

Q/HX

贵州省食品安全企业标准

Q/HX 0004S-2021

土豆片（丝）

2021-04-28 发布

2021-05-18 实施

镇宁禾馨食品有限公司 发布

前 言

本文件按照 GB/T 1.1-2020《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定起草。

本文件安全指标参照 GB 2762-2017《食品安全国家标准 食品中污染物限量》和《蔬菜制品生产许可证审查细则》（2006版）蔬菜干制品审查要求并结合产品实际制定。

本文件由镇宁禾馨食品有限公司提出。

本文件由镇宁禾馨食品有限公司起草。

本文件由镇宁禾馨食品有限公司批准。

本文件发布于 2021 年 4 月 28 日。

本文件主要起草人：马善易。

土豆片（丝）

1 范围

本标准规定了土豆片（丝）的技术要求、试验方法、检验规则、标签标示、包装、运输、贮存和保质期。

本标准适用于镇宁禾馨食品有限公司生产的以鲜马铃薯为主要原料，经分拣、清洗、修整、切分（片或丝）、漂洗、过油、调味（辣椒粉、花椒粉、食盐、味精、鸡精、白砂糖、香辛料）、包装等生产加工工艺制成的，即食类蔬菜干制品。

2 规范性引用文件

下列文件中的内容通过文中的规范性引用而构成本文件必不可少的条款。其中，注日期的引用文件，仅该日期对应的版本适用于本文件；不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本文件。

GB/T 191	包装储运图示标
GB/T 317	白砂糖
GB 2716	食品安全国家标准 植物油
GB 2720	食品安全国家标准 味精
GB 2721	食品安全国家标准 食用盐
GB 2760	食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
GB 2762	食品安全国家标准 食品中污染物限量
GB 2763	食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量
GB 4789.1	食品安全国家标准 食品微生物学检验 总则
GB 4789.2	食品安全国家标准 食品微生物学检验 菌落总数测定
GB 4789.3	食品安全国家标准 食品微生物学检验 大肠菌群计数
GB 4789.4	食品安全国家标准 食品微生物学检验 沙门氏菌检验
GB 4789.10	食品安全国家标准 食品微生物学检验 金黄色葡萄球菌检验
GB 5009.3	食品安全国家标准 食品中水分的测定
GB 5009.12	食品安全国家标准 食品中铅的测定
GB 5009.227	食品安全国家标准 食品中过氧化值的测定
GB 5009.229	食品安全国家标准 食品中酸价的测定
GB 5749	生活饮用水卫生标准
GB/T 6543	运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱

GB 7718	食品安全国家标准 预包装食品标签通则
GB 9683	复合食品包装袋卫生标准
GB 9688	食品包装袋用聚丙烯成型品卫生标准
GB 14881	食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
GB 28050	食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
GB/T 30391	花椒
NY/T 901	绿色食品 香辛料及其制品
SB/T 10371	鸡精调味料
DBS52/ 011	食品安全地方标准 贵州辣椒面
JJF 1070	定量包装商品净含量计量检验规则

原国家质量监督检验检疫总局令【2005】第 75 号《定量包装商品计量监督管理办法》

3 技术要求

3.1 原辅料要求

- 3.1.1 生产用水：应符合 GB 5749 的规定。
- 3.1.2 土豆：应新鲜、无腐烂、无损伤，污染物和农药残留应符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 3.1.3 植物油：应符合 GB 2716 的规定。
- 3.1.4 辣椒粉：应符合 DBS52/ 011 的规定。
- 3.1.5 花椒粉：原料应符合 GB/T 30391 的规定。
- 3.1.6 食盐：应符合 GB 2721 的规定。
- 3.1.7 味精：应符合 GB 2720 的规定。
- 3.1.8 鸡精：应符合 SB/T 10371 的规定。
- 3.1.9 白砂糖：应符合 GB/T 317 的规定。
- 3.1.10 香辛料：应符合 NY/T 901 的规定。

3.2 感官指标

感官指标应符合表 1 的规定。

表 1 感官指标

项目	指标	检验方法
色泽	色泽基本一致，具有土豆应有的色泽	取适量被测样品于洁净的白色瓷盘中，置于自然光线下，用肉眼观察其色泽、组织形态和可见杂质，嗅其香味，品尝滋味。
香气及滋味	具有产品固有的气味与滋味，无异味	
外观形态	片状或条状，大小形态基本一致	
杂质	无肉眼可见外来杂质	

3.3 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 / (%)	≤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)	≤0.75	GB 5009.12

3.4 微生物指标

微生物指标应符合表3的规定。

表 3 微生物指标

项目		采样方案及限量				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
致病菌	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 第二法

注：1、样品采样与处理按 GB 4789.1 要求执行。
2、n 为同一批次产品应采集的样品件数； c 为最大可允许超出 m 值的样品数； m 为致病菌指标可接受水平的限量值； M 为致病菌指标最高安全限量值。

3.5 食品添加剂

3.5.1 食品添加剂的质量应符合相应的标准规定。

3.5.2 食品添加剂的使用品种和使用量应符合GB 2760的规定。

3.6 净含量

应符合原国家质量监督检验检疫总局令 [2005] 年第 75 号 《定量包装商品计量监督管理办法》 的规定，并按照 JJF 1070 的规定检验。

3.7 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

4 检验规则

4.1 组批

同一批投料、同一个班次生产、同一条生产线、同一种规格的产品为一个批次。

4.2 抽样

成品库随机选取 16 个包装，样品分成 2 份，1 份检验 1 份备检。净含量检查抽样按照 JJF 1070 的规定执行。

4.3 检验分类

产品检验分出厂检验和型式检验。

4.3.1 出厂检验

出厂检验为批检验，附产品合格证方可出厂。出厂检验项目包括感官、标签、净含量、水分和菌落总数。

4.3.2 型式检验

型式检验每半年应进行一次，型式检验项目为本标准技术部分要求的全部指标。有以下情况时，应进行型式检验：

- a) 产品正式投入生产时；
- b) 原辅料质量出现大的波动时或原料产地环境发生重大变化时；
- c) 更换设备、停产半年以上重新恢复生产时；
- d) 国家质量监督机构提出要求时或有关行政主管部门提出型式检验要求时；
- e) 出厂检验结果与上次型式检验有较大差异时。

4.4 判断规则

检验项目全部合格，判该批产品合格。初检项目如有不符合项，允许用留样对不符合项进行复检，复检结果仍有不符合项，则判该批产品为不合格。

5 标签标示、包装、运输和贮存

5.1 标签标示

产品销售包装上标签标示应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定。外包装标示应符合 GB/T 191 的规定。

5.2 包装

产品内包装应符合 GB 9683 或 GB 9688 的规定，经检验合格后使用。外包装应符合 GB/T 6543 的规定。

5.3 运输

运输工具、容器应清洁卫生，不得与有毒、有害、有异味物质混装、混运。运输过程应防蝇、防尘、避免日晒雨淋，防止二次污染，搬运产品时，应轻搬、轻放。

5.4 贮存

产品应贮存于清洁、卫生、通风、干燥的室温库，不得兼贮有毒、有害、有气味的物品，并防止阳光直接照射。产品应按品种、批次分类存放，并应有防鼠、防尘设施。

6 保质期

在符合本标准规定的条件下存放，自生产日期起，产品保质期不超过 6 个月。