



413087S-2024



鹤壁市龙浩食品有限公司企业标准

Q/HLS 0001S-2024

烤红薯

2024-12-09 发布

2024-12-09 实施

鹤壁市龙浩食品有限公司 发布

前 言

本标准由鹤壁市龙浩食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：杨现雷、郜利沙、张柳桐、赵关保、张萍。

H N

Q B

烤红薯

1 范围

本标准规定了烤红薯的要求、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）、切分成型（或不切分）、烘烤、冷却、包装、冷冻贮存而成的烤红薯。

2 要求

2.1 原料

2.1.1 红薯应无污染、无霉变、无腐烂，并符合 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	
气味、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	≤ 0.18	GB 5009.12
镉（以 Cd 计），mg/kg	≤ 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	采样方案 ^a 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数，CFU/g	5	2	10 ⁴	10 ⁵	GB 4789.2
大肠菌群，CFU/g	5	2	10	10 ²	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：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

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 其它要求

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

出厂检验项目包括：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）、切分成型（或不切分）、烘烤、冷却、包装、冷冻贮存而成的烤红薯。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，制定本企业标准，作为组织生产、质量控制和监管部门监督检查的依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

鹤壁市龙浩食品有限公司

H N
Q B