



411969S-2021



确山县王班庄农业发展有限公司企业标准

Q/QNYF 0001S-2021

---

# 薯类制品

2021-08-23 发布

2021-08-23 实施

---

确山县王班庄农业发展有限公司 发布

## 前 言

本标准由确山县王班庄农业发展有限公司提出并起草。

本标准起草人：宋叶潇、汤利、李毛孩。

H N  
Q B

# 薯类制品

## 1 范围

本标准规定了薯类制品的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以红薯或紫薯为原料，经清洗、去皮、切分成型（或不切分）、蒸煮、烘干、冷却、二次（蒸煮、烘干、冷却）、三次（蒸煮、烘干、冷却）、包装加工而成的即食薯类制品。

根据所用原料不同，产品可分为：红薯制品、紫薯制品。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

2.1.1 红薯、紫薯应无污染、无霉变、无腐烂，符合 GB 2762、GB 2763 的规定。

2.1.2 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，倒入白色瓷盘中，在室内自然光下观察其性状、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

| 指 标                           | 指 标   | 检验方法       |
|-------------------------------|-------|------------|
| 水分，g/100g                     | ≤ 35  | GB 5009.3  |
| 总砷（以 As 计），mg/kg              | ≤ 0.5 | GB 5009.11 |
| *铅（以 Pb 计），mg/kg              | ≤ 0.4 | GB 5009.12 |
| 镉（以 Cd 计），mg/kg               | ≤ 0.1 | GB 5009.15 |
| 注：*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 <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      |
| 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 第二法 |
| 注：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 生产加工过程中的卫生要求

生产加工过程中的卫生要求应符合 GB 14881 的规定。

2.7 其他要求

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

出厂检验项目为：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

本标准适用于以红薯或紫薯为原料，经清洗、去皮、切分成型（或不切分）、蒸煮、烘干、冷却、二次（蒸煮、烘干、冷却）、三次（蒸煮、烘干、冷却）、包装加工而成的即食薯类制品。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，标准制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

查询中国食物成分表鲜品薯类水分为 72.6g/100g，根据干品污染物限量计算公式：干品污染物限量=（1-干品水分含量/1-鲜品水分含量）×鲜品污染物限量，推算出干薯类铅≤0.4mg/kg。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

确山县王班庄农业发展有限公司