



410927S-2025



河南豫佳隆食品有限公司企业标准

Q/HYS 0002S-2025

# 香芋片（条、块）

2025-04-01 发布

2025-04-01 实施

河南豫佳隆食品有限公司 发布

## 前 言

本标准由河南豫佳隆食品有限公司提出。

本标准起草单位：河南豫佳隆食品有限公司。

本标准主要起草人：龚芳、罗晶晶。

H N

Q B

# 香芋片（条、块）

## 1 范围

本标准规定了香芋片（条、块）的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以香芋为主要原料，原料经预处理（去皮、清洗、分切、再清洗、风干）、油炸，添加复合调味料[椒香麻鸡风味复合调味料、蜂蜜黄油味复合调味粉、椒盐风味复合调味料、碳烤牛排味复合调味料、番茄风味复合调味料、辣子鸡风味复合调味料、黄瓜风味复合调味料、香辣小龙虾味复合调味料、香酥烤鱼味复合调味料、孜然烤羊肉味复合调味料、蒜蓉生蚝味复合调味料、芥末味复合调味料、蟹味复合调味料、藤椒钵钵鸡味复合调味料、岩烧海苔味复合调味料、黑松露味复合调味料、芝士味复合调味料、青柠味复合调味料、西班牙火腿味复合调味料、紫薯椰奶味复合调味料、酸甜玫瑰味复合调味料、鸡肉味复合调味料、培根芝士味复合调味料、鸡肉粉复合调味料、排骨粉复合调味料、海鲜粉复合调味料中的一种或几种]，经撒粉、分装加工而成香芋片（条、块）。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

2.1.1 香芋应清洁、卫生、无污染、无腐烂，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。

2.1.2 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.3 棕榈油应符合 GB/T 15680 和 GB 2716 的规定。

2.1.4 复合调味料应符合 GB 31644 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   | 形状基本完整，允许有部分碎片、碎条或碎块 | 取适量试样置于洁净的白瓷盘中，在自然光下，观察其性状、色泽及有无杂质，嗅其气味，温开水漱口后品尝其滋味 |
| 色泽   | 具有该产品应有的色泽           |   |
| 气、滋味 | 具有该产品应有的滋味和气味，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        |
|----------------------|--------|-------------|
| 水分, g/100g           | ≤ 7.0  | GB 5009.3   |
| 酸价(以脂肪计) (KOH), mg/g | ≤ 5.0  | GB 5009.229 |
| 过氧化值(以脂肪计), g/100g   | ≤ 0.25 | GB 5009.227 |

|                               |   |      |             |
|-------------------------------|---|------|-------------|
| *铅（以 Pb 计），mg/kg              | ≤ | 0.28 | GB 5009.12  |
| 总砷（以 As 计），mg/kg              | ≤ | 0.5  | GB 5009.11  |
| 羰基价（以脂肪计），mep/kg              | ≤ | 20   | GB 5009.230 |
| 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 <sup>a</sup> 及限量 |   |                 |                 | 检验方法              |
|---|-----------------------|---|-----------------|-----------------|-------------------|
|   | n                     | c | m               | M               |                   |
| 菌落总数，CFU/g  | 5                     | 2 | 10 <sup>4</sup> | 10 <sup>5</sup> | GB 4789.2         |
| 大肠菌群，CFU/g  | 5                     | 2 | 10              | 10 <sup>2</sup> | GB 4789.3 中的平板计数法 |
| 沙门氏菌，/25g   | 5                     | 0 | 0               | -               | GB 4789.4         |
| 金黄色葡萄球菌，CFU/g   | 5                     | 1 | 10 <sup>2</sup> | 10 <sup>3</sup> | GB 4789.10        |
| 注 1： <sup>a</sup> 样品的采样和处理按 GB 4789.1 执行。                                 |                       |   |                 |                 |                   |
| 注 2：n 为同一批次产品应采集的样品数；c 为最大可允许超出 m 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

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、水分。型式检验按国家相关规定执行。

## 编制说明

本标准适用于以香芋为主要原料，原料经预处理（去皮、清洗、分切、再清洗、风干）、油炸，添加复合调味料[椒香麻鸡风味复合调味料、蜂蜜黄油味复合调味粉、椒盐风味复合调味料、碳烤牛排味复合调味料、番茄风味复合调味料、辣子鸡风味复合调味料、黄瓜风味复合调味料、香辣小龙虾味复合调味料、香酥烤鱼味复合调味料、孜然烤羊肉味复合调味料、蒜蓉生蚝味复合调味料、芥末味复合调味料、蟹味复合调味料、藤椒钵钵鸡味复合调味料、岩烧海苔味复合调味料、黑松露味复合调味料、芝士味复合调味料、青柠味复合调味料、西班牙火腿味复合调味料、紫薯椰奶味复合调味料、酸甜玫瑰味复合调味料、鸡肉味复合调味料、培根芝士味复合调味料、鸡肉粉复合调味料、排骨粉复合调味料、海鲜粉复合调味料中的一种或几种]，经撒粉、分装加工而成香芋片（条、块）。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 QB/T 2686《马铃薯片（条、块）》、GB 16565《油炸小食品卫生标准》要求制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南豫佳隆食品有限公司