



412652S-2021



洛阳源耕品牌运营管理有限公司伊川富硒食品产业园分公司企业标
准

Q/LYYG 0001S-2021

油炸薯片

2021-11-07 发布

2021-11-07 实施

洛阳源耕品牌运营管理有限公司伊川富硒食品产业园分公司 发布

前 言

本标准由洛阳源耕品牌运营管理有限公司伊川富硒食品产业园分公司提出并起草。

本标准起草人：王卫红、张培培、崔崇。

H N

Q B

油炸薯片

1 范围

本标准规定了油炸薯片的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以红薯或马铃薯为原料，经清洗、去皮、切分成型、漂烫、冷却、沥水，添加植物油（大豆油、花生油、菜籽油、棕榈油中的一种）真空炸制，添加或不添加固态复合调味料〔食用盐、味精、白砂糖、香辛料（黑胡椒、白胡椒、小茴香、山奈、月桂叶、草果、丁香、八角、肉豆蔻、姜、大蒜、辣椒、孜然中的一种或几种）中的几种〕、冷却、包装而成的油炸薯片。

根据添加原料不同可分为：红薯片、马铃薯片、五香红薯片、五香马铃薯片、麻辣红薯片、麻辣马铃薯片。

2 要求

2.1 原料要求

2.1.1 红薯、马铃薯应新鲜、无污染、无霉变、无腐烂，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。

2.1.2 棕榈油应符合 GB 15680 和 GB 2716 的规定。

2.1.3 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。

2.1.4 花生油应符合 GB/T 1534 和 GB 2716 的规定。

2.1.5 菜籽油应符合 GB/T 1536 和 GB 2716 的规定。

2.1.6 固态复合调味料应符合 GB 31644 的规定。

2.1.7 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	固 态	取出适量样品，置于白色瓷盘中，自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，以温开水漱口，品其滋味
色 泽	具有本品应有的色泽，色泽均匀一致	
气、滋 味	具有本品特有的香甜味，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, %	≤ 15.0	GB 5009.3
脂肪, %	≤ 40.0	GB 5009.6

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
羰基价(以脂肪计), meq/kg ≤	20.0	GB 5009.230
*铅(以Pb计), mg/kg ≤	0.8	GB 5009.12
镉(以Cd计), mg/kg ≤	0.1	GB 5009.15

注: *指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

2.4 微生物限量

添加固态复合调味料的产品微生物限量应符合表 3 的规定。

表 3 微生物限量

项目	采集方案 ^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

注 a 样品的分析及处理按 GB 4789.1 和 GB/T 4789.24 执行。

未添加固态复合调味料的产品微生物限量应符合表 4 的规定。

表 4 微生物限量

项目	采集方案 ^a 及限量				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
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

注 a 样品的分析及处理按 GB 4789.1 和 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 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

应符合 GB 2762、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、酸价、过氧化值、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或马铃薯为原料，经清洗、去皮、切分成型、漂烫、冷却、沥水，添加植物油（大豆油、花生油、菜籽油、棕榈油中的一种）真空炸制，添加或不添加固态复合调味料〔食用盐、味精、白砂糖、香辛料（黑胡椒、白胡椒、小茴香、山奈、月桂叶、草果、丁香、八角、肉豆蔻、姜、大蒜、辣椒、孜然中的一种或几种）中的几种〕、冷却、包装而成的油炸薯片。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，参照相关要求，制订了本企业标准，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。

洛阳源耕品牌运营管理有限公司伊川富硒食品产业园分公司

QHNB