



412608S-2021



河南洛薯食品有限公司企业标准

Q/HLS 0002S-2021

冷冻烤红薯

2021-10-29 发布

2021-10-29 实施

河南洛薯食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南洛薯食品有限公司提出。

本标准起草单位：河南洛薯食品有限公司。

本标准主要起草人：郭永仓。

H N
Q B

冷冻烤红薯

1 范围

本标准规定了冷冻烤红薯的要求，以及检验方法、检验规则等要求。

本标准适用于以鲜红薯为原料，经原料预处理、烤制、冷冻、包装而成的冷冻烤红薯。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 生产用水应符合GB 5749 的规定。

2.1.2 红薯应无虫蛀、无霉变、无结块、无薯芽、无异味，并符合GB 2762 和GB 2763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	呈原薯状，允许两端有少量可见薯筋存在	将样品取出置于一洁净白瓷盘中，室内自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味。
色泽	具有该产品固有的色泽	
气味、滋味	具有该产品应有的气味和滋味，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)	≤ 80	GB 5009.3
*铅(以Pb计)/(mg/kg)	≤ 0.9	GB 5009.12
* 该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
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

a 样品的采样及处理按GB 4789.1、GB/T 4789.24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

出厂检验项目包括：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

本标准适用于以鲜红薯为原料，经原料预处理、烤制、冷冻、包装而成的冷冻烤红薯。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，参照 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。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南洛薯食品有限公司

H N
Q B