



411640S-2025



西峡火凤凰食品科技有限公司企业标准

Q/XHSK 0001S-2025

薯类脆片(条)

2025-05-27 发布

2025-05-27 实施

西峡火凤凰食品科技有限公司 发布

前 言

本标准由西峡火凤凰食品科技有限公司提出并起草。

本标准起草人：王向杰。

H N

Q B

薯类脆片(条)

1 范围

本标准规定了薯类脆片(条)的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以鲜冻(红薯、马铃薯、紫薯、芋头中的一种或几种)片(条)中的一种或几种为主要原料,经冷冻、真空[食用植物油(棕榈油、菜籽油、大豆油、米糠油、椰子油、食用植物调和油中的一种或几种)]油炸、烘烤或不烘烤,添加或不添加调味料(香辣风味、麻辣风味、川辣风味、香甜风味、烧烤风味中的一种或几种)、蜂蜜、芝士粉、白砂糖、麦芽糖、蟹黄粉、食用淀粉[木薯淀粉、红薯淀粉、玉米淀粉中的一种或几种]、食用盐、椒盐、辣椒粉、黄油、鸡蛋粉、咸鸭蛋黄、鲜鸡蛋、海苔、芝麻、香葱、油炸青豆、油炸辣椒、油炸蚕豆、食用香精中的一种或几种,经调味或不调味、包装而成的薯类脆片(条)。

根据原料不同分为不同产品。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 鲜冻(红薯、马铃薯、紫薯)片(条)、香葱应清洁、卫生、无污染、无腐烂,符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。

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

2.1.3 菜籽油应符合 GB/T 1536 和 GB 2716 的规定。

2.1.4 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。

2.1.5 椰子油、米糠油、食用植物调和油应符合 GB 2716 的规定。

2.1.6 调味料应符合 GB 31644 的规定。

2.1.7 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。

2.1.8 芝士粉应符合 GB 25192 的规定。

2.1.9 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

2.1.10 麦芽糖应符合 GB/T 20883 和 GB 15203 的规定。

2.1.11 蟹黄粉应符合 GB 10133 的规定。

2.1.12 食用淀粉应符合 GB 31637 的规定。

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

2.1.14 椒盐应符合 GB 31644 的规定。

2.1.15 辣椒粉应符合 GB/T 15691 的规定。

2.1.16 黄油应符合 GB 19646 的规定。

2.1.17 鸡蛋粉、咸鸭蛋黄、鲜鸡蛋应符合 GB 2749 的规定。

2.1.18 海苔应符合 GB 19643 的规定。

2.1.19 芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。

2.1.20 油炸青豆、油炸辣椒、油炸蚕豆应符合 GB 16565 的规定。

2.1.21 食用香精应符合 GB 30616 的规定。

2.1.22 生产用水应符合 GB 5749 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	片状、条状	取适量样品置于洁净的白瓷盘中，自然光下用肉眼观察其性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
色 泽	具有本品应有的色泽	
气、滋味	具有本品应有的气、滋味	
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)	≤ 10.0	GB 5009.3
铅*(以Pb计)/(mg/kg)	≤ 0.28	GB 5009.12
酸价(KOH)(以脂肪计)/(mg/g)	≤ 3.0	GB 5009.229
过氧化值(以脂肪计)/(g/100g)	≤ 0.25	GB 5009.227

a、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

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	
菌落总数, CFU/g	原味产品	≤1000			GB 4789.2
	调味产品	5	2	10 ⁴	
大肠菌群, MPN/g (原味产品)	≤30				GB 4789.3MPN计数法
大肠菌群, CFU/g (调味产品)	5	2	10	10 ²	GB 4789.3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	100	1000	GB 4789.10

a样品的采集及处理按GB 4789.1执行。

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 食品生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.7 其他要求

应符合 GB 2762、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。型式检验按国家有关规定执行。

H H N

Q B

编制说明

本标准适用于以鲜冻（红薯、马铃薯、紫薯、芋头中的一种或几种）片（条）中的一种或几种为主要原料，经冷冻、真空[食用植物油（棕榈油、菜籽油、大豆油、米糠油、椰子油、食用植物调和油中的一种或几种）]油炸、烘烤或不烘烤，添加或不添加调味料（香辣风味、麻辣风味、川辣风味、香甜风味、烧烤风味中的一种或几种）、蜂蜜、芝士粉、白砂糖、麦芽糖、蟹黄粉、食用淀粉[木薯淀粉、红薯淀粉、玉米淀粉中的一种或几种]、食用盐、椒盐、辣椒粉、黄油、鸡蛋粉、咸鸭蛋黄、鲜鸡蛋、海苔、芝麻、香葱、油炸青豆、油炸辣椒、油炸蚕豆、食用香精中的一种或几种，经调味或不调味、包装而成的薯类脆片（条）。根据《中华人民共和国食品安全法》《中华人民共和国标准法》的规定，参照相关标准制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

西峡火凤凰食品科技有限公司

QB