



413647S-2018



武陟县魏氏种植专业合作社企业标准

Q/WWS 0001S-2018

薯类制品

2018-12-11 发布

2018-12-11 实施

武陟县魏氏种植专业合作社 发布

前 言

本标准文本按 GB/T 1.1《标准化工作导则第 1 部分：标准的结构和编写》的规定编写。

本标准由武陟县魏氏种植专业合作社提出并起草。

本标准主要起草人：魏战。

本标准自发布实施之日起替代 Q/WWS 0001S-2016。

H N

Q B

薯类制品

1 范围

本标准规定了薯类制品的要求、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等要求。

本标准适用于以红薯、白砂糖为原料，红薯经清洗、去皮、蒸煮、打泥、添加白砂糖、搅拌、成型、焙烤、包装而成的薯类制品。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 红薯应新鲜，清洁，无腐烂，并符合LS/T 3104的规定。

2.1.2 生产用水应符合GB 5749的规定。

2.1.3 白砂糖应符合GB/T 317和GB 13104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	固体、橄榄形	从样品中取出1袋，置于洁净白色的瓷盘中，用镊子翻动，在自然光线下观察性状、色泽、查看是否有杂质等，用鼻嗅其气味，品其滋味。
色 泽	米红色	
气、滋味	具有薯类应有的气、滋味、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 规定。

表 2 理化指标

项 目	指 标	检验方法
水分，%	≤ 60	GB 5009.3
*铅(以 Pb 计)，mg/kg	≤ 0.8	GB 5009.12
六六六(HCH)，mg/kg	≤ 0.05	GB/T 5009.19
滴滴涕(DDT)，mg/kg	≤ 0.05	GB/T 5009.19

*铅的指标严于食品安全国家标准 GB 2762。

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 ²	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 食品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

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

编制说明

薯类制品以红薯、白砂糖为原料，红薯经清洗、去皮、蒸煮、打泥、添加白砂糖、搅拌、成型、焙烤、包装而成的薯类制品。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 GB14884《食品安全国家标准 蜜饯》制定本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检验依据。

本标准规定了薯类制品的要求、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762。

武陟县魏氏种植专业合作社