



413097S-2024



商丘正遇食品有限责任公司企业标准

Q/SZS 0001S-2024

薯类脆片

2024-12-10 发布

2024-12-10 实施

商丘正遇食品有限责任公司 发布

前 言

本标准由商丘正遇食品有限责任公司提出并起草。

本标准起草人：刘守恒。

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。

本标准适用于以新鲜薯类[红薯（番薯、地瓜）、芋头、紫薯、马铃薯（土豆）]中的一种为主要原料，经预处理、清洗、去皮、切片、注入糖水（白砂糖、生活饮用水制成）、油炸（棕榈油、菜籽油、大豆油、花生油、食用植物调和油中的一种）油炸、加入或不加入芝麻、冷却、包装加工而成的薯类脆片。

根据原料不同，分为不同产品。

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 新鲜薯类应清洁、卫生、无污染、无腐烂，并符合 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 花生油应符合 GB/T 1534 和 GB 2716 的规定。

2.1.7 食用植物调和油应符合 GB 2716 的规定。

2.1.8 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 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	片状	取适量样品，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	≤ 15.0	GB 5009.3

*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
羰基价(以脂肪计), meq/kg	≤	20	GB 5009.230
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	≤1000				GB 4789.2
大肠菌群, MPN/100g	≤30				GB/T 4789.3-2003
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

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

本标准适用于以新鲜薯类[红薯（番薯、地瓜）、芋头、紫薯、马铃薯（土豆）]中的一种为主要原料，经预处理、清洗、去皮、切片、注入糖水（白砂糖、生活饮用水制成）、油炸（棕榈油、菜籽油、大豆油、花生油、食用植物调和油中的一种）油炸、加入或不加入芝麻、冷却、包装加工而成的薯类脆片。

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。

商丘正遇食品有限责任公司

Q B