



412704S-2025



河南福森食品有限公司企业标准

Q/HFS 0001S-2025

薯芋类干制品

2025-09-10 发布

2025-09-10 实施

河南福森食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南福垚食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：李洪磊、胡彩丽、李新光、弯亚玲、李佳昊、李一正。

H N

Q B

薯芋类干制品

1 范围

本标准规定了薯芋类干制品的分类、要求、检验方法、检验规则等要求。

本标准适用于以新鲜或速冻的红薯、紫薯、白薯、番薯、芋头、马铃薯、山药或风干红薯（片、条）、紫薯（片、条）、白薯（片、条）、番薯（片、条）、马铃薯（片、条）、芋头（片、条）、山药（片、条）中的一种或几种为原料，经清洗或不清洗、切分或不切分，使用植物油（大豆油、棕榈油、花生油、菜籽油中的一种或几种）油炸或烘烤，添加或不添加麦芽糊精、麦芽糖浆、食用盐、白砂糖、味精、鸡精调味料、香辛料粉（花椒、麻椒、辣椒、小茴香、八角、胡椒）、芝麻、番茄粉、甘梅粉、食品用香精中的一种或几种为辅料，经调味或不调味、冷却、包装制成的薯芋类干制品。

根据原料不同可将产品分为：单一型薯芋类干制品、混合型薯芋类干制品。

2 要求

2.1 原料要求

- 2.1.1 新鲜或速冻或风干的红薯（片）、紫薯（片）、白薯（片）、番薯（片）、芋头（片）、马铃薯（片）应干净、卫生、无霉变、无污染，并应符合 GB 2762、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 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.4 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.5 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.6 花生油应符合 GB/T 1534 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.7 菜籽油应符合 GB/T 1536 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.8 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.9 香辛料粉应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.10 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。
- 2.1.11 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。
- 2.1.12 麦芽糊精应符合 GB/T 20882.6 的规定。
- 2.1.13 麦芽糖应符合 GB/T 20883 的规定。
- 2.1.14 番茄粉应符合 NY/T 957 的规定。
- 2.1.15 甘梅粉应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.16 芝麻应符合 GB/T 11761 的规定。

2.1.17 食用香精应符合 GB 30616 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	具有原物料特有的性状	从样品中取出 1 袋，置一白色瓷盘中，在自然光下用肉眼观察色泽及性状，并检查有无外来杂质物。嗅其气味，然后以温开水漱口，品其
色 泽	具有原料固有的色泽	
气 味、滋味	具有该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	≤ 7.0	GB 5009.3
食用盐(以 NaCl 计), g/100g	≤ 8.0	GB 5009.44
^a 酸价(以脂肪计)(KOH), mg/g	≤ 5.0	GB 5009.229
^a 过氧化值, g/100g	≤ 0.25	GB 5009.227
羰基价(以脂肪计), meq/kg	≤ 20.0	GB 5009.230
*铅(以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.18	GB 5009.12
总砷(以 As 计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
注: 1、*指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。 2、a 仅适用于油炸的产品。		

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	采样方案 ^a 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数, CFU/g	5	2	10 ⁴	10 ⁵	GB 4789.2
大肠菌群, CFU/g	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	10 ²	10 ³	GB 4789.10
注 1: a 样品的采样及处理按 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 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.7 其它要求

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、水分、菌落总数、大肠菌群的检验。型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

本标准适用于以新鲜或速冻的红薯、紫薯、白薯、番薯、芋头、马铃薯、山药或风干红薯（片、条）、紫薯（片、条）、白薯（片、条）、番薯（片、条）、马铃薯（片、条）、芋头（片、条）、山药（片、条）中的一种或几种为原料，经清洗或不清洗、切分或不切分，使用植物油（大豆油、棕榈油、花生油、菜籽油中的一种或几种）油炸或烘烤，添加或不添加麦芽糊精、麦芽糖浆、食用盐、白砂糖、味精、鸡精调味料、香辛料粉（花椒、麻椒、辣椒、小茴香、八角、胡椒）、芝麻、番茄粉、甘梅粉、食品用香精中的一种或几种为辅料，经调味或不调味、冷却、包装制成的薯芋类干制品。

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，参照相关要求制定本企业标准，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。

河南福垚食品有限公司

Q B