



413171S-2023



西峡县众膳食品科技有限公司企业标准

Q/XZS 0004S-2023

薯类脆片/条

2023-10-05 发布

2023-10-05 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。

本标准替代 Q/XZS 0004S-2022。

H N
Q B

薯类脆片/条

1 范围

本标准规定了薯类脆片/条的分类、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、芋头中的一种或几种）的条或片中的一种或几种为主要原料，经速冻、真空[食用植物油（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或几种）]油炸、烘烤或不烘烤，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）、蜂蜜、芝士粉、白砂糖、麦芽糖、蟹黄粉、食用淀粉[木薯淀粉、红薯淀粉、玉米淀粉中的一种或几种]、食用盐、椒盐、辣椒粉、黄油、鸡蛋粉、咸鸭蛋黄、鲜鸡蛋、海苔、芝麻、香葱、油炸青豆、油炸辣椒、油炸蚕豆、食用香精中的一种或几种，经调味或不调味、包装而成的薯类脆片/条。

根据原料不同，分为：原味薯类脆片/条、调味薯类脆片/条、混合薯类脆片/条（原味）、混合薯类脆片/条（调味）。

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）条、片应清洁、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。

2.1.8 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。

2.1.9 芝士粉应符合 GB 25192 的规定。

2.1.10 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

2.1.11 麦芽糖应符合 GB/T 20883 和 GB 15203 的规定。

2.1.12 蟹黄粉应符合 GB 10133 的规定。

2.1.13 食用淀粉应符合 GB 31637 的规定。

2.1.14 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

2.1.15 椒盐应符合 GB 31644 的规定。

2.1.16 辣椒粉应符合 GB/T 15691 的规定。

- 2.1.17 黄油应符合 GB 19646 的规定。
- 2.1.18 鸡蛋粉、咸鸭蛋黄、鲜鸡蛋应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.19 海苔应符合 GB 19643 的规定。
- 2.1.20 芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.21 香葱应清洁、卫生、无污染，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 2.1.22 油炸青豆、油炸辣椒、油炸蚕豆应符合 GB 16565 的规定。
- 2.1.23 食用香精应符合 GB 30616 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	≤ 0.28	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、芋头中的一种或几种）的条或片中的一种或几种为主要原料，经速冻、真空[食用植物油（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或几种）]油炸、烘烤或不烘烤，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）、蜂蜜、芝士粉、白砂糖、麦芽糖、蟹黄粉、食用淀粉[木薯淀粉、红薯淀粉、玉米淀粉中的一种或几种]、食用盐、椒盐、辣椒粉、黄油、鸡蛋粉、咸鸭蛋黄、鲜鸡蛋、海苔、芝麻、香葱、油炸青豆、油炸辣椒、油炸蚕豆、食用香精中的一种或几种，经调味或不调味、包装而成的薯类脆片/条。

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