



416946S-2020



河南谷力佳食品有限公司企业标准

Q/HGS 0003S-2020

即食马铃薯

2020-12-08 发布

2020-12-08 实施

河南谷力佳食品有限公司 发布

前 言

本标准按 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》的规则编写。

本标准由河南谷力佳食品有限公司提出并起草

本标准主要起草人：屈亮、王环平。

H N

Q B

即食马铃薯

1 范围

本标准规定了即食马铃薯的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以马铃薯为原料，经清洗、去皮、切块或切条，添加或不添加白砂糖、冰糖、孜然粉、枸杞（打浆）、五香粉（花椒、八角、茴香、肉豆蔻、胡椒）、红枣（粉碎或打浆）、麻辣粉（麻椒、花椒、辣椒）、脱水蔬菜（脱水大葱、脱水大蒜）、辣椒粉、奶粉、芝麻、蜂蜜、奶酪、黄油、大豆油、棕榈油、菜籽油、食用盐中的几种，经混合、真空包装、高温熟制杀菌加工而成的即食马铃薯。

根据原料或加工工艺不同可分为：即食马铃薯、即食冰糖马铃薯、即食孜然味马铃薯、即食五香味马铃薯、即食麻辣味马铃薯、即食芝士味马铃薯。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 马铃薯应符合 LS/T 3106 的规定。
- 2.1.2 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.3 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.4 冰糖应符合 QB/T 1173 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.5 孜然粉、五香粉、麻辣粉、辣椒粉应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.6 枸杞应符合 GB/T 18672 的规定。
- 2.1.7 红枣应符合 GB/T 5835 的规定。
- 2.1.8 奶粉应符合 GB 19644 的规定。
- 2.1.9 芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.10 奶酪应符合 GB 5420 的规定。
- 2.1.11 黄油应符合 LS/T 3217 的规定。
- 2.1.12 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.13 棕榈油应符合 GB/T 15680 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.14 菜籽油应符合 GB/T 1536 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.15 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.16 脱水蔬菜（脱水大葱、脱水大蒜）应符合 NY/T 959 的规定。

2.1.17 蜂蜜应符合GB 14963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	段状	从样品中取出1袋，置于洁净白瓷盘中，在自然光条件下用肉眼观察其性状、色泽及杂质、嗅其气味，然后用温开水漱口，品尝其滋味
色 泽	具有本品应有的色泽	
气、滋味	具有本品应有的气、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
固形物, g/100g	\geq 98	GB/T 10786
总砷(以As计), mg/kg	\leq 0.5	GB 5009.11
*铅(以Pb计), mg/kg	\leq 0.5	GB 5009.12
*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 \leq	1000				GB 4789.2
大肠菌群, MPN/g \leq	0.3				GB 4789.3
霉菌, CFU/g \leq	25				GB 4789.15
酵母, CFU/g \leq	25				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 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 为微生物限量可接受水平的限量值; M 为微生物限量的最高安全限量值。

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 其他要求

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定, 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, 兽药残留限量应符合 GB 31650 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。型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

即食马铃薯是以马铃薯为原料，经清洗、去皮、切块或切条，添加或不添加白砂糖、冰糖、孜然粉、枸杞（打浆）、五香粉（花椒、八角、茴香、肉豆蔻、胡椒）、红枣（粉碎或打浆）、麻辣粉（麻椒、花椒、辣椒）、脱水蔬菜（脱水大葱、脱水大蒜）、辣椒粉、奶粉、芝麻、蜂蜜、奶酪、黄油、大豆油、棕榈油、菜籽油、食用盐中的几种、经混合、真空包装、高温熟制杀菌加工而成的即食马铃薯。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。

本标准铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。

河南谷力佳食品有限公司

QB