



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	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。闻其气味，用温开水漱口，熟制后品其滋味
色 泽	具有产品应有的色泽	
滋味、气味	具有产品应有的滋味和气味，无异味	
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