GB 2762的规定，同时符合表3的要求。

表3 污染物限量

物质中文名称	物质英文名称	指标要求	检验方法	备注
铝的残留量（干样品，以Al计）/ (mg/kg)	Aluminium	≤25	GB 5009.182	严于GB 2760 (≤100mg/kg)
铅（以Pb计）/ (mg/kg)	Lead	≤0.2	GB 5009.12	采用GB 16565
总砷（以As计）/ (mg/kg)	Total arsenic	≤0.2	GB 5009.11	采用GB 16565，严于GB 2762 (限值不做要求)
丙烯酰胺/ (ug/kg)	Acrylamide	≤600	GB 5009.204	参照欧洲食品安全局2007-2012年监测数据即食炸薯条的指示值

4.5 真菌毒素限量

应符合GB 2761的规定，同时符合表4的要求。

表4 真菌毒素限量

物质中文名称	物质英文名称	指标要求	检验方法	备注
总黄曲霉毒素 B ₁ +B ₂ +G ₁ +G ₂ / (μ g/kg)	Aflatoxins total, B1+B2 +G1 +G2	≤10	GB 5009. 22	参考台湾地区《食品中污染物质及毒素卫生标准》附表二《食品中真菌毒素之限量》，严于GB 2761（限值不做要求）

4.6 微生物限量

即食油条产品应符合表5的要求。

表5 微生物限量

项目	采样方案 ^a 及限量				检验方法	备注
	n	c	m	M		
菌落总数/ (CFU/g)	5	2	10 ⁴	10 ⁵	GB 4789. 2	采用GB 7099
大肠菌群/ (CFU/g)	5	2	10	10 ²	GB 4789. 3平板计数法	采用GB 7099
霉菌/ (CFU/g)	≤150				GB 4789. 15	采用GB 7099
沙门氏菌/ (/25g)	5	0	0	-	GB 4789. 4	采用GB 29921
金黄色葡萄球菌/ (CFU/g)	5	0	0	-	GB 4789. 10	采用GB 16565

^a样品的采样及处理按GB 4789. 1、GB4789. 33执行。n为同一批次产品应采集的样品件数；c为最大可允许超出m值得样品数；m为指标可接受水平的限量值；M为指标的最高安全限量值。

4.7 食品添加剂和食品营养强化剂

4.7.1 食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的要求。食品营养强化剂的使用应符合 GB 14880 的规定。加工过程不得添加含铝膨松剂。

4.7.2 食品添加剂重点检测项目见附录 A。

5 生产加工过程的卫生要求

冷冻油条还应符合GB 31646的规定，常温及冷藏油条还应符合GB 8957的规定；煎炸油使用应符合T/XMSSAL 0098的规定。

6 标签和标识、运输和贮存

6.1 标签和标识

标签和标识的内容应符合GB 7718、GB 28050、《食品标识监督管理办法》的规定。

6.2 运输和贮存

6.2.1 运输工具应符合卫生要求，清洁、卫生、无异味、无污染。冷藏油条和冷冻油条应符合 GB 31605 的要求。其中冷藏油条在运输过程中温度和储存环境温度应为 0℃~10℃；冷冻油条运输过程中的最高温度和储存环境温度不得高于-18℃。

6.2.2 成品应贮存在清洁、卫生的仓库内，不应与有毒、有害、有刺激性气味的物品混存，应使用垛垫堆码，离地、离墙应大于 10cm。其中即食油条产品于常温下贮存。冷藏油条储存环境温度应为 0℃~10℃；冷冻油条储存环境温度不得高于-18℃。

附录 A
(规范性)
食品添加剂重点检测项目

食品添加剂重点检测项目见表A.1。

表A.1 食品添加剂重点检测项目

物质中文名称	限量值	检验方法	备注
甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)/(g/kg)	不得检出	GB 5009.97	符合GB 2760
安赛蜜/(g/kg)	不得检出	GB 5009.140	符合GB 2760
三氯蔗糖/(g/kg)	不得检出	GB 5009.298	符合GB 2760
磷酸及磷酸盐(以磷酸根(PO_4^{3-})计)/(g/kg)	≤ 5.0	GB 5009.256	符合GB 2760

参 考 文 献

- [1] 台湾地区《食品中污染物质及毒素卫生标准[2024]》
 - [2] 台湾地区《食品中微生物卫生标准[2020]》
 - [3] 日本《食品中黄曲霉毒素限量标准[2019]》
 - [4] 中国香港《2021年食物内有害物质（修订）规例》
 - [5] 中国香港《2025年食物掺杂（金属杂质含量）规例》
 - [6] T/HNSPXH 002—2020 速冻油条
-