



412339S-2018



禹州市紫焯红食品有限公司企业标准

Q/YZS 0004S-2018

红薯叶（柄）制品

2018-08-02 发布

2018-08-02 实施

禹州市紫焯红食品有限公司 发布

前 言

企业标准按 GB/T1.1《标准化工作导则第1部分：标准的结构和编写》编写。

本标准由禹州市紫烨红食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：魏金刚。

H N

Q B

红薯叶（柄）制品

1 范围

本标准规定了红薯叶（柄）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。

本标准适用于以新鲜红薯叶（柄）为原料，红薯叶（柄）经杀青、烘烤，冷冻、解冻，蒸煮后加入经粉碎的辣椒、桂皮、八角、姜、花椒、丁香、陈皮，食用盐、白砂糖、D-异抗坏血酸钠、味精调味，经抽真空、杀菌、冷却、包装制成的红薯叶（柄）制品。

2 要求

2.1 原料

- 2.1.1 新鲜红薯叶（柄）应新鲜无腐烂、清洁卫生、无污染，并符合 GB 2762、GB 2763 的规定。
- 2.1.2 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.3 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.4 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.5 白砂糖应符合 GB 13104 和 GB/T 317 的规定。
- 2.1.6 花椒应符合 GB/T 30391 的规定。
- 2.1.7 八角应符合 GB/T 7652 的规定。
- 2.1.8 辣椒应符合 GB/T 30382 的规定。
- 2.1.9 丁香应符合 GB/T 22300 的规定。
- 2.1.10 姜应符合 GB/T 30383 的规定。
- 2.1.11 陈皮应符合《中华人民共和国药典》2015 年版一部的规定。
- 2.1.12 味精应符合 GB/T 8967 和 GB 2720 的规定。
- 2.1.13 桂皮应符合 GB/T 30381 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、叶片状	取样品 1 袋，将内容物倒入白瓷盘中，在室内自然光线下观察其性状、色泽，嗅其气味，温开水漱口，品尝其滋味，并检查有无外来杂质，结果应符合左侧规定。
色 泽	具有该产品应有的色泽	
气 味、滋味	具有该产品应有的气味和滋味、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 的规定。

表 2 理化指标

项 目	指 标	检验方法
水分, (g/100g)	≤ 80.0	GB 5009.3
食用盐 (以 NaCl 计), (g/100g)	≤ 8.0	GB 5009.44
*铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.8	GB 5009.12
总砷 (以 As 计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11

注: *指标严于食品安全国家标准 GB 2762。

2.4 微生物指标

微生物指标应符合表 3 的规定。

表 3 微生物指标

项 目	采样方案 ^a 及限量				检验方法
	n	c	m	M	

菌落总数 (CFU/g) ≤	30000				GB 4789. 2
大肠菌群 (MPN/g) ≤	0. 3				GB 4789. 3 中的 MPN 法
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
注 1: a 样品的采样及处理按 GB 4789. 1 执行; 注 2: n 为同一批次产品应采集的样品件数; c 为最大可允许超出 m 值的样品数; m 为微生物指标可接受水平的限量值; M 为微生物指标的最高安全限量值。					

2.5 净含量及允许短缺量

净含量及允许短缺量应符合 JJF1070《定量包装商品净含量计量检验规则》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 其他要求

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定, 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、净含量及允许短缺量、食用盐、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

本标准适用于以新鲜红薯叶（柄）为原料，红薯叶（柄）经杀青、烘烤，冷冻、解冻，蒸煮后加入经粉碎的辣椒、桂皮、八角、姜、花椒、丁香、陈皮，食用盐、白砂糖、D-异抗坏血酸钠、味精调味，经抽真空、杀菌、冷却、包装制成的红薯叶（柄）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《蔬菜制品生产许可审查细则》制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762。

禹州市紫焯红食品有限公司

H N

Q B