



410128S-2019



禹州市紫焯红食品有限公司企业标准

Q/YZS 0001S-2019

干制红薯(紫薯)制品

2019-01-14 发布

2019-01-14 实施

禹州市紫焯红食品有限公司 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》的要求进行编写。

本标准由禹州市紫焯红食品有限公司提出。

本标准起草单位：禹州市紫焯红食品有限公司。

本标准主要起草人：魏金刚。

H N

Q B

干制甘薯（红薯、紫薯）制品

1 范围

本标准规定了干制甘薯（红薯、紫薯）制品的要求、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以新鲜红薯或紫薯为原料，经清洗、去皮、切块（条、片），辅以白砂糖、葡萄糖、经水煮、烘干、真空包装、高温高压杀菌、冷却、吹干、包装制成的干制甘薯（红薯、紫薯）制品。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 红薯、紫薯应新鲜无腐烂、清洁卫生、无污染，并符合 GB 2762、GB 2763 的规定。

2.1.2 葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。

2.1.3 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.4 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	条状、块状、片状		从样品中取出 1 袋，倒入一洁净白色瓷盘中，在自然光下用肉眼观察色泽、性状及有无外来杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味。
色 泽	红薯	橘红色或紫色	
	紫薯	紫色	
气、滋味	具有产品特有气、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, g/100g	≤ 25.0	GB 5009.3
总糖（以葡萄糖计）, g/100g	≤ 50.0	GB/T 10782
总砷（以 As 计）, mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
*铅（以 Pb 计）, mg/kg	≤ 0.8	GB 5009.12
黄曲霉毒素 B ₁ , μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.22
粗纤维, %	≥ 5.0	GB/T 5009.10

注：*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 ²	GB 4789. 3 中的平板计数法
霉菌, CFU/g ≤	25				GB 4789. 15
酵母, CFU/g ≤	25				
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: a 样品的采样及处理按 GB 4789. 1 和 GB/T 4789. 24 执行。

2.5 净含量及允许短缺量

按国家质量监督检验检疫总局令第 75 号《定量包装商品计量监督管理办法》执行, 净含量及允许短缺量按 JJF 1070 规定的方法检验。

2.6 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 和 GB 8956 的规定。

2.7 其它要求

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、水分、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或紫薯为原料，经清洗、去皮、切块（条、片），辅以白砂糖、葡萄糖、经水煮、烘干、真空包装、高温高压杀菌、冷却、吹干、包装制成的干制甘薯（红薯、紫薯）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NY/T 708《甘薯干》和GB 14884《食品安全国家标准 蜜饯》的要求制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准规定了干制甘薯（红薯、紫薯）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 的规定。

禹州市紫焯红食品有限公司

H N

Q B