



410239S-2019



河南省益群生物科技有限公司企业标准

Q/HYS 0019S-2019

山药（土豆）泥

2019-01-25 发布

2019-01-25 实施

河南省益群生物科技有限公司 发布

前 言

本标准按 GB/T1.1《标准化工作导则第1部分：标准的结构和编写》编写。

本标准由河南省益群生物科技有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：王颐蓉、郭永利。

H N
Q B

山药（土豆）泥

1 范围

本标准规定了山药（土豆）泥的分类、要求、检验方法、检验规则及标志、标签、包装、运输和贮存等。

本标准适用于以怀山药、土豆、鲜果（蓝莓、草莓、西瓜、橙子）或果酱（蓝莓果酱、草莓果酱）、奶油、白砂糖、木糖醇、果葡糖浆、食品添加剂（柠檬酸、DL-苹果酸、维生素C、香兰素）、食品用香精（草莓香精、蓝莓香精、奶油香精、西瓜香精、橙子香精）中的一种或几种为原料，怀山药、土豆经精选、削皮、清洗、蒸汽熟制、粉碎成泥，鲜果（蓝莓、草莓、西瓜、橙子）经拣选、清洗、去皮、粉碎成泥或添加果酱（蓝莓果酱、草莓果酱），添加白砂糖、奶油、木糖醇、果葡糖浆、食品添加剂（柠檬酸、苹果酸、维生素C、香兰素、草莓香精、蓝莓香精、奶油香精、西瓜香精、橙子香精）中的一种或几种，经调配、灌装、灭菌、包装加工而成的山药（土豆）泥。

2 要求

2.1 原料要求

- 2.1.1 蓝莓果酱、草莓果酱应符合GB/T 22474的规定。
- 2.1.2 蓝莓应符合GB/T 27658的规定。
- 2.1.3 草莓应符合NY/T444的规定。
- 2.1.4 生产用水应符合GB 5749的规定。
- 2.1.5 奶油应符合GB 19646的规定。
- 2.1.6 蓝莓香精、草莓香精、西瓜香精、橙子香精、奶油香精应符合GB 30616的规定。
- 2.1.7 柠檬酸应符合GB 1886.235的规定。
- 2.1.8 果葡糖浆应符合GB/T 20882和GB 15203的规定。
- 2.1.9 DL-苹果酸应符合GB 25544的规定。
- 2.1.10 维生素C应符合GB 14754的规定。
- 2.1.11 香兰素应符合GB 1886.16的规定。
- 2.1.12 白砂糖应符合GB/T 317和GB 13104的规定。
- 2.1.13 怀山药应符合GB/T20351的规定。
- 2.1.14 土豆、西瓜、橙子应清洁卫生、无污染、无腐烂，并符合GB2762和GB2763的规定。
- 2.1.15 木糖醇应符合GB 1886.234 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		半固态膏状	取适量被测样品于洁净的白瓷盘中，置于明亮处，用肉眼观察其性状、色泽及有无杂质。用嗅觉仔细鉴别被测样品的气味，用味觉品尝其滋味，检查有无外来杂质。
色 泽	蓝莓味山药泥	浅蓝色	
	蓝莓味土豆泥	浅蓝色	
	草莓味山药泥	浅橙色	
	草莓味土豆泥	浅橙色	
	西瓜味山药泥	浅红色	
	西瓜味土豆泥	浅红色	
	橙子味山药泥	浅黄色	
	橙子味土豆泥	浅黄色	
	奶油味山药泥	白色	
	奶油味土豆泥	白色	
	原味山药泥	白色	
	原味土豆泥	微黄	
气、滋味	蓝莓味山药泥	具有山药、蓝莓果固有的气、滋味，无异味	
	蓝莓味土豆泥	具有土豆、蓝莓果固有的气、滋味，无异味	
	草莓味山药泥	具有山药、草莓果固有的气、滋味，无异味	
	草莓味土豆泥	具有土豆、草莓果固有的气、滋味，无异味	
	西瓜味山药泥	具有山药、西瓜固有的气、滋味，无异味	
	西瓜味土豆泥	具有土豆、西瓜固有的气、滋味，无异味	
	橙子味山药泥	具有山药、橙子果固有的气、滋味，无异味	
	橙子味土豆泥	具有土豆、橙子果固有的气、滋味，无异味	
	奶油味山药泥	具有山药、奶油固有的气、滋味，无异味	
	奶油味土豆泥	具有土豆、奶油固有的气、滋味，无异味	
	原味山药泥	具有山药固有的气、滋味，无异味	
	原味土豆泥	具有土豆固有的气、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 的规定。

表 2 理化指标

项 目	指 标	检 验 方 法
水分，g/100g ≤	70	GB 5009. 3
蛋白质，g/100g ≥	0. 6	GB 5009. 5
铅*（以 Pb 计），mg/kg ≤	0. 4	GB 5009. 12
总砷（以 As 计），mg/kg ≤	0. 5	GB 5009. 11
锡 ^a （以 Sn 计） mg/kg ≤	100	GB 5009. 16
注： ^a 仅适用于玻璃瓶装产品。		
*严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。		

2. 4 微生物限量

微生物限量应符合商业无菌的要求, 检验方法应符合 GB 4789. 26 的规定。

2. 5 净含量及允许短缺量

净含量及允许短缺量应符合 JTF 1070 规定.

2. 6 食品生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 8950 和 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：感官要求、水分、净含量及允许短缺量、商业无菌的检验。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以怀山药、土豆、鲜果（蓝莓、草莓、西瓜、橙子）或果酱（蓝莓果酱、草莓果酱）、奶油、白砂糖、木糖醇、果葡糖浆、食品添加剂（柠檬酸、DL-苹果酸、维生素C、香兰素）、食品用香精（草莓香精、蓝莓香精、奶油香精、西瓜香精、橙子香精）中的一种或几种为原料，怀山药、土豆经精选、削皮、清洗、蒸汽熟制、粉碎成泥，鲜果（蓝莓、草莓、西瓜、橙子）经拣选、清洗、去皮、粉碎成泥或添加果酱（蓝莓果酱、草莓果酱），添加白砂糖、奶油、木糖醇、果葡糖浆、食品添加剂（柠檬酸、苹果酸、维生素C、香兰素、草莓香精、蓝莓香精、奶油香精、西瓜香精、橙子香精）中的一种或几种，经调配、灌装、灭菌、包装加工而成的山药（土豆）泥。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 7098《食品安全国家标准 罐头食品》的相关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。

维生素C在本产品中作为抗氧化剂使用。

本标准中铅的指标严于食品安全国家标准 GB 2762的规定。

河南省益群生物科技有限公司