



411685S-2025



河南冰果淇源食品有限公司企业标准

Q/HBY 0002S-2025

# 速冻烤红薯

2025-05-30 发布

2025-05-30 实施

河南冰果淇源食品有限公司 发布

## 前 言

本标准由河南冰果淇源食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：吴艳磊。

H N

Q B

# 速冻烤红薯

## 1 范围

本标准规定了速冻烤红薯的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以新鲜红薯为原料，经挑选、清洗、烘烤、冷却、速冻、包装而成的速冻烤红薯。

## 2 要求

### 2.1 原料要求

2.1.1 新鲜红薯应清洁、卫生、无污染、无霉变、无腐烂，并符合 GB 2762、GB 2763 的规定。

2.1.20 生活饮用水应符合 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	具有产品应有的性状	取适量样品，置于清洁、干燥的白瓷盘中，自然光下用肉眼观察其性状、色泽、杂质，嗅其气味，解冻后，以温开水漱口，品其滋味
色泽	具有产品应有的色泽	
气味、滋味	具有产品应有的气味和滋味，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
水分, g/100g	≤ 80	GB 5009.3
*铅(以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.18	GB 5009.12
镉(以 Cd 计), mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.15
总汞(以 Hg 计), mg/kg	≤ 0.01	GB 5009.17
总砷(以 As 计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
铬(以 Cr 计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.123

\*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	采样方法 <sup>a</sup> 及限量				检验方法
	n	c	m	M	

菌落总数, CFU/g	5	1	10 <sup>4</sup>	10 <sup>5</sup>	GB 4789. 2
大肠菌群, CFU/g	5	1	10	10 <sup>2</sup>	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
霉菌, CFU/g	≤	50			GB 4789. 15
注: 1、*样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。					
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

对于预先定量包装的产品, 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 其他要求

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(不适用于以计量方式包装销售的产品)、水分、菌落总数、大肠菌群。型式检验按国家相关规定执行。

## 编制说明

本标准适用于以新鲜红薯为原料，经挑选、清洗、烘烤、冷却、速冻、包装而成的速冻烤红薯。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。

河南冰果淇源食品有限公司

H N

Q B