



411883S-2025



洛阳洛肴农业开发有限公司企业标准

Q/LLY 0007S-2025

薯类制品

2025-06-20 发布

2025-06-20 实施

洛阳洛肴农业开发有限公司 发布

前 言

本标准由洛阳洛肴农业开发有限公司提出并起草
本标准主要起草人：： 侯玉方。

HN
QB

薯类制品

1 范围

本标准规定了薯类制品的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以山药、红薯、芋头、马铃薯中的一种为主要原料，添加或不添加马蹄、南瓜中的一种或两种，经清洗、去皮或不去皮、分切或不分切，添加辅料【白砂糖、冰糖、孜然粉、枸杞(打浆)、五香粉(花椒、八角、小茴香、肉豆蔻、胡椒)、红枣(粉碎或打浆)、麻辣粉(麻椒、花椒、辣椒)、脱水蔬菜(脱水大葱、脱水大蒜)、辣椒粉、奶粉、芝麻、蜂蜜、奶酪、黄油、大豆油、棕榈油、菜籽油、食用盐、桂花、怀菊花、玫瑰花(重瓣红玫瑰)、脱水香菜、冻干草莓粒(粉)、脱水胡萝卜粒(粉)、果酱(苹果果酱、草莓果酱、蓝莓果酱、桃果酱中的一种或几种)、大米、小米、小麦、玉米、燕麦、薏米、黑米、荞麦、红豆、黑豆、绿豆、豌豆、蚕豆、高粱、杏仁、椰果、腰果、核桃、松子、栗子、开心果、花生、葵花籽、南瓜籽、百合、莲子、茯苓、芡实、白扁豆、炒麦芽、山楂、菠萝、银耳、木耳、香菇、萝卜、芹菜中的一种或几种，经预处理、粉碎或不粉碎、打浆或不打浆】、经混合、真空包装、杀菌包装等工艺加工而成的即食薯类制品。

根据原辅料不同可分为不同产品。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 山药、红薯、马蹄、芋头、马铃薯、南瓜应符合新鲜、卫生、无污染、无霉变，并符合 GB 2762、GB 2763 的规定。

2.1.2 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.3 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

2.1.4 冰糖应符合 GB/T 35883 和 GB 13104 的规定。

2.1.5 孜然粉、五香粉、麻辣粉、辣椒粉应符合 GB/T 15691 的规定。

2.1.6 枸杞应符合 GB/T 18672 的规定。

2.1.7 红枣应符合 GB/T 5835 的规定。

2.1.8 奶粉应符合 GB 19644 的规定。

2.1.9 芝麻应符合 GB/T 11761 的规定。

2.1.10 奶酪应符合 GB 5420 的规定。

2.1.11 黄油应符合 LS/T 3217 的规定。

- 2.1.12 大豆油应符合GB/T 1535和GB 2716的规定。
- 2.1.13 棕榈油应符合GB/T 15680和GB 2716的规定。
- 2.1.14 菜籽油应符合GB/T 1536和GB 2716的规定。
- 2.1.15 食用盐应符合GB/T 5461和GB 2721的规定。
- 2.1.16 脱水蔬菜（脱水大葱、脱水大蒜）、脱水胡萝卜粒（粉）应符合NY/T 959的规定。
- 2.1.17 蜂蜜应符合GB 14963的规定。
- 2.1.18 桂花应符合DB35/T 1127的规定。
- 2.1.19 怀菊花应符合GB/T 20353的规定。
- 2.1.20 玫瑰花（重瓣红玫瑰）应符合原卫生部公告 2010 年 3 号的规定。
- 2.1.21 脱水香菜应符合NY/T 960的规定。
- 2.1.22 冻干草莓粒（粉）应符合T/FJSP 0009 的规定。
- 2.1.23 果酱应符合GB/T 22474的规定。
- 2.1.24 大米应符合GB/T 1354和GB 2715的规定。
- 2.1.25 小米应符合GB/T 11766和GB 2715的规定。
- 2.1.26 小麦应符合GB 1351和GB 2715的规定。
- 2.1.27 玉米应符合GB 1353和GB 2715的规定。
- 2.1.28 燕麦应符合DB22/T 1099和GB 2715的规定。
- 2.1.29 薏米应符合DB35/T 1919和GB 2715的规定。
- 2.1.30 黑米应符合NY/T 832和GB 2715的规定。
- 2.1.31 荞麦应符合GB/T 10458和GB 2715的规定。
- 2.1.32 红豆应符合NY/T 599和GB 2715的规定。
- 2.1.33 黑豆应符合DB22/T 2619和GB 2715的规定。
- 2.1.34 绿豆应符合GB/T 10462和GB 2715的规定。
- 2.1.35 豌豆应符合GB/T 10460和GB 2715的规定。
- 2.1.36 蚕豆应符合GB/T 10459和GB 2715的规定。
- 2.1.37 高粱应符合GB/T 8231和GB 2715的规定。
- 2.1.38 杏仁应符合GB/T 20452的规定。
- 2.1.39 椰果应符合NY/T 490的规定。
- 2.1.40 腰果应符合NY/T 486和GB 19300的规定。
- 2.1.41 核桃应符合LS/T 3121和GB 19300的规定。
- 2.1.42 松子应符合DB21/T 3340和GB 19300的规定。
- 2.1.43 栗子应符合GB/T 22346和GB 19300的规定。

2.1.44 开心果应符合GB/T 40631和GB 19300的规定。

2.1.45 花生应符合GB/T 1532和GB 19300的规定。

2.1.46 葵花籽应符合GB/T 11764和GB 19300的规定。

2.1.47 南瓜籽应符合GB/T 24712和GB 19300的规定。

2.1.48 百合、莲子、茯苓、芡实白扁豆、炒麦芽应符合《中华人民共和国药典》2020年 版一部的规定。

2.1.49 山楂应符合GH/T 1159的规定。

2.1.50 菠萝应符合NY/T 450的规定。

2.1.51 银耳应符合NY/T 834和GB 7096的规定。

2.1.52 木耳应符合GB/T 6192和GB 7096的规定。

2.1.53 香菇应符合GB/T 38581和GB 7096的规定。

2.1.54 萝卜应符合NY/T 1267的规定。

2.1.55 芹菜应符合NY/T 580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	具有本品应有的性状	取适量样品，检查容器，将内容物倒入白瓷盘中，在自然光条件下用肉眼观察其性状、色泽及杂质、嗅其气味，然后用温开水漱口，品尝其滋味
色 泽	具有本品应有的色泽	
气、滋味	具有本品应有的气、滋味，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
固形物, g/100g	≥ 95	GB/T 10786
*铅（以 Pb 计），mg/kg	≤ 0.25	GB 5009.12
展青霉素 a, μg/kg	≤ 20	GB 5009.185
*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。		
a 仅适用于添加苹果果酱的产品。		

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	采集方案 ^a 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数, CFU/g ≤	1000				GB 4789. 2
大肠菌群, MPN/g ≤	0. 3				GB 4789. 3MPN 计数法
霉菌, CFU/g ≤	25				GB 4789. 15
酵母, CFU/g ≤	25				GB 4789. 15
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 样品的分析及处理按 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 规定。

2.6 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

出厂检验项目为：感官要求、净含量及允许短缺量、固形物、菌落总数、大肠菌群。型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

本标准适用于以山药、红薯、芋头、马铃薯中的一种为主要原料，添加或不添加马蹄、南瓜中的一种或两种，经清洗、去皮或不去皮、分切或不分切，添加辅料【白砂糖、冰糖、孜然粉、枸杞(打浆)、五香粉(花椒、八角、小茴香、肉豆蔻、胡椒)、红枣(粉碎或打浆)、麻辣粉(麻椒、花椒、辣椒)、脱水蔬菜(脱水大葱、脱水大蒜)、辣椒粉、奶粉、芝麻、蜂蜜、奶酪、黄油、大豆油、棕榈油、菜籽油、食用盐、桂花、怀菊花、玫瑰花(重瓣红玫瑰)、脱水香菜、冻干草莓粒(粉)、脱水胡萝卜粒(粉)、果酱(苹果果酱、草莓果酱、蓝莓果酱、桃果酱中的一种或几种)、大米、小米、小麦、玉米、燕麦、薏米、黑米、荞麦、红豆、黑豆、绿豆、豌豆、蚕豆、高粱、杏仁、椰果、腰果、核桃、松子、栗子、开心果、花生、葵花籽、南瓜籽、百合、莲子、茯苓、芡实、白扁豆、炒麦芽、山楂、菠萝、银耳、木耳、香菇、萝卜、芹菜中的一种或几种，经预处理、粉碎或不粉碎、打浆或不打浆】、经混合、真空包装、杀菌包装等工艺加工而成的即食薯类制品。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依据。

本标准铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。

洛阳洛肴农业开发有限公司