



413569S-2018



登封市绿宝农副产品有限公司企业标准

Q/DLN 0001S-2018

地瓜干

2018-11-30 发布

2018-11-30 实施

登封市绿宝农副产品有限公司 发布

前 言

本标准按照GB/T 1.1《标准化工作导则第1部分：标准的结构和编写》编写。

本标准由登封市绿宝农副产品有限公司提出并起草。

本标准起草人：段斌怀。

H N

Q B

地瓜干

1 范围

本标准规定了地瓜干的要求、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以甘薯为原料，经预处理、清洗、蒸煮、切片、烘干、包装加工而成的地瓜干。

2 要求

2.1 原料

2.1.1 甘薯应清洁、卫生、无污染，无腐烂，并符合GB 2762和GB 2763的规定。

2.2 感官要求

感官要求应符合表1的规定。

表 1 感官要求

项 目	要 求	检验方法
性 状	条状	从样品中取出 1 份，将本品置入白瓷盘中，自然光下用肉眼观察色泽及性状及杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味。
色 泽	黄色至棕褐色	
气、滋味	具有产品应有的气、滋味，味甜，无异味	
杂 质	无肉眼可见外来杂质	

2.3 理化指标

理化指标应符合表2的规定。

表 2 理化指标

项目	指 标	检验方法
水分, %	≤ 35	GB 5009.3
总糖(以葡萄糖计), g/100g	≤ 70	GB/T 10782
铅*(以Pb计), mg/kg	≤ 0.8	GB 5009.12

*铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。

2.4 微生物限量

微生物限量应符合表 3 的规定。

表 3 微生物限量

项目	采样方案 ^a 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数, CFU/g	5	2	10 ³	10 ⁴	GB 4789.2

大肠菌群, CFU/g	5	2	10	10 ³	GB 4789. 3
霉菌, CFU/g ≤	50				GB 4789. 15
沙门氏菌, /25g	5	0	0	—	GB 4789. 4
金黄色葡萄球菌, CFU/g	5	1	100	1000	GB 4789. 10 第二法
a 样品的采样及处理按 GB 4789. 1 执行;					

2.5 净含量及允许短缺量

净含量及允许短缺量应符合 JJF 1070 的规定。

2.6 生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.7 其它要求

污染物限量应符合 GB 2762 的规定, 农药残留限量应符合 GB 2763 的规定。

3 检验

出厂检验项目: 感官要求、水分、净含量及允许短缺量、菌落总数、大肠菌群。型式检验按国家相关规定执行。

Q B

编制说明

地瓜干是以甘薯为原料，经预处理、清洗、蒸煮、切片、烘干、包装加工而成的。根据《中华人民共和国食品安全法》和《中华人民共和国标准化法》的有关规定，参照 GB 14884《食品安全国家标准 蜜饯》制定本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。

登封市绿宝农副产品有限公司

H N

Q B