



412032S-2026



河南同盟优鲜食品有限公司企业标准

Q/HYXS 0001S-2026

冷冻薯芋类制品

2026-07-16 发布

2026-07-16 实施

河南同盟优鲜食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南同盟优鲜食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：崔志颖、邱贵斌。

H N
Q B

冷冻薯芋类制品

1 范围

本标准规定了冷冻薯芋类制品的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以薯芋类[红薯、马铃薯（土豆）、白薯、地瓜、番薯、红苕、紫薯、甘薯、芋头、山药、木薯、豆薯、香芋]中的一种或几种为原料，经预处理、分切或不分切、蒸制或煮制或烤制、冷冻、包装加工而成的非即食冷冻薯芋类制品。

根据工艺的不同，产品种类分为：冷冻蒸制薯芋类、冷冻煮制薯芋类、冷冻烤制薯芋类。

2 要求

2.1 原料要求

2.1.1 薯芋类应无污染、无腐烂、无变质，并符合GB 2762、GB 2763的规定。

2.1.2 生产用水符合GB 5789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	取出样品 100g 至白色瓷盘中，自然光下用肉眼观察色泽、性状、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	具有本品应有的气味、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
*铅(以 Pb 计)，mg/kg	≤ 0.19	GB 5009.12
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	采样方案 ^a 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
金黄色葡萄球菌，CFU/g	5	1	100	1000	GB 4789.10平板计数法
沙门氏菌，/25g	5	0	0	—	GB 4789.4

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，以计量称重方式售卖的产品，实际重量按照标签实际重量为准。

2.6 食品生产加工过程卫生要求

应符合GB 14881的规定。

2.7 其他要求

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：感官要求、净含量及允许短缺量。型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

本标准适用于以薯芋类[红薯、马铃薯（土豆）、白薯、地瓜、番薯、红苕、紫薯、甘薯、芋头、山药、木薯、豆薯、香芋]中的一种或几种为原料，经预处理、分切或不分切、蒸制或煮制或烤制、冷冻、包装加工而成的非即食冷冻薯芋类制品。

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的依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定，

河南同盟优鲜食品有限公司