



411851S-2023

南阳忱飧薯业有限公司企业标准

Q/NCX 0001S-2023

薯类果脯

2023-06-26 发布

2023-06-26 实施

南阳忱飧薯业有限公司 发布

前 言

本标准由南阳忱飡薯业有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：杨高峰。

H N

Q B

薯类果脯

1 范围

本标准规定了薯类果脯的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以鲜红薯（地瓜）、紫薯中的一种为主要原料，经挑选、清洗、去皮（或不去皮）、分切（或不分切）、蒸制，添加（或不添加）焦亚硫酸钠、山梨酸钾、苯甲酸钠、乙二胺四乙酸二钠（仅适用于地瓜果脯）中的一种或几种，烘干、包装加工而成的即食薯类果脯。

根据所用原料不同，产品分类为红薯果脯（地瓜制品）、紫薯果脯。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 鲜红薯（地瓜）、紫薯应新鲜、无霉变、无腐烂、无污染，并符合 GB 2762、GB 2763 的规定。

2.1.2 焦亚硫酸钠应符合 GB 1886.7 的规定。

2.1.3 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。

2.1.4 苯甲酸钠应符合 GB 1886.184 的规定。

2.1.5 乙二胺四乙酸二钠应符合 GB 1886.100 的规定。

2.1.6 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
色泽	具有产品应有的色泽	取适量样品，置于洁净的白瓷盘中，在自然光下观察色泽和性状，检查有无异物，闻其气味，用温开水漱口，品尝滋味；或按照 GB 14884 规定的方法进行检验
滋味、气味	具有产品应有的滋味、气味，无异味	
状态	具有产品应有的状态，无霉变，无正常视力可见的外来异物	

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	≤ 35	GB 5009.3
*铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.15	GB 5009.12
^a 二氧化硫残留量, g/kg	≤ 0.35	GB 5009.34
^a 山梨酸钾 (以山梨酸计), g/kg	≤ 0.5	GB 5009.28
^a 苯甲酸钠 (以苯甲酸计), g/kg	≤ 0.5	GB 5009.28
^a 乙二胺四乙酸二钠, g/kg	≤ 0.25	GB 5009.278 或 SN/T 3855

注1：a仅适用添加该种添加剂的薯类果脯产品，且同一功能的食品添加剂（防腐剂）在混合使用时，各自用量占GB 2760规定的最大使用量的比例之和不应超过1；

注2：*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 ^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 样品的采样及处理按 GB 4789.1 和 GB/T GB 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的规定。

2.6 食品生产加工过程的卫生要求

食品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

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、水分、净含量及允许短缺量、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

本标准适用于以鲜红薯（地瓜）、紫薯中的一种为主要原料，经挑选、清洗、去皮（或不去皮）、分切（或不分切）、蒸制，添加（或不添加）焦亚硫酸钠、山梨酸钾、苯甲酸钠、乙二胺四乙酸二钠（仅适用于地瓜果脯）中的一种或几种，烘干、包装加工而成的即食薯类果脯。

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，参考GB 14884《食品安全国家标准 蜜饯》制订本企业标准，为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

本产品按GB 2760分类系统中，为04.01.02.08.03果脯。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

H N

南阳忱飨薯业有限公司

Q B