中华人民共和国行业标准

油炸类糕点通用技术条件

SB T 10223-1994

代替 **SB 165.4—84**
SB 175.1～175.7—84
SB 185.1～185.4—84
SB 185.6—84
SB 195.1～195.2—84
SB 205.1～205.3—84

1 主题内容与适用范围

本标准规定了油炸制品的分类、原料要求、技术要求、检验规则、标志、包装、运输和贮存。

本标准适用于以油炸为最后熟制工序的各种油炸制品。

2 引用标准

GB 317 白砂糖
GB 1355 小麦粉
SB/T 10143 糕点用小麦粉
GB 1455 绵白糖
GB 2716 食用植物油卫生标准
GB 2748 鲜鸡蛋卫生标准
GB 2754 鸡全蛋粉卫生标准
GB 2755 鸡蛋黄粉卫生标准
GB 2760 食品添加剂使用卫生标准
GB 5410 全脂乳粉
GB 5411 脱脂乳粉
GB 5415 奶油
GB 7100 糕点、饼干、面包卫生标准
GB 7718 食品标签通用标准
GB 8883 食用小麦淀粉
GB 8884 食用马铃薯淀粉
GB 8885 食用玉米淀粉
GB 10146 猪油卫生标准
GB 11680 食品包装用纸卫生标准
ZBX 31005 麦芽糖饴
GB 3865 中式糕点质量检验方法
GB 5009.56 糕点卫生标准的分析方法
GB 4789.24 食品卫生微生物学检验 糖果、糕点、果脯检验
GB 4789.15 食品卫生微生物学检验 霉菌和酵母计数

3 产品分类

油炸制品按其加工工艺的不同,可分为 8 类。

3.1 酥皮类

用水油面团包入油酥面团制成酥皮,经包馅、成形、油炸而制成的饼皮分层次的制品。

3.2 水油皮类

用水油面团制皮,经包馅、成形、油炸而制成的皮薄馅饱的制品。

3.3 松酥类

使用较少的油脂、较多的糖和饴糖,辅以蛋品或乳品等,并加入化学疏松剂,调制成松酥面团,经成形、油炸而制成的口感松酥的制品。

3.4 酥层类

用水油面团包入油酥面团,经反复压片、折叠、成形、油炸而制成的层次清晰、口感酥松的制品。

3.5 水调类

以面粉和水为主要原料制成水调面团,经成形、油炸而成的口感松脆的制品。

3.6 发酵类

利用发酵面团,经成形或包馅成形、油炸而制成的外脆内软的制品。

3.7 上糖浆类

先制成生坯,经油炸后再拌（浇、浸）入糖浆的口感松酥或酥脆的制品。

3.8 糯糍类

以糯米粉为主要原料,经包馅成形,油炸而制成的口感松脆或酥软的制品。

4 原料要求

4.1 白砂糖应符合 GB 317 的规定。

4.2 小麦粉应符合 GB 1355 的规定。专用小麦粉应符合 SB/T 10143 的规定。

4.3 绵白糖应符合 GB 1455 的规定。

4.4 食用植物油应符合 GB 2716 的规定。

4.5 鲜鸡蛋应符合 GB 2748 的规定。

4.6 鸡全蛋粉应符合 GB 2754 的规定。

4.7 鸡蛋黄粉应符合 GB 2755 的规定。

4.8 食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定。

4.9 全脂乳粉应符合 GB 5410 的规定。

4.10 脱脂乳粉应符合 GB 5411 的规定。

4.11 奶油应符合 GB 5415 的规定。

4.12 小麦淀粉应符合 GB 8883 的规定。

4.13 马铃薯淀粉应符合 GB 8884 的规定。

4.14 玉米淀粉应符合 GB 8885 的规定。

4.15 猪油应符合 GB 10146 的规定。

4.16 麦芽糖饴应符合 ZBX 31005 的规定。

5 技术要求

5.1 感官要求见表 1。

表 1

项　目	要　　求
形态	外形整齐,表面装饰物粘附均匀,具有该品种应有的形态特征
色泽	具有该品种应有的色泽,色泽均匀,有光泽
组织	气孔均匀,疏松,无糖粒,无大空洞,不干心,不粘,不硬,带馅类馅料饱满,皮薄厚均匀,不偏馅,不空膛,具有该品种应有的组织特征
滋味与口感	外酥内软,甜咸适度,味纯正,具有该品种应有的口感及风味,无异味
杂质	外表和内部均无肉眼可见杂质

5.2　理化要求见表 **2**。

表 **2**

项　　目		要　　求
水分,%		按企业标准执行
总糖,%	≥	**15**
脂肪,%	≥	**8**
碱度（以碳酸钠计）,%	≤	**0.5**

5.3　卫生要求应符合 **GB 7100** 规定,指标见表 **3**。

6　检验规则和检验方法

6.1　检验类别

6.1.1　自检　生产企业应建立健全检验机构,负责监督、指导本企业食品卫生工作和产品的质量检验,生产车间、班组应配备专职或兼职的质量检验人员,加强生产各环节的质量检验工作,每批产品须经检验合格,附产品检验合格证,方可出厂。

6.1.2　抽检　上级质量监督部门应对生产企业的产品进行定期或不定期的抽样检验。

6.1.3　复检　产品经检验后,符合标准规定的产品为合格品。如不符合标准规定,可复检 **1**～**2** 次。采取随机取样方法抽取样品,按技术要求进行检验,一次不合格时,应加倍抽取样品复检,复检如仍不合格时,产品按不合格品处理。检验结果卫生指标不符合的产品,不得上市销售。对卫生指标合格,其它指标不符合的产品,可按质论价处理。

表 **3**

项　　目	指　标	
	不含奶油	含奶油

酸价	(以脂肪计)	≤	5	
过氧化值	(以脂肪计),%	≤	0.25	
砷	(以 As 计),mg/kg	≤	0.5	
铅	(以 Pb 计),mg/kg	≤	0.5	
黄曲霉毒素 B1,	μg/kg	≤	5	
食品添加剂			按 GB 2760 规定	
细菌总数(出厂),	个／g	≤	750	1500
(销售),	个／g	≤	1000	2000
大肠菌群	个／100g	≤	30	40
致病菌(指肠道致病性及致病性球菌)			不得检出	
霉菌计数(出厂),	个／g	≤	50	
(销售),	个／g	≤	100	

6.2　检验项目

以同一班次生产的同品种、同规格的产品为一批。产品规格和感官要求为每批产品的必检项目,其它项目应定期检验。

6.3　取样方法

6.3.1　检样的抽取　以随机取样法于成品仓库和市场抽取样品,每批抽取 500g 作为检样,检样一式三份,供检验、复验和备查用。

6.3.2　检样的处理　检样应贴上标有品名、生产单位、生产日期及批号、抽样日期及抽样人姓名的封签。

6.4　检验方法

6.4.1　重量检验：以感量为 0.1 g 的天平称量后,与标准规定对照,作出评价。

6.4.2　感官检验：将样品置于清洁的白瓷盘中。目测包装、形态、色泽及表面杂质、口味、内部组织,以餐刀剖开后,进行目测、鼻嗅和口尝。

6.4.3　理化检验：按 GB 3865 执行。

6.4.4　卫生检验：按 GB 5009.56,GB 4789.24,GB 4789.15 执行。

7　验收、包装、标志、运输及贮存

7.1　验收

7.1.1　每批产品均应由生产企业的质检部门按照产品质量要求验收。

7.1.2　销售部门提货时可按标准要求对产品进行验收。

7.2　包装

7.2.1　包装形式分为箱包装、纸包装、袋（纸袋、塑料袋）包装及盒（纸盒、塑料盒、铁盒）包装。

7.2.2　包装材料应符合卫生要求。

7.2.3　大包装产品应使用清洁、干燥、无异味的糕点专用箱,产品不得外露,箱内应垫以包装纸,装箱高度应低于箱边 2cm 以上。

7.3　标志

包装上的标志应符合 GB 7718 的要求。

7.4　运输

7.4.1 运输时要用专用车船,车船内应保持清洁、干燥、不得与其它物品混运。

7.4.2 装卸时应小心,严禁重压。

7.5 保管

7.5.1 仓库内保持清洁卫生,有防尘、防蝇、防鼠等设施。

7.5.2 产品不得接触墙面或地面,间隔应在 **20cm** 以上,堆放高度应以提取方便为宜。

7.5.3 产品应勤进勤出,先进先出,不符合技术要求的产品不得入库。

7.5.4 产品仓库应通风干燥,夏季库温应控制在 **27**℃以下,相对湿度不得超过 **75**％。

7.5.5 最低保质期（天）：参见企业标准。

附加说明：

本标准由中华人民共和国国内贸易部提出并归口。

本标准由黑龙江商学院负责起草。

本标准主要起草人张守文。

中华人民共和国国内贸易部 **1995-01-26** 批准　　**1995-06-01** 实施