



410977S-2022



河南新天豫食品有限公司企业标准

Q/HTY 0010S-2022

全薯薯条

2022-04-20 发布

2022-04-20 实施

河南新天豫食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南新天豫食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：赵天学、赵曙光、孙博、张宗现、赵清瑜、谢迪、冯义鹏、徐仕杰。

H N

Q B

全薯薯条

1 范围

本标准规定了全薯薯条的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以红薯、紫薯为原料，经清洗、切条，加入生活饮用水经浸泡、漂洗、捞出后淋干，添加白砂糖、食用盐，经煮熟、捞出后淋干、冷冻、油浴(棕榈油)、冷却、包装加工而成。

2 分类

根据原辅料不同分为以下几种：

2.1 红薯薯条

以红薯为原料，经清洗、切条，加入生活饮用水经浸泡、漂洗、捞出后淋干，添加白砂糖、食用盐，经煮熟、捞出后淋干、冷冻、油浴(棕榈油)、冷却、包装加工而成。

2.2 紫薯薯条

以紫薯为原料，经清洗、切条，加入生活饮用水经浸泡、漂洗、捞出后淋干，添加白砂糖、食用盐，经煮熟、捞出后淋干、冷冻、油浴(棕榈油)、冷却、包装加工而成。

3 要求

3.1 原辅料要求

3.1.1 红薯、紫薯应新鲜、卫生、无腐烂并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。

3.1.2 棕榈油应符合 GB/T 15680 和 GB 2716 的规定。

3.1.3 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

3.1.4 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

3.1.5 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。

3.2 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	呈条状	从样品中取出一瓶，将本品倒入一干净白瓷盘上，自然光下用肉眼观察色泽、性状、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味	
色泽	红薯薯条		黄色
	紫薯薯条		紫色
气、滋味	具有产品应有的清香味或稍带甜味，无焦苦味等其他异味		
杂质	无肉眼可见外来杂质		

3.3 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, %	≤ 25	GB 5009. 3
食用盐 (以 NaCl 计), %	≤ 3. 5	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
总砷 (以 As 计), mg/kg	≤ 0. 5	GB 5009. 11
*铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤ 0. 8	GB 5009. 12
羰基价 (以脂肪计), meq/kg	≤ 20	GB 5009. 230
*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。		

3. 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	限 量				检验方法
菌落总数, CFU/g	≤	1000			GB 4789. 2
大肠菌群, MPN/g	≤	0. 3			GB 4789. 3
致病菌限量	采样方案 ^a 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
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 样品的采样及处理按 GB 4789. 1 执行。					

3. 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。

3. 6 生产过程中卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

3. 7 其它要求

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。

4 检验

出厂检验项目为: 感官要求、水分、净含量及允许短缺量、菌落总数、大肠菌群的检验。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

全薯薯条是以红薯、紫薯为原料，经清洗、切条，加入生活饮用水经浸泡、漂洗、捞出后淋干，添加白砂糖、食用盐，经煮熟、捞出后淋干、冷冻、油浴(棕榈油)、冷却、包装加工而成。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 16565《油炸小食品卫生标准》制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

H N

河南新天豫食品有限公司

Q B