



412370S-2021



河南洛薯食品有限公司企业标准

Q/HLS 0001S-2021

# 红薯制品

2021-10-07 发布

2021-10-07 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

# 红薯制品

## 1 范围

本标准规定了红薯制品的分类、要求，以及检验方法、检验规则等要求。

本标准适用于以红薯为主要原料，经原料预处理、成型（切片或切条或切块）、漂烫、油炸（大豆油、花生油、菜籽油、玉米油、葵花籽油、橄榄油中的一种或几种）、调味[食用盐、味精、白砂糖、鸡精调味料、辣椒粉、复合调味料（五香味复合调味料、香葱味复合调味料、番茄味复合调味料、海苔味复合调味料、孜然味复合调味料、芥末味复合调味料、海盐味复合调味料、烧烤味复合调味料、麻辣味复合调味料、牛肉味复合调味料、鸡肉味复合调味料中的一种或几种）中的一种或多种]、包装而成的红薯制品。

按产品所用原料和形状不同分为：原味红薯片（条或块）、五香味红薯片（条或块）、香葱味红薯片（条或块）、香辣味红薯片（条或块）、番茄味红薯片（条或块）、海苔味红薯片（条或块）、孜然味红薯片（条或块）、芥末味红薯片（条或块）、海盐味红薯片（条或块）、烧烤味红薯片（条或块）、麻辣味红薯片（条或块）、牛肉味红薯片（条或块）、鸡肉味红薯片（条或块）。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

2.1.1 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。

2.1.2 大豆油应符合GB/T 1535和GB 2716的规定。

2.1.3 花生油应符合GB/T 1534和GB 2716的规定。

2.1.4 菜籽油应符合GB/T 1536和GB 2716的规定。

2.1.5 玉米油应符合GB/T 19111和GB 2716的规定。

2.1.6 葵花籽油应符合GB/T 10464和GB 2716的规定。

2.1.7 橄榄油应符合GB/T 23347和GB 2716的规定。

2.1.8 食用盐应符合GB 2721和GB/T 5461的规定。

2.1.9 味精应符合GB 2720的规定。

2.1.10 白砂糖应符合GB/T 317和GB 13104的规定。

2.1.11 鸡精调味料应符合SB/T 10371和GB 31644的规定。

2.1.12 辣椒粉应符合GB/T 23183的规定。

2.1.13 复合调味料（五香味复合调味料、香葱味复合调味料、番茄味复合调味料、海苔味复合调味料、孜然味复合调味料、芥末味复合调味料、海盐味复合调味料、烧烤味复合调味料、麻辣味复合调味料、牛肉味复合调味料、鸡肉味复合调味料）应符合GB 31644的规定。

2.1.14 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	呈条、块、片等各种形状，允许有部分碎状物	取适量样品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)	≤ 15	GB 5009.3
食用盐(以NaCl计)/(g/100g)	≤ 8	GB 5009.44
酸价(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
*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 <sup>a</sup> 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数/(CFU/g)	5	2	10 <sup>3</sup>	10 <sup>4</sup>	GB 4789.2
大肠菌群/(CFU/g)	5	2	10	10 <sup>2</sup>	GB 4789.3
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

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 其它要求

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。

### 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。

---

H N

Q B

## 编制说明

本标准适用于以红薯为主要原料，经原料预处理、成型（切片或切条或切块）、漂烫、油炸（大豆油、花生油、菜籽油、玉米油、葵花籽油、橄榄油中的一种或几种）、调味[食用盐、味精、白砂糖、鸡精调味料、辣椒粉、复合调味料（五香味复合调味料、香葱味复合调味料、番茄味复合调味料、海苔味复合调味料、孜然味复合调味料、芥末味复合调味料、海盐味复合调味料、烧烤味复合调味料、麻辣味复合调味料、牛肉味复合调味料、鸡肉味复合调味料中的一种或几种）中的一种或多种]、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》的有关规定制定本企业标准，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

Q B