



中华人民共和国国家标准

GB 16565—1996

油炸小食品类卫生标准

Hygienic standard for fried food

1996-11-27 发布

1997-05-01 实施

中华人民共和国卫生部 发布

前 言

本标准在制定指标时,尽量与国内、外相关食品标准保持一致。但由于生产状况与国内、外相关食品不完全相同,因此,本标准依据卫生学调查结果,应用具代表性数量样品的检测数据,参照国内 GB 7100—86《糕点、饼干、面包卫生标准》,GB 7102.1—94《食用植物油煎炸过程中的卫生标准》、国外〔日本农业标准(JAS)通告 543—89〕相关食品标准而制定。

本标准由中华人民共和国卫生部提出。

本标准由卫生部食品卫生监督检验所负责起草;由北京市卫生防疫站参加起草。

本标准主要起草人:韩玉莲、宋凤英、韩宏伟、黄培、郑文贞。

本标准由卫生部委托技术归口单位卫生部食品卫生监督检验所负责解释。

中华人民共和国国家标准

油炸小食品类卫生标准

GB 16565—1996

Hygienic standard for fried food

1 范围

本标准规定了油炸小食品的卫生要求和检验方法。

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

2 引用标准

下列标准所包含的条文,通过在本标准中引用而构成本标准的条文。本标准出版时,所示版本均为有效。所有标准都会被修订,使用本标准的各方应探讨使用下列标准最新版本的可能性。

- GB 2760—86 食品添加剂使用卫生标准
- GB/T 5009.11—1996 食品中总砷的测定方法
- GB/T 5009.12—1996 食品中铅的测定方法
- GB/T 5009.37—1996 食用植物油卫生标准的分析方法
- GB/T 5009.56—1996 糕点卫生标准的分析方法
- GB 4789.2—1994 食品卫生微生物学检验 菌落总数的测定
- GB 4789.3—1994 食品卫生微生物学检验 大肠菌群的测定
- GB 4789.4—1994 食品卫生微生物学检验 沙门氏菌检验
- GB 4789.5—1994 食品卫生微生物学检验 志贺氏菌检验
- GB 4789.10—1994 食品卫生微生物学检验 葡萄球菌检验
- GB 4789.11—1994 食品卫生微生物学检验 溶血性链球菌检验

3 卫生要求

3.1 感官指标

3.1.1 色泽:具有本品种特有的正常色泽,无焦生现象。

3.1.2 气味:气味正常,无霉味、哈喇味及其他异味。

3.2 理化指标

理化指标应符合表1的规定。