



412692 S-2026



河南薯美美食品有限责任公司企业标准

Q/HSMM 0002S-2026

红薯干

2026-09-14 发布

2026-09-14 实施

河南薯美美食品有限责任公司 发布

前 言

本标准由河南薯美美食品有限责任公司提出并起草。

本标准起草人：康景秋。

H N
Q B

红薯干

1 范围

本标准规定了红薯干的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以新鲜红薯为原料，经挑选、清洗、去皮或不去皮、蒸制、去皮或不去皮、冷却、成型（切成条状或片状或块状或粒状或丁状）、烘干、冷却、包装等工艺加工而成的红薯干。

2 要求

2.1 原料要求

- 2.1.1 新鲜红薯应无污染、无霉变、无腐烂，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。

2.2 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	条状、片状、块状、粒状、丁状，基本均匀一致	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
水分，% ≤	38	GB 5009. 3
*铅（以 Pb 计），mg/kg ≤	0. 7	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 ^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
霉菌，CFU/g ≤	50				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 第二法
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 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

本标准适用于以新鲜红薯为原料，经挑选、清洗、去皮或不去皮、蒸制、去皮或不去皮、冷却、成型（切成条状或片状或块状或粒状或丁状）、烘干、冷却、包装等工艺加工而成的红薯干。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。

河南薯美美食品有限责任公司

H N

Q B