



416976S-2020



洛阳宏远食品加工有限公司企业标准

Q/LHY 0002S-2020

红薯制品

2020-12-11 发布

2020-12-11 实施

洛阳宏远食品加工有限公司 发布

前 言

本标准按照 GB/T 1.1《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》编写。

本标准由洛阳宏远食品加工有限公司提出并起草。

本标准起草人：张喜民、张云霞、常麦涛。

H N

Q B

红薯制品

1 范围

本标准规定了红薯制品的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以红薯为原料，经清洗、去皮（或不去皮）、切分成型（或不切分）、蒸煮（或不蒸煮）、烤制、冷却、冷冻（或不冷冻）、包装而成的红薯制品。

按原料不同可分为：红薯条、红薯干、冷冻红薯。

2 要求

2.1 原料要求

2.1.1 红薯应无污染、无霉变、无腐烂，符合 GB 2762、GB 2763 的规定。

2.1.2 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.2 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 态	取出适量样品，置于白色瓷盘中，自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，以温开水漱口，品其滋味
色 泽	具有本品应有的色泽，色泽均匀一致	
气、滋味	具有本品特有的香甜味，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
	红薯条、红薯干	冷冻红薯	
水分, g/100g ≤	36.0	88.0	GB 5009.3
*铅(以 Pb 计), mg/kg ≤	0.8		GB 5009.12
镉(以 Cd 计), mg/kg ≤	0.1		GB 5009.15

注：*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	采集方案 ^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
注 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

应符合 GB 14881 的规定。

2.7 其他要求

应符合 GB 2762、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。型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

本标准适用于以红薯为原料，经清洗、去皮（或不去皮）、切分成型（或不切分）、蒸煮（或不蒸煮）、烤制、冷却、冷冻（或不冷冻）、包装而成的红薯制品。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，制订了本企业标准，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 的规定。

洛阳宏远食品加工有限公司

H N

Q B