



412281S-2025



河南华丘农业科技有限公司企业标准

Q/HHNK 0002S-2025

# 红薯泥及其制品

2025-07-24 发布

2025-07-24 实施

河南华丘农业科技有限公司 发布

## 前 言

本标准由河南华丘农业科技有限公司提出并起草。

本标准起草人：邱韶华、闫超、李克宁。

HHNK

QB

# 红薯泥及其制品

## 1 范围

本标准规定了红薯泥及其制品的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以红薯为原料，添加或不添加南瓜、山药、芋头中的一种或几种，经清洗、去皮、切分或不切分、蒸煮或烤制，添加或不添加食用植物油（大豆油、花生油、芝麻油、菜籽油中的一种或几种）、果酱、起酥油、沙拉酱、果葡糖浆、乳粉、牛奶、炼乳、黄油、芝士、新鲜玉米粒、蔓越莓干、葡萄干、海藻酸钠(又名褐藻酸钠)、抗坏血酸（又名维生素 C）（抗氧化剂）、磷脂、明胶中的一种或几种后打泥、冷却、包装、冷冻、包装而成的红薯泥及其制品。

产品根据原辅料不同分为：红薯泥、红薯泥制品。

## 2 要求

### 2.1 原料要求

2.1.1 红薯、南瓜、山药、芋头、新鲜玉米粒应符合无污染、无霉变、无腐烂，符合 GB 2762、GB 2763 的规定。

2.1.2 植物油应符合 GB 2716 的规定。

2.1.3 果酱应符合 GB/T 22474 的规定。

2.1.4 起酥油应符合 GB/T 38069 的规定。

2.1.5 沙拉酱应符合 GB 31644 的规定。

2.1.6 果葡糖浆应符合 GB/T 20882.4 和 GB 15203 的规定。

2.1.7 乳粉应符合 GB 19644 的规定。

2.1.8 牛奶应符合 GB 25190 的规定。

2.1.9 炼乳应符合 GB 13102 的规定。

2.1.10 黄油应符合 LS/T 3217 的规定。

2.1.11 芝士应符合 GB 5420 的规定。

2.1.12 蔓越莓干、葡萄干应符合 GB 16325 的规定。

2.1.13 海藻酸钠(又名褐藻酸钠)应符合 GB 1886.243 的规定。

2.1.14 抗坏血酸（又名维生素 C）应符合 GB 14754 的规定。

2.1.15 磷脂应符合 GB 28401 的规定。

2.1.16 明胶应符合 GB 6783 的规定。

2.1.17 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	具有本品应有的性状	取出适量样品，置于白色瓷盘中，自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，以温开水漱口，品其滋味
色 泽	具有本品应有的色泽，色泽均匀一致	
气、滋 味	具有本品特有的香甜味，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
*铅（以 Pb 计），mg/kg ≤	0.18	GB 5009.12
镉（以 Cd 计），mg/kg ≤	0.1	GB 5009.15

注：\*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	采集方案 <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
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

应符合 GB 2760、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。型式检验按国家相关规定执行。

## 编制说明

本标准适用于以红薯为原料，添加或不添加南瓜、山药、芋头中的一种或几种，经清洗、去皮、切分或不切分、蒸煮或烤制，添加或不添加食用植物油（大豆油、花生油、芝麻油、菜籽油中的一种或几种）、果酱、起酥油、沙拉酱、果葡糖浆、乳粉、牛奶、炼乳、黄油、芝士、新鲜玉米粒、蔓越莓干、葡萄干、海藻酸钠(又名褐藻酸钠)、抗坏血酸（又名维生素 C）（抗氧化剂）、磷脂、明胶中的一种或几种后打泥、冷却、包装、冷冻、包装而成的红薯泥及其制品。

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，制订了本企业标准，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。

河南华丘农业科技有限公司

HHNK  
QB