



412846S-2023



杞县坡吴酱菜厂企业标准

Q/QPW 0001S-2023

# 红薯泥及其制品

2023-09-10 发布

2023-09-10 实施

杞县坡吴酱菜厂 发布

## 前 言

本标准由杞县坡吴酱菜厂提出并起草。

本标准起草人：时东建。

H N

Q B

# 红薯泥及其制品

## 1 范围

本标准规定了红薯泥及其制品的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以红薯为主要原料，添加或不添加土豆、山药、紫薯中的一种或几种，经清洗、削皮、切分、蒸煮，添加或不添加白砂糖、食用植物油（大豆油、花生油、芝麻油、菜籽油中的一种或几种）、鲜果【菠萝（凤梨）、覆盆子（树莓）、草莓、蓝莓、蔓越莓、葡萄、黑加仑、橙、芒果、桃、桔子、青桔、荔枝、柚子、西柚、百香果、青柠、西瓜中的一种或几种，经拣选、清洗、去皮、粉碎】或果酱【菠萝（凤梨）果酱、覆盆子（树莓）果酱、草莓果酱、蓝莓果酱、蔓越莓果酱、葡萄果酱、黑加仑果酱、橙果酱、芒果果酱、桃果酱、桔果酱、青桔果酱、荔枝果酱、柚子果酱、西柚果酱、百香果果酱、青柠果酱、西瓜果酱中的一种或几种】、南瓜、胡萝卜、奶油、黄油、食用盐、生活饮用水、果葡糖浆、食品添加剂【柠檬酸、DL-苹果酸、赤藓糖醇、罗汉果甜苷、木糖醇、维生素C（抗坏血酸）、香兰素中的一种或几种】、食品用香精中的一种或几种，经打泥、混合、灌装、灭菌、包装加工而成的红薯泥及其制品。

根据辅料不同分为：红薯泥、红薯泥制品。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

- 2.1.1 土豆、红薯、紫薯、南瓜、胡萝卜应无污染、无霉变、无腐烂，符合 GB 2762、GB 2763 的规定。
- 2.1.2 山药应符合 GB/T 20351 的规定。
- 2.1.3 果酱应符合 GB/T 22474 的规定。
- 2.1.4 菠萝（凤梨）、覆盆子（树莓）、草莓、蓝莓、蔓越莓、葡萄、黑加仑、橙、芒果、桃、桔子、青桔、荔枝、柚子、西柚、百香果、青柠、西瓜应新鲜、无虫蛀、无腐烂变质，并符合 GB 2761、GB 2762、GB 2763 的规定。
- 2.1.5 奶油、黄油应符合 GB 19646 的规定。
- 2.1.6 食用植物油应符合 GB 2716 的规定。
- 2.1.7 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.8 果葡糖浆应符合 GB/T 20882 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.9 DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。
- 2.1.10 维生素 C 应符合 GB 14754 的规定。
- 2.1.11 香兰素应符合 GB 1886.16 的规定。
- 2.1.12 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.13 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。
- 2.1.14 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.15 木糖醇应符合 GB 1886.234 的规定。
- 2.1.16 罗汉果甜苷应符合 GB 1886.77 的规定。

2.1.17 赤藓糖醇应符合 GB 26404 的规定。

2.1.18 食品用香精应符合 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	半固态，泥状	取适量试样于洁净的白瓷盘中，在自然光下观察其性状、色泽和杂质，闻其气味，用温开水漱口后品其滋味
色泽	具有产品应有的色泽	
滋味和气味	具有产品应有的滋味和气味，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

项目	指标	检验方法
铅*（以Pb计），mg/kg	≤ 0.25	GB 5009.12
总砷（以As计），mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11

\* 该指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。

## 2.4 微生物限量

微生物限量应符合商业无菌的要求，检验方法应符合 GB 4789.26 的规定执行。

## 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 其它要求

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、商业无菌的检验。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为主要原料，添加或不添加土豆、山药、紫薯中的一种或几种，经清洗、削皮、切分、蒸煮，添加或不添加白砂糖、食用植物油（大豆油、花生油、芝麻油、菜籽油中的一种或几种）、鲜果【菠萝(凤梨)、覆盆子(树莓)、草莓、蓝莓、蔓越莓、葡萄、黑加仑、橙、芒果、桃、桔子、青桔、荔枝、柚子、西柚、百香果、青柠、西瓜中的一种或几种，经拣选、清洗、去皮、粉碎】或果酱【菠萝(凤梨)果酱、覆盆子(树莓)果酱、草莓果酱、蓝莓果酱、蔓越莓果酱、葡萄果酱、黑加仑果酱、橙果酱、芒果果酱、桃果酱、桔子果酱、青桔果酱、荔枝果酱、柚子果酱、西柚果酱、百香果果酱、青柠果酱、西瓜果酱中的一种或几种】、南瓜、胡萝卜、奶油、黄油、食用盐、生活饮用水、果葡糖浆、食品添加剂【柠檬酸、DL-苹果酸、赤藓糖醇、罗汉果甜苷、木糖醇、维生素C(抗坏血酸)、香兰素中的一种或几种】、食品用香精中的一种或几种，经打泥、混合、灌装、灭菌、包装加工而成的红薯泥及其制品。

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》的规定，制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

本标准中维生素C仅作用抗氧化剂使用。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

杞县坡吴酱菜厂

Q B