



411582S-2024



禹州市紫焜红食品有限公司企业标准

Q/YZS 0007S-2024

# 速冻薯类制品

2024-06-19 发布

2024-06-19 实施

禹州市紫焜红食品有限公司 发布

## 前 言

本标准由禹州市紫焯红食品有限公司提出。

本标准起草单位：禹州市紫焯红食品有限公司。

本标准主要起草人：魏金刚。

本标准自发布实施之日起代替标准 Q/YZS 0007S-2020。

H N

Q B

# 速冻薯类制品

## 1 范围

本标准规定了速冻薯类制品的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以新鲜红薯、土豆、山药、芋头中的一种为原料，经清洗、去皮或不去皮、清洗或不清洗、烤制或蒸制或煮制、分切成型或不分切成型、挂浆或不挂浆{生活饮用水为原料，加入裹粉【小麦粉、玉米淀粉、食品添加剂（碳酸氢钠、焦磷酸二氢二钠、柠檬黄、食用香精）】或小麦粉、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、糊精、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、磨制或不磨制、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）、装袋或不装袋、速冻、包装而成的即食或非即食速冻薯类制品。

根据原料不同分为：速冻红薯制品、速冻土豆制品、速冻山药制品、速冻芋头制品。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

- 2.1.1 玉米、榴莲，苹果，菠萝，柠檬，牛油果，橘子，草莓，甜瓜，西红柿应新鲜良好，成熟适度，风味正常，无严重畸形、干瘪，无病虫害及机械伤所引起的腐烂现象，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 裹粉应符合 Q/WSTL 0001S 的规定（见附录 1）。
- 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 红薯、土豆、山药、芋头薯应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.14 棕榈油、大豆油应符合 GB 2716 的规定。
- 2.1.15 卡拉胶应符合 GB 1886.169 的规定。
- 2.1.16 炼乳应符合 GB 13102 的规定。

- 2.1.17 牛奶应符合 GB 25190 的规定。
- 2.1.18 芝士、奶酪应符合 GB 5420 的规定。
- 2.1.19 脱脂奶粉应符合 GB 19644 的规定。
- 2.1.20 糊精应符合 QB/T 5029 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.21 醋酸酯淀粉应符合 GB 29925 的规定。
- 2.1.22 磷酸酯双淀粉应符合 GB 29926 的规定。
- 2.1.23 食用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.24 玉米淀粉应符合 GB 31637 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 <sup>a</sup> （以脂肪计）（KOH），mg/g	≤ 3.0	GB 5009.229
过氧化值 <sup>a</sup> （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 <sup>a</sup> 限量	检验方法

	n	c	m	M	
菌落总数, CFU/g	5	1	10 <sup>4</sup>	10 <sup>5</sup>	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。

附录 1

06. 03. 02. 04

Q/WSTL

南和万事通李商贸有限公司企业标准

Q/WSTL 0001S-2022

裹粉

备案号: 130048S-2023

备案日期: 2023年01月11日

有效日期: 2028年01月10日



2022年10月21日发布

2022年10月21日实施

南和万事通李商贸有限公司 发布

## 前 言

本标准的编写格式符合GB/T 1.1《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定。

本标准贯彻了强制性国家标准GB 2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 7718《食品安全国家标准 预包装食品标签通则》、GB 2760《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》，参考了相关标准的规定，本标准的检验方法采用了相应国家标准的规定。

本标准由南和万事通李商贸有限公司提出。

本标准起草单位：南和万事通李商贸有限公司。

本标准主要起草人：国瑞晓、李金明。

本标准于2022年10月21日由南和万事通李商贸有限公司负责人**李金明**批准，并对标准中所规定的内容和实施后果负责。

本标准于2022年10月21日首次发布。



## 裹粉

### 1 范围

本标准规定了裹粉的技术要求、食品添加剂、生产加工过程的卫生要求、检验方法、检验规则、标识、包装、运输、贮存及保质期。

本标准适用于以小麦粉、食用玉米淀粉为主要原料，添加味精、食用盐、白砂糖、番茄粉、香辛料粉（花椒、麻椒、辣椒、胡椒、干姜、孜然、小茴香、月桂叶、八角、丁香、肉桂、桂皮、陈皮、山奈、草果、甘草、高良姜、砂仁、肉蔻、肉豆蔻、芫荽籽、干芫荽叶、脱水葱片、脱水蒜片、脱水姜片、脱水洋葱、姜黄中的一种或几种为原料，经分拣、粉碎）中的一种或多种，添加或不添加麦芽糊精、单，双甘油脂肪酸酯、呈味核苷酸二钠、碳酸氢钠、焦磷酸二氢二钠、磷酸二氢钙、羧甲基纤维素钠、酒石酸氢钾、柠檬黄、日落黄、香兰素、硫酸铝铵、食品用香精、复配膨松水分保持剂中的一种或多种，经配料、混合、搅拌、包装制成的裹粉。

### 2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅所注日期的版本适用于本文件。凡是不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本文件。

- GB/T 191 包装储运图示标志
- GB/T 317 白砂糖
- GB/T 1355 小麦粉
- GB 1886.2 食品安全国家标准 食品添加剂 碳酸氢钠
- GB 1886.16 食品安全国家标准 食品添加剂 香兰素
- GB 1886.65 食品安全国家标准 食品添加剂 单，双甘油脂肪酸酯
- GB 1886.171 食品安全国家标准 食品添加剂 5'-呈味核苷酸二钠（又名呈味核苷酸二钠）
- GB 1886.232 食品安全国家标准 食品添加剂 羧甲基纤维素钠
- GB 1886.342 食品安全国家标准 食品添加剂 硫酸铝铵
- GB 2720 食品安全国家标准 味精
- GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
- GB 2761 食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量
- GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量
- GB 2763 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量
- GB 4481.1 食品安全国家标准 食品添加剂 柠檬黄
- GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定
- GB 5009.11 食品安全国家标准 食品中总砷及无机砷的测定
- GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定
- GB 5009.22 食品安全国家标准 食品中黄曲霉毒素B族和G族的测定
- GB 5009.44 食品安全国家标准 食品中氯化物的测定
- GB/T 5461 食用盐



Q/WSTL 0001S-2022

GB 6227.1 食品安全国家标准 食品添加剂 日落黄  
GB/T 7652 八角  
GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则  
GB/T 7900 白胡椒  
GB/T 7901 黑胡椒  
GB/T 8885 食用玉米淀粉  
GB/T 8967 谷氨酸钠(味精)  
GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范  
GB/T 19618 甘草  
GB/T 20882.6 淀粉糖质量要求 第6部分: 麦芽糊精  
GB/T 22267 孜然  
GB/T 22300 丁香  
GB 25556 食品安全国家标准 食品添加剂 酒石酸氢钾  
GB 25559 食品安全国家标准 食品添加剂 磷酸二氢钙  
GB 25567 食品安全国家标准 食品添加剂 焦磷酸二氢二钠  
GB 26687 食品安全国家标准 复配食品添加剂通则  
GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则  
GB/T 30381 桂皮  
GB/T 30382 辣椒(整的或粉状)  
GB/T 30387 月桂叶  
GB/T 30391 花椒  
GB 30616 食品安全国家标准 食品用香精  
GB/T 32727 肉豆蔻  
JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则  
NY/T 957 番茄粉  
NY/T 1073 脱水姜片 and 姜粉  
国家质量监督检验检疫总局令第75号《定量包装商品计量监督管理办法》  
国家质量监督检验检疫总局令第123号《国家质量监督检验检疫总局关于修改〈食品标识管理规定〉的决定》  
《中华人民共和国药典》

### 3 技术要求

#### 3.1 原料要求

- 3.1.1 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 的规定。
- 3.1.2 小麦粉应符合 GB/T 1355 的规定。
- 3.1.3 花椒、麻椒应符合 GB/T 30391 的规定。
- 3.1.4 八角应符合 GB/T 7652 的规定。
- 3.1.5 丁香应符合 GB/T 22300 的规定。
- 3.1.6 辣椒应符合 GB/T 30382 的规定。



Q/WSTL 0001S-2022

- 3.1.7 孜然应符合 GB/T 22267 的规定。
- 3.1.8 胡椒应符合 GB/T 7901 或 GB/T 7900 的规定。
- 3.1.9 桂皮应符合 GB/T 30381 的规定。
- 3.1.10 甘草应符合 GB/T 19618 的规定。
- 3.1.11 月桂应符合 GB/T 30387 的规定。
- 3.1.12 肉豆蔻应符合 GB/T 32727 的规定。
- 3.1.13 小茴香、肉桂、山奈、豆蔻、干姜、陈皮、高良姜、砂仁应具有相应产品应有的形态、色泽、滋味及气味，清洁、干燥、无污染、无霉变、无虫蚀，符合《中华人民共和国药典》一部的规定。
- 3.1.14 草果、芫荽籽（香菜籽）、干芫荽叶、脱水葱片、脱水蒜片、脱水洋葱应具有相应产品应有的形态、色泽、滋味及气味，清洁、干燥、无污染、无霉变、无虫蚀。
- 3.1.15 脱水姜片应符合 NY/T 1073 的规定。
- 3.1.16 食用盐应符合 GB/T 5461 的规定。
- 3.1.17 味精应符合 GB/T 8967、GB 2720 的规定。
- 3.1.18 白砂糖应符合 GB/T 317 的规定。
- 3.1.19 番茄粉应符合 NY/T 957 的规定。
- 3.1.20 麦芽糊精应符合 GB/T 20882.6 的规定。
- 3.1.21 以上产品还应符合 GB 2762、GB 2763 的规定。
- 3.2.1 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
色泽及组织状态	白色粉状，可有少量有色颗粒，无硬结块	取50g样品于玻璃器皿或白色磁盘内，置于明亮处，用肉眼观察其色泽、组织状态、有无杂质；嗅其气味。
气味和滋味	具有产品应有的气味，无异味	
杂质	无肉眼可见外来杂质	

## 3.2.2 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
食盐 (以 Cl <sup>-</sup> 计)	≤ 10.0	GB 5009.44

Q/WSTL 0001S-2022

表 2 理化指标 (续)

项 目	指 标	检验方法
总砷 (以 As 计) / (mg/kg)	≤ 0.5	GB 5009.11
铅 (以 Pb 计) / (mg/kg)	≤ 0.16	GB 5009.12
黄曲霉毒素B <sub>1</sub> / (μg/kg)	≤ 5.0	GB 5009.22
其他真菌毒素限量、其他污染物限量、农药最大残留限量应符合 GB 2761、GB 2762、GB 2763 的规定		

### 3.3 净含量

应符合国家质量监督检验检疫总局令75号《定量包装商品计量监督管理办法》的要求。按JJF 1070中规定的方法检验。

## 4 食品添加剂

### 4.1 食品添加剂质量

呈味核苷酸二钠应符合GB 1886.171的规定。单, 双甘油脂肪酸酯应符合GB 1886.65的规定, 碳酸氢钠应符合GB 1886.2的规定, 焦磷酸二氢二钠应符合GB 25567的规定, 磷酸二氢钙应符合GB 25559的规定, 羧甲基纤维素钠应符合GB 1886.232的规定, 酒石酸氢钾应符合GB 25556的规定, 柠檬黄应符合GB 4481.1的规定, 日落黄应符合GB 6227.1的规定。复配膨松水分保持剂应符合GB 26687的规定。香兰素应符合GB 1886.16的规定。硫酸铝铵应符合GB 1886.342的规定。食品用香精应符合GB 30616的规定。

### 4.2 食品添加剂使用量

应符合GB 2760的规定。

## 5 生产加工过程的卫生要求

应符合GB 14881的规定。

## 6 检验规则

### 6.1 组批

同一天生产的同一配料、同一品种、同一规格、同一班次生产的产品为一批。

### 6.2 抽样方法和数量

每批随机抽取7个包装。4个用作感官要求、净含量、理化指标的检验, 其中净含量测定3个; 另3个留样备用。

### 6.3 出厂检验

#### 6.3.1 检验项目

感官要求、水分、净含量为每批必检项目。



Q/WSTL 0001S-2022

6.3.2 每批产品须经本厂检验部门按标准规定的方法检验合格，出具合格证后方可出厂。

#### 6.4 型式检验

6.4.1 检验项目为技术要求中规定的全部项目。

6.4.2 正常生产时型式检验每半年进行一次，发生下列情况之一的亦应进行：

- a) 主要原辅料、关键工艺、设备有较大变化时；
- b) 更换设备或长期停产后，恢复生产时；
- c) 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时；
- d) 国家有关行政管理部门提出进行型式检验要求时。

#### 6.5 判定规则

检验项目全部符合标准要求，判产品为合格。检验项目如不符合本标准时，对不合格项目从该批次产品中加倍抽样复验。复验结果仍有一项不合格，判定该批产品为不合格品。

### 7 标识、包装、贮存、运输、保质期

#### 7.1 标识

7.1.1 产品标签应符合 GB 7718、GB 28050 和国家质量监督检验检疫总局令第 123 号《国家质量监督检验检疫总局关于修改〈食品标识管理规定〉的决定》的规定。

7.1.2 包装储运图示标志应符合 GB/T 191 规定。

#### 7.2 包装

包装材料和容器应符合相关标准的要求。

#### 7.3 贮存

产品应在清洁、干燥、通风、避光、无虫害、无鼠害的仓库内贮存，不得与有毒、有害、有异味或影响产品质量的物品混贮，应符合产品标示的贮运条件。

#### 7.4 运输

运输工具必须清洁、干燥、无异味、无污染。产品运输应避免日晒、雨淋，不得与有毒、有异味、易挥发、易腐蚀的物品混装运输。搬运过程中应轻拿轻放，严禁摔撞、挤压。

#### 7.5 保质期

在规定的贮存运输条件下，产品保质期为18个月。



## 编制说明

本标准适用于以新鲜红薯、土豆、山药、芋头中的一种为原料，经清洗、去皮或不去皮、清洗或不清洗、烤制或蒸制或煮制、分切成型或不分切成型、挂浆或不挂浆{生活饮用水为原料，加入裹粉【小麦粉、玉米淀粉、食品添加剂（碳酸氢钠、焦磷酸二氢二钠、柠檬黄、食用香精）】或小麦粉、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、糊精、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}、用棕榈油油炸或不油炸、冷却、磨制或不磨制、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）、装袋或不装袋、速冻、包装而成的即食或非即食速冻薯类制品。

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，参照 GB 7098《食品安全国家标准 罐头食品》的要求制订本企业标准，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。

禹州市紫焯红食品有限公司

QB