



416882S-2020



禹州市紫焜红食品有限公司企业标准

Q/YZS 0009S-2020

# 干制薯类制品

2020-12-01 发布

2020-12-01 实施

禹州市紫焜红食品有限公司 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：标准化文件的结构和起草规则》的规则要求进行编写。

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

# 干制薯类制品

## 1 范围

本标准规定了干制薯类制品的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以鲜红薯、鲜土豆中的一种为原料，经清洗、去皮、切分成型、清洗、杀青、添加或不添加白砂糖调制、棕榈油油炸、控油、添加或不添加柠檬酸、白砂糖、味精、鸡精、食用盐、辣椒、花椒、麻椒、八角、小茴香、番茄粉、甘梅粉（梅子粉、白砂糖、食用盐、甘草粉）中的一种或多种、冷却、包装而成的干制薯类制品。

根据所用原料不同，分为干制红薯制品和干制土豆制品。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

- 2.1.1 鲜红薯应符合 LS/T 3104 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.2 棕榈油应符合 GB/T 15680 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.3 鲜土豆应符合 LS/T 3106 的规定。
- 2.1.4 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.5 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.6 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.7 八角应符合 GB/T 7652 的规定。
- 2.1.8 小茴香应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.9 花椒应符合 GB/T 30391 的规定。
- 2.1.10 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.11 鸡精应符合 SB/T 10371 的规定。
- 2.1.12 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。
- 2.1.13 辣椒应符合 GB/T 30382 的规定。
- 2.1.14 番茄粉应符合 NY/T 957 的规定。
- 2.1.15 甘梅粉应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.16 麻椒应符合 GB/T 30391 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	具有产品应有的性状	从样品中取出 50g，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	具有产品应有的色泽	
气、滋味	具有产品应有的气味、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, g/100g	≤	7	GB 5009.3
食用盐 (以 NaCl 计), g/100g	≤	8	GB 5009.44
酸价 <sup>a</sup> (以脂肪计) (KOH), mg/g	≤	3.0	GB 5009.229
过氧化值 (以脂肪计), g/100g	≤	0.25	GB 5009.227
羧基价 (以脂肪计), meq/kg	≤	20	GB 5009.230
总砷 (以 As 计), mg/kg	≤	0.5	GB 5009.11
*铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤	0.18	GB 5009.12

注 1: \*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

注 2: a 添加柠檬酸和甘梅粉的产品不检测酸价。

#### 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 <sup>a</sup> 限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数, CFU/g	≤	1000			GB 4789.2
大肠菌群, MPN/100g	≤	30			GB 4789.3 MPN 计数法
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 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 其它要求

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、净含量及允许短缺量、水分、菌落总数、大肠菌群的检验。型式检验按国家有关规定执行。

## 编制说明

本标准适用于以鲜红薯、鲜土豆中的一种为原料，经清洗、去皮、切分成型、清洗、杀青、添加或不添加白砂糖调制、棕榈油油炸、控油、添加或不添加柠檬酸、白砂糖、味精、鸡精、食用盐、辣椒、花椒、麻椒、八角、小茴香、番茄粉、甘梅粉（梅子粉、白砂糖、食用盐、甘草粉）中的一种或多种、冷却、包装而成的干制薯类制品。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，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 的规定。

禹州市紫焯红食品有限公司

H N  
Q B