



# 中华人民共和国国家标准

GB 16565—2003  
代替 GB 16565—1996

---

## 油炸小食品卫生标准

Hygienic standard for fried food

2003-09-24 发布

2004-05-01 实施

---

中华人民共和国卫生部 发布  
中国国家标准化管理委员会

## 前 言

**本标准全文强制。**

本标准代替 GB 16565—1996《油炸小食品类卫生标准》。

本标准与 GB 16565—1996 相比主要修改如下：

- 按照 GB/T 1.1—2000 对标准文本格式进行修改；
- 对原标准的结构进行了修改，增加了食品添加剂、生产加工过程的卫生要求、包装、标识、贮存及运输要求；
- 修订标准名称为《油炸小食品卫生标准》。

本标准自实施之日起，GB 16565—1996 同时废止。

本标准由中华人民共和国卫生部提出并归口。

本标准起草单位：中国疾病预防控制中心营养与食品安全所、北京市卫生防疫站。

本标准主要起草人：韩玉莲、宋凤英、韩宏伟、黄培、郑文贞、梁进、张正。

本标准所代替标准的历次版本发布情况为：

- 本标准于 1996 年首次发布。

# 油炸小食品卫生标准

## 1 范围

本标准规定了油炸小食品的指标要求、食品添加剂、生产加工过程的卫生要求、包装、标识、贮存及运输要求和检验方法。

本标准适用于以面粉、米粉、豆类、薯类、蔬菜、水果、果仁为主要原料,按一定工艺配方,经油炸制成的各种定型包装的小食品。

## 2 规范性引用文件

下列文件中的条款通过本标准的引用而成为本标准的条款。凡是注日期的引用文件,其随后所有的修改单(不包括勘误的内容)或修订版均不适用于本标准,然而,鼓励根据本标准达成协议的各方研究是否可使用这些文件的最新版本。凡是不注日期的引用文件,其最新版本适用于本标准。

GB 2760 食品添加剂使用卫生标准

GB/T 4789.33 食品卫生微生物学检验 稻谷、果蔬类食品检验

GB/T 5009.11 食品中总砷及无机砷的测定

GB/T 5009.12 食品中铅的测定

GB/T 5009.37 食用植物油卫生标准的分析方法

GB/T 5009.56 糕点卫生标准的分析方法

GB 14881 食品企业通用卫生规范

## 3 指标要求

### 3.1 原料要求

应符合相应的标准和有关规定。

### 3.2 感官要求

3.2.1 色泽:具有本品种特有的正常色泽,无焦、生现象。

3.2.2 气味:气味正常,无霉味、哈喇及其他异味。

### 3.3 理化指标

理化指标应符合表1规定。

表1 理化指标

项 目	指 标
酸价(以脂肪计)(KOH)/(mg/g)	≤ 3
过氧化值(以脂肪计)/(g/100 g)	≤ 0.25
羰基价(以脂肪计)/(meq/kg)	≤ 20
总砷(以As计)/(mg/kg)	≤ 0.2
铅(Pb)/(mg/kg)	≤ 0.2

### 3.4 微生物指标

微生物指标应符合表2的规定。

表 2 微生物指标

项 目	指 标
菌落总数/(cfu/g)	≤ 1 000
大肠菌群/(MPN/100 g)	≤ 30
致病菌(沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、志贺氏菌)	不得检出

#### 4 食品添加剂

- 4.1 食品添加剂质量应符合相应的标准和有关规定。  
4.2 食品添加剂的品种和使用量应符合 GB 2760 的规定。

#### 5 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

#### 6 包装

- 6.1 包装容器和材料应符合相应的卫生标准和有关规定。  
6.2 应使用防透水性材料包装,封口严密,包装袋内不得装入与食品无关的物品(如玩具、文具等),若装入干燥剂,则应无毒、无害,且使用食品级包装材料包装,使之与食品有效分隔。

#### 7 标识

定型包装的标识要求应符合有关规定。

#### 8 贮存及运输

##### 8.1 贮存

产品应贮存在干燥、通风良好的场所。不得与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀的物品同处贮存。

##### 8.2 运输

运输产品时应避免日晒、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。

#### 9 检验方法

##### 9.1 酸价、过氧化值、羰基价

按 GB/T 5009.56 规定提取脂肪。分析按 GB/T 5009.37 规定的方法测定。

##### 9.2 总砷

按 GB/T 5009.11 规定的方法测定。

##### 9.3 铅

按 GB/T 5009.12 规定的方法测定。

##### 9.4 微生物指标

按 GB/T 4789.33 规定的方法测定。