



411183S-2022



西峡县众膳食品科技有限公司企业标准

Q/XZS 0004S-2022

薯类脆片

2022-05-09 发布

2022-05-09 实施

西峡县众膳食品科技有限公司 发布

前 言

本标准由西峡县众膳食品科技有限公司提出并起草。

本标准起草人：江新华。

H N

Q B

薯类脆片

1 范围

本标准规定了薯类脆片的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以冷冻或速冻（红薯、马铃薯、紫薯）中的一种或几种为主要原料，经速冻、真空（棕榈油、菜籽油、大豆油、米糠油、椰子油、食用植物调和油中的一种）油炸，添加或不添加调味料（香辣风味、麻辣风味、川辣风味、香甜风味、烧烤风味中的一种或几种）调味或不调味、包装而成的薯类脆片制品。

根据原料不同，分为：原味薯类脆片、调味薯类脆片、混合薯类脆片。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.2冷冻或速冻（红薯、马铃薯、紫薯）应清洁、卫生、无污染、无腐烂，符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。

2.1.3棕榈油应符合 GB/T 15680 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大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。

2.1.6椰子油、米糠油、食用植物调和油应符合 GB 2716 的规定。

2.1.7调味料应符合 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
性状	具有产品应有的性状	取适量试样，置一白色瓷盘中，在自然光下用肉眼观察色泽及性状，并检查有无外来杂质。嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
色泽	具有产品应有的色泽	
气、滋味	具有产品应有的气滋味，无异味	
杂质	无肉眼可见的外来杂质	

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	≤ 10.0	GB 5009.3

食用盐(以 NaCl 计), g/100g	≤	8.0	GB 5009.44
*铅(以 Pb 计), mg/kg	≤	0.8	GB 5009.12
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
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

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	原味产品	≤1000				GB 4789.2
	调味产品	5	2	10 ⁴	10 ⁵	
大肠菌群, MPN/100g	原味产品	≤30				GB/T 4789.3-2003
大肠菌群, CFU/g	调味产品	5	2	10	10 ²	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

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

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: 感官要求、净含量及允许短缺量、菌落总数、大肠菌群。型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

本标准适用于以冷冻或速冻（红薯、马铃薯、紫薯）中的一种或几种为主要原料，经速冻、真空（棕榈油、菜籽油、大豆油、米糠油、椰子油、食用植物调和油中的一种）油炸，添加或不添加调味料（香辣风味、麻辣风味、川辣风味、香甜风味、烧烤风味中的一种或几种）调味或不调味、包装而成的薯类脆片制品。

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，作为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

西峡县众膳食品科技有限公司

H N
Q B