



412849S-2021



新乡市口口妙食品有限公司企业标准

Q/KKMS 0001S-2021

膨化薯条（薯片）

2021-11-23 发布

2021-11-23 实施

新乡市口口妙食品有限公司 发布

前 言

本标准由新乡市口口妙食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：谷慧杰、张鑫。

本标准自发布实施日起替代Q/KKMS 0001S-2020。

H N
Q B

膨化薯条(薯片)

1 范围

本标准规定了膨化薯条(薯片)的要求、检验方法、检验规则等要求。

本标准适用于由薯条(片)搭配外购的复合调味酱组成的膨化薯条(薯片)。

薯条(片)是以马铃薯全粉为原料,加入生活饮用水、马铃薯淀粉、棕榈油、白砂糖、鸡蛋(或不加鸡蛋)、马铃薯(经清洗、去皮、蒸制、粉碎加工而成)(或不加马铃薯)、芝麻、食用盐、大豆磷脂、碳酸氢铵、碳酸氢钠、土豆油香精,经调粉、成型、焙烤膨化、冷却加工而成。

复合调味酱(甜辣味)是以生活饮用水、白砂糖、番茄酱、辣椒酱为原料,加入食用葡萄糖、食品添加剂(乙酰化二淀粉磷酸酯、柠檬酸、冰乙酸、黄原胶、六偏磷酸钠、山梨酸钾)、香辛料、食用盐、大蒜、味精,经混合、高温蒸煮、杀菌、冷却加工而成。

复合调味酱(番茄味)是以生活饮用水、番茄酱、白砂糖为原料,加入食品添加剂(乙酰化二淀粉磷酸酯、冰乙酸、黄原胶、柠檬酸、DL-苹果酸、山梨酸钾)、食用盐,经混合、高温蒸煮、杀菌、冷却加工而成。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 马铃薯全粉应符合SB/T 10752和GB 2715的规定。

2.1.2 生活饮用水应符合GB 5749的规定。

2.1.3 马铃薯淀粉应符合GB/T 8884和GB 31367的规定。

2.1.4 棕榈油应符合GB/T 15680和GB 2716的规定。

2.1.5 白砂糖应符合GB/T 317和GB 13104的规定。

2.1.6 鸡蛋应符合GB 2749的规定。

2.1.7 马铃薯应符合LS/T 3106的规定。

2.1.8 芝麻应符合GB/T 11761和GB 19300的规定。

2.1.9 食用盐应符合GB/T 5461和GB 2721的规定。

2.1.10 大豆磷脂应符合LS/T 3219的规定。

2.1.11 碳酸氢铵应符合GB 1888的规定。

2.1.12 碳酸氢钠应符合GB 1886.2的规定。

2.1.13 土豆油香精应符合GB 30616的规定。

2.1.14 复合调味酱应符合GB 31644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
	薯条(片)	复合调味酱	将样品置于洁净白瓷盘中,在自然光条件下用肉眼观察其性状、色泽,嗅其气味,用温
性 状	呈固态棒状或片状,允许	浓稠状半固体酱体,不流动的软	

	有部分碎片	膏状酱体或固液混合酱体	开水漱口，品尝其滋味，并检查有无外来异物、杂质。
色 泽	具有产品应有的正常色泽		
气、滋味	具有产品固有的气味、滋味，无异味		
杂 质	无霉变、无生虫及其他正常视力可见的外来异物、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)	≤ 7.0	GB 5009.3
酸价(以脂肪计)(KOH)/(mg/g)	≤ 5.0	GB 5009.229
过氧化值(以脂肪计)/(g/100g)	≤ 0.25	GB 5009.227
铅*(以Pb计)/(mg/kg)	≤ 0.4	GB 5009.12
山梨酸钾(以山梨酸计)/(g/kg)	≤ 1.0	GB 5009.28
六偏磷酸钠(以磷酸盐计)/(g/kg)	≤ 20.0	GB 5009.256
注：*铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。 铅指标适用于薯条(片)+复合调味酱的混合检验。 山梨酸钾、六偏磷酸钠指标适用于复合调味酱的检验。 水分、酸价、过氧化值指标仅适用于薯条(片)的检验。		

2.4 微生物限量

薯条(片)、复合调味酱的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 ⁴	10 ⁵	GB 4789.2
大肠菌群/(CFU/g)	5	2	10	10 ²	GB 4789.3 中的平板计数法
沙门氏菌/(/25g)	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌/(CFU/g)	5	1	10 ²	10 ³	GB 4789.10
注：a 样品的采集及处理按 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；兽药残留限量应符合 GB 31650 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

本标准适用于由薯条（片）搭配外购的复合调味酱组成的膨化薯条(薯片)。

薯条（片）是以马铃薯全粉为原料，加入生活饮用水、马铃薯淀粉、棕榈油、白砂糖、鸡蛋（或不加鸡蛋）、马铃薯（经清洗、去皮、蒸制、粉碎加工而成）（或不加马铃薯）、芝麻、食用盐、大豆磷脂、碳酸氢铵、碳酸氢钠、土豆油香精，经调粉、成型、焙烤膨化、冷却加工而成。

复合调味酱（甜辣味）是以生活饮用水、白砂糖、番茄酱、辣椒酱为原料、加入食用葡萄糖、食品添加剂（乙酰化二淀粉磷酸酯、柠檬酸、冰乙酸、黄原胶、六偏磷酸钠、山梨酸钾）、香辛料、食用盐、大蒜、味精，经混合、高温蒸煮、杀菌、冷却加工而成。

复合调味酱（番茄味）是以生活饮用水、番茄酱、白砂糖为原料、加入食品添加剂（乙酰化二淀粉磷酸酯、冰乙酸、黄原胶、柠檬酸、DL-苹果酸、山梨酸钾）、食用盐，经混合、高温蒸煮、杀菌、冷却加工而成。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/T 22699《膨化食品》、GB 17401《食品安全国家标准 膨化食品》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。

新乡市口口妙食品有限公司

Q B