



413286S-2024



河南薯客来食品有限公司企业标准

Q/HSS 0001S-2025

冷冻红薯

2024-12-27 发布

2024-12-27 实施

河南薯客来食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南薯客来食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：张鹏翼、赵建云、柴松峰。

H N

Q B

冷冻红薯

1 范围

本标准规定了冷冻红薯制品的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以红薯为原料，经清洗、去皮或不去皮、切分或不切分、烤制或蒸制、冷却、包装或不包装、冷冻、包装而成的非即食冷冻红薯。

根据生产工艺和产品性状不同分为：冷冻红薯、冷冻红薯块、冷冻红薯条。

2 要求

2.1 原料要求

2.1.1 红薯应无污染、无霉变、无腐烂，符合 GB 2762、GB 2763 的规定。

2.1.2 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
性 状	具有本品应有的性状	取出适量样品，置于白色瓷盘中，自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，以温开水漱口，品其滋味
色 泽	具有本品应有的色泽，色泽均匀一致	
气、滋味	具有本品特有的香甜味，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 \leq	0.18	GB 5009.12
镉（以 Cd 计），mg/kg \leq	0.1	GB 5009.15

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	采集方案 ^a 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
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 样品的分析及处理按 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

应符合 GB 14881 的规定。

2.7 其他要求

应符合 GB 2762、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。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原料，经清洗、去皮或不去皮、切分或不切分、烤制或蒸制、冷却、包装或不包装、冷冻、包装而成的非即食冷冻红薯。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，制订了本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南薯客来食品有限公司

H N

Q B