

## 前 言

**本标准全文强制。**

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：安徽省卫生防疫站、浙江省食品卫生监督检验所、河北省卫生防疫站、甘肃省卫生防疫站、新疆维吾尔自治区卫生防疫站、辽宁省卫生监督所、天津市卫生局公共卫生监督所。

本标准主要起草人：叶勋凯、潘延存、刘翠英、王平、刘明文、王旭太、崔春明。

# 烘炒食品卫生标准

## 1 范围

本标准规定了烘炒食品的指标要求、食品添加剂、生产加工过程的卫生要求和检验方法。  
本标准适用于以果蔬籽、果仁、坚果等为主要原料，添加或不添加辅料，经炒制或烘烤而成的食品。

## 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 2761 食品中黄曲霉毒素 B<sub>1</sub> 允许量标准  
 GB/T 4789.33 食品卫生微生物学检验 粮谷、果蔬类食品检验  
 GB/T 5009.22 食品中黄曲霉毒素 B<sub>1</sub> 的测定  
 GB/T 5009.37 食用植物油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

具有正常果蔬籽、果仁、坚果等食品固有的外形、色泽、气味和滋味，口感酥脆，不得有酸败等异味，无异物、无霉变、无虫蛀。

### 3.3 理化指标

理化指标应符合表 1 的规定。

表 1 理化指标

项 目	指 标
酸价(KOH)/(mg/g 脂肪)	≤ 3
过氧化值/(g/100 g 脂肪)	≤ 0.38
黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> /(μg/kg)	
花生仁	≤ 20
其他	≤ 5

### 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
大肠菌群/(MPN/100 g)	≤ 30
霉菌/(cfu/g)	≤ 25
酵母/(cfu/g)	≤ 25
致病菌(沙门氏菌、志贺氏菌、金黄色葡萄球菌)	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

包装容器和材料应符合相应的卫生标准和有关规定。

#### 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

成品应贮存在干燥、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 理化指标

##### 9.1.1 酸价、过氧化值

##### 9.1.1.1 样品前处理

取适量试样的可食部分,粉碎后置于具塞三角瓶中,加 30℃~60℃石油醚 100 mL,振摇 1 min 放置过夜,经盛有无水硫酸钠的漏斗过滤,滤液于 60℃水浴上,挥尽石油醚,以备待用。提取油的量应满足 GB/T 5009.37 规定的方法的测定要求。

##### 9.1.1.2 测定

按 GB/T 5009.37 规定的方法测定。

##### 9.1.2 黄曲霉毒素 B<sub>1</sub>

按 GB/T 5009.22 规定的方法测定。

##### 9.2 微生物指标

按 GB/T 4789.33 规定的方法检验。