



412865S-2018



确山县香来美食品厂企业标准

Q/QLM 0001S-2018

薯类制品

2018-09-17 发布

2018-09-17 实施

确山县香来美食品厂 发布

前 言

本标准按照 GB/T1.1《标准化工作导则第1部分：标准的结构和编写》的规则编写。

本标准由确山县香来美食品厂提出。

本标准主要起草人：罗现有，宋叶潇，赵玉梅，杜爱青，王威，高健。

H N

Q B

薯类制品

1 范围

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

本标准适用于以新鲜红薯、紫薯、马铃薯、山药，中的一种为原料，经清洗、削皮、切片（切丁或切条）、蒸制或不蒸制、烘干或不烘干、油炸或不油炸(食用棕榈油)、排湿或不排湿、回潮或不回潮、冷却、包装而成的薯类制品。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 红薯应符合 LS/T 3104 的规定。
 2.1.2 紫薯应符合 LS/T 3104 的规定。
 2.1.3 马铃薯应符合 LS/T 3106 的规定。
 2.1.4 山药应符合 DB52/T 464 和 GB/T 20351 的规定。
 2.1.5 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
 2.1.6 食用棕榈油应符合 GB/T 15680 和 GB 2716 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	具有该产品应有的性状	从样品中取出 100g，倒入一洁净烧杯中，自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味。
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、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	薯干	15	GB 5009.3
	软薯条(丁)	25	
	薯脆片	15	
总砷(以 As 计), mg/kg	≤	0.5	GB 5009.11
*铅(以 Pb 计), mg/kg	≤	0.15	GB 5009.12
镉(以 Cd 计), mg/kg	≤	0.1	GB 5009.15
黄曲霉毒素 B ₁ , μg/kg	≤	5.0	GB 5009.22
酸价 ^a (以脂肪计)(KOH), mg/g	≤	3.0	GB 5009.229
过氧化值 ^a (以脂肪计), g/100g	≤	0.25	GB 5009.227
羰基价 ^a (以脂肪计), meq/kg	≤	20	GB 5009.230

*本标准中的铅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 ⁴	10 ⁵	GB 4789.2
大肠菌群, CFU/g	5	2	10	10 ²	GB 4789.3 平板计数法
沙门氏菌, /25g	5	0	0	—	GB 4789.4
霉菌, CFU/g ≤	90				GB 4789.15
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 生产加工过程的卫生要求

生产加工过程的卫生要求应符合 GB 14881 的规定。

2.7 其他要求

真菌毒素限量应符合 GB 2761 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：感官要求、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。

编制说明

本标准适用于以新鲜红薯、紫薯、马铃薯、山药，中的一种为原料，经清洗、削皮、切片（切丁或切条）、蒸制或不蒸制、烘干或不烘干、油炸或不油炸(食用棕榈油)、排湿或不排湿、回潮或不回潮、冷却、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 GB 17401《食品安全国家标准 膨化食品》和《薯类食品生产许可审查细则》的要求及规定制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中的铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762。

确山县香来美食品厂

H N

Q B