



412290S-2026



河南薯燃食品科技有限公司企业标准

Q/HSR 0001S-2026

薯芋类片（条、块）

2026-08-07 发布

2026-08-07 实施

河南薯燃食品科技有限公司 发布

前 言

本标准由河南薯燃食品科技有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：代立。

H N
Q B

薯芋类片（条、块）

1 范围

本标准规定了薯芋类片（条、块）的分类、要求、检验方法、检验规则等要求。

本标准适用于以红薯（地瓜）、芋头、紫薯中的一种或几种为原料，以食用植物油（大豆油、棕榈油、花生油、菜籽油中的一种或几种）为辅料，添加或不添加复合调味料、香辛料及粉、白砂糖、葡萄糖、食用盐、麦芽糊精、麦芽糖浆、味精、鸡精调味料、番茄粉、甘梅粉、食品用香精、食品用香料中的一种或几种，经清理、去皮、切分或不切分、切片（条、块）、清洗、漂烫或不漂烫、油炸、调味或不调味、烘烤或不烘烤、冷却、包装等工艺制成的即食薯芋类片（条、块）。

根据原辅料、工艺不同分为不同产品。

2 要求

2.1 原料要求

2.1.1 红薯（地瓜）、芋头、紫薯应干净、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 花生油应符合 GB/T 1534 和 GB 2716 的规定。

2.1.5 菜籽油应符合 GB/T 1536 和 GB 2716 的规定。

2.1.6 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.7 复合调味粉应符合 GB 31644 的规定。

2.1.8 香辛料、香辛料粉应符合 GB/T 15691 的规定。

2.1.9 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

2.1.10 葡萄糖应符合 GB/T 20882.1 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 麦芽糖浆应符合 GB 15203 的规定。

2.1.14 味精应符合 GB 2720 的规定。

2.1.15 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。

2.1.16 麦芽糊精应符合 GB/T 20882.6 的规定。

2.1.17 番茄粉应符合 NY/T 957 的规定。

2.1.18 甘梅粉应符合 GB 31644 的规定。

2.1.19 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。

2.1.20 食品用香料应符合 GB 29938 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	片状或条状或块状，允许部分有碎片（条、块）	从样品中取出适量，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，嗅其气味，然后以温开水漱口，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
酸价（以脂肪计）（KOH），mg/g	≤ 5.0	GB 5009.229
过氧化值（以脂肪计），g/100g	≤ 0.25	GB 5009.227
*铅（以 Pb 计），mg/kg	≤ 0.25	GB 5009.12
*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	
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

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定；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。

H N
Q B

编制说明

本标准适用于以红薯（地瓜）、芋头、紫薯中的一种或几种为原料，以食用植物油（大豆油、棕榈油、花生油、菜籽油中的一种或几种）为辅料，添加或不添加复合调味料、香辛料及粉、白砂糖、葡萄糖、食用盐、麦芽糊精、麦芽糖浆、味精、鸡精调味料、番茄粉、甘梅粉、食品用香精、食品用香料中的一种或几种，经清理、去皮、切分或不切分、切片（条、块）、清洗、漂烫或不漂烫、油炸、调味或不调味、烘烤或不烘烤、冷却、包装等工艺制成的即食薯芋类片（条、块）。

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。

河南薯燃食品科技有限公司