



413674S-2025



包包佳(濮阳)食品有限公司企业标准

Q/BBJ 0001S-2025

冷冻薯类制品

2025-12-19 发布

2025-12-19 实施

包包佳(濮阳)食品有限公司 发布

前 言

本标准由包包佳(濮阳)食品有限公司提出。

本标准由濮阳市市场监管综合行政执法支队和包包佳(濮阳)食品有限公司共同起草。

本标准主要起草人：纪素芹、张荣永、许明。

H N

Q B

冷冻薯类制品

1 范围

本标准规定了冷冻薯类制品的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以薯类【红薯、地瓜、白薯、红苕、番薯、马铃薯（土豆）、紫薯、山药、豆薯、香芋、芋头中的一种或几种】为原料，经预处理、分切或不分切、蒸煮或烤制、冷冻、包装加工而成的非即食冷冻薯类制品。

根据所用原料及工艺不同，产品分类为：冷冻蒸薯、冷冻烤薯、冷冻薯干/条。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.2 薯类应无污染、无腐烂、无变质，并符合 GB 2762、GB 2763 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	
色泽	具有产品应有的色泽	取适量样品，置于洁净的白色盘（瓷盘或同类容器）中，在自然光下观察其性状、色泽、杂质。
滋味、气味	具有产品应有的滋味和气味，无异味	闻其气味，用温开水漱口，熟制后品其滋味
杂质	无肉眼可见外来异物	

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	≤ 0.29	GB 5009.12

注：*铅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	
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样品的采样和处理按GB 4789.1执行。

2.5 净含量及允许短缺量

以计量方式销售的产品,不适用于JJF 1070的规定;对于预先定量包装的产品,其净含量及允许短缺量应符合JJF1070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

污染物限量应符合GB 2762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(不适用于以计量方式销售的预包装产品)。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以薯类【红薯、地瓜、白薯、红苕、番薯、马铃薯（土豆）、紫薯、山药、豆薯、香芋、芋头中的一种或几种】为原料，经预处理、分切或不分切、蒸煮或烤制、冷冻、包装加工而成的非即食冷冻薯类制品。

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》的有关规定制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查的依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

包包佳(濮阳)食品有限公司

H N

Q B