



411637S-2025



河南栾丘农业科技有限公司企业标准

Q/HLQ 0001S-2025

速冻薯类制品

2025-05-27 发布

2025-05-27 实施

河南栾丘农业科技有限公司 发布

前 言

本标准由河南栾丘农业科技有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：邱韶华、李克宁。

HN
QB

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。

本标准适用于以红薯、紫薯、马铃薯中的一种或几种为主要原料，经预处理、蒸制不蒸制、冷却或不冷却、挂浆【蜂蜜、小麦粉、食用淀粉（食品小麦淀粉、食用玉米淀粉、食用木薯淀粉中的一种或几种）、香辛料粉（辣椒、花椒、姜、八角、月桂叶、洋葱、大葱、芫荽、小茴香中的几种）、碳酸氢钠、乳粉、墨鱼汁（粉）、麦芽糊精、白砂糖、木糖醇、阿拉伯胶、魔芋粉、卡拉胶、食用盐、生活饮用水中的几种】或不挂浆、油炸（大豆油、花生油、棕榈油、食用植物调和油中一种或几种）或烤制，冷却、速冻、包装而成的即食速冻薯类制品。

根据工艺不同分为不同产品。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 红薯、紫薯、马铃薯应新鲜、无霉变、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 小麦粉应符合 GB/T 1355 的规定。

2.1.3 香辛料粉应符合 GB /T 15691 的规定，

2.1.4 墨鱼汁（粉）应符合 GB 10136 的规定。

2.1.5 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。

2.1.6 乳粉应符合 GB 19644 的规定。

2.1.7 麦芽糊精应符合 GB/T 20886.2 的规定。

2.1.8 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.9 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

2.1.10 木糖醇应符合 GB 1886.234 的规定。

2.1.11 阿拉伯胶应符合 GB 29949 的规定。

2.1.12 大豆油、花生油、棕榈油、食用植物调和油应符合 GB 2716 的规定。

2.1.13 卡拉胶应符合 GB 1886.169 的规定。

2.1.14 魔芋粉应符合 NY/T 494 的规定。

2.1.15 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

2.1.16 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。

2.1.17 食用淀粉应符合 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	取适量样品，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 ^a （以脂肪计）（KOH），mg/g	≤ 3.0	GB 5009.229
过氧化值 ^a （以脂肪计），g/100g	≤ 0.25	GB 5009.227
*铅（以 Pb 计），mg/kg	≤ 0.25	GB 5009.12
注：*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。		
a 仅适用于油炸产品。		

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 限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数，CFU/g	5	1	10 ⁴	10 ⁵	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、大肠菌群的检验。型式检验按国家相关规定执行。

H N

Q B

编制说明

本标准适用于以红薯、紫薯、马铃薯中的一种或几种为主要原料，经预处理、蒸制不蒸制、冷却或不冷却、挂浆【蜂蜜、小麦粉、食用淀粉（食品小麦淀粉、食用玉米淀粉、食用木薯淀粉中的一种或几种）、香辛料粉（辣椒、花椒、姜、八角、月桂叶、洋葱、大葱、芫荽、小茴香中的几种）、碳酸氢钠、乳粉、墨鱼汁（粉）、麦芽糊精、白砂糖、木糖醇、阿拉伯胶、魔芋粉、卡拉胶、食用盐、生活饮用水中的几种】或不挂浆、油炸（大豆油、花生油、棕榈油、食用植物调和油中一种或几种）或烤制，冷却、速冻、包装而成的即食速冻薯类制品。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，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。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南栾丘农业科技有限公司