



412968S-2024



漯河每食自由食品有限公司企业标准

Q/LMS 0002S-2024

薯类制品

2024-11-27 发布

2024-11-27 实施

漯河每食自由食品有限公司 发布

前 言

本标准由漯河每食自由食品有限公司提出。

本标准由漯河每食自由食品有限公司起草。

本标准主要起草人：何春晨。

H N

Q B

薯类制品

1 范围

本标准规定了薯类制品的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以红薯、马铃薯、芋头、山药中的一种或几种为原料，经清理、去皮或不去皮、清洗或不清洗、熟制[烤、蒸、煮、炸（棕榈油、花生油、菜籽油、葵花籽油、大豆油中的一种或多种）]、分切成型或不分切成型、挂浆或不挂浆【生活饮用水为原料，加入小麦粉、糯米粉、大米粉、玉米粉、玉米淀粉、白砂糖、磷酸酯双淀粉、醋酸酯淀粉、麦芽糊精、脱脂奶粉、柠檬酸、黄原胶、卡拉胶、碳酸氢钠、植物油（棕榈油、大豆油中的一种或多种）、食用盐】、用棕榈油炸或不油炸、冷却、打泥或不打泥、添加或不添加芝士、奶酪、牛奶、黄油、炼乳、蜂蜜、水果（蔬菜）【玉米、榴莲、苹果、菠萝、柠檬、牛油果、橘子、草莓、甜瓜、西红柿中的一种或多种】中的一种或多种、添加或不添加食用香精、添加或不添加食用色素（天然胡萝卜素）、成型、烘烤或不烘烤、冷却、速冻或不速冻、包装而成的即食或非即食薯类制品。

根据原料不同分为：红薯制品、马铃薯制品、山药制品、芋头制品。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 红薯、玉米、榴莲、苹果、菠萝、柠檬、牛油果、橘子、草莓、甜瓜、西红柿应清洁卫生、无污染、无腐烂，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 2.1.2 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.3 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.4 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.5 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.6 麦芽糊精应符合 GB/T 20882.6 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.7 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。
- 2.1.8 玉米淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.9 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。
- 2.1.10 小麦粉、糯米粉、大米粉、玉米粉应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.11 黄油应符合 LS/T 3217 的规定。
- 2.1.12 天然胡萝卜素应符合 GB 31624 的规定。
- 2.1.13 棕榈油、花生油、菜籽油、葵花籽油、大豆油应符合 GB 2716 的规定。
- 2.1.14 卡拉胶应符合 GB 1886.169 的规定。
- 2.1.15 炼乳应符合 GB 13102 的规定。
- 2.1.16 牛奶应符合 GB 25190 的规定。
- 2.1.17 芝士、奶酪应符合 GB 5420 的规定。

2.1.18 脱脂奶粉应符合 GB 19644 的规定。

2.1.19 醋酸酯淀粉应符合 GB 29925 的规定。

2.1.20 磷酸酯双淀粉应符合 GB 29926 的规定。

2.1.21 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	从样品中取出 50g，倒入一洁净白色瓷盘中，在自然光下用肉眼观察色泽、性状及有无外来杂质，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	具有产品应有的气味、滋味，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
酸价 ^a （以脂肪计）（KOH），mg/g	≤ 3.0	GB 5009.229
过氧化值 ^a （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	≤ 0.18	GB 5009.12
镉（以 Cd 计），mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.15
总汞（以 Hg 计），mg/kg	≤ 0.02	GB 5009.17
注 1：*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。		
注 2：a 仅适用于油炸产品的检测。		

2.4 微生物限量

即食类产品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 限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数，CFU/g	5	1	10 ⁴	10 ⁵	GB 4789.2
大肠菌群，CFU/g	5	2	10	100	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 1: a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。					
注 2: n 为同一批次产品应采集的样品件数; c 为最大可允许超出 m 值的样品数; m 为微生物指标可接受水平的限量值; M 为微生物指标的最高安全限量值。					

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

应符合 GB 14881 和 GB 31646 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、菌落总数(仅适用于即食类产品)、大肠菌群(仅适用于即食类产品)的检验。型式检验按国家相关规定执行。

QB

编制说明

本标准适用于以红薯、马铃薯、芋头、山药中的一种或几种为原料，经清理、去皮或不去皮、清洗或不清洗、熟制[烤、蒸、煮、炸（棕榈油、花生油、菜籽油、葵花籽油、大豆油中的一种或多种）]、分切成型或不分切成型、挂浆或不挂浆【生活饮用水为原料，加入小麦粉、糯米粉、大米粉、玉米粉、玉米淀粉、白砂糖、磷酸酯双淀粉、醋酸酯淀粉、麦芽糊精、脱脂奶粉、柠檬酸、黄原胶、卡拉胶、碳酸氢钠、植物油（棕榈油、大豆油中的一种或多种）、食用盐】、用棕榈油炸或不油炸、冷却、打泥或不打泥、添加或不添加芝士、奶酪、牛奶、黄油、炼乳、蜂蜜、水果（蔬菜）【玉米、榴莲、苹果、菠萝、柠檬、牛油果、橘子、草莓、甜瓜、西红柿中的一种或多种】中的一种或多种、添加或不添加食用香精、添加或不添加食用色素（天然胡萝卜素）、成型、烘烤或不烘烤、冷却、速冻或不速冻、包装而成的即食或非即食薯类制品。

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，制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本产品 in GB 2760 中的类别是 04.02.02.08 其他加工蔬菜。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

漯河每食自由食品有限公司

QB