

Q/NHSP

贵州省食品安全企业标准

Q/NHSP 0001S-2021

油炸土豆片（丝）

2021-03-30 发布

2021-04-15 实施

贵州诺泓食品有限公司 发布

前 言

本标准依据 GB/T 1.1 《标准化工作导则 第 1 部分：标准化文件的结构和起草规则》制定。

本标准由贵州诺泓食品有限公司提出并批准。

本标准由贵州诺泓食品有限公司负责起草。

本标准主要起草人：宋明光、陈平。

油炸土豆片（丝）

1 范围

本文件规定了油炸土豆片（丝）的要求（含检验方法）、检验规则和标志、包装、运输、贮存及保质期。

本文件适用于以新鲜马铃薯、食用植物油、食用盐、白砂糖为原料，以辣椒粉、花生、芝麻、黄豆、味精、食用香辛料（陈皮、花椒粉等）、食品添加剂（食用香精、5'-呈味核苷酸二钠、D-异抗坏血酸钠等）的两种或多种为调味料，经原料预处理、清洗、切分、油炸、调味等工序加工而成的膨化食品：油炸土豆片（丝）。

2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的，凡是注日期的引用文件，仅注日期的版本适用于本文件，凡是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/T191 包装储运图示标志

GB/T 317 白砂糖

GB 1352 大豆

GB/T 1532 花生

GB 1886.28 食品安全国家标准 食品添加剂 D-异抗坏血酸钠

GB 1886.171 食品安全国家标准 食品添加剂 5'-呈味核苷酸二钠

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 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 5009.6 食品安全国家标准 食品中脂肪的测定

GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定

GB 5009.44 食品安全国家标准 食品中氯化物的测定

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 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则

GB/T 11761 芝麻

GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范

GB/T 15691 香辛料调味品通用技术条件

GB 17401 食品安全国家标准 膨化食品
GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
GB 29921 食品安全国家标准 食品中致病菌限量
GB 30616 食品安全国家标准 食品用香精
JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
DBS52/ 013 食品安全地方标准 贵州辣椒干
国家质检总局令第 75 号（2005） 定量包装商品计量监督管理办法

3 要求

- 3.1 原料
- 3.1.1 马铃薯（土豆）应外观完整，无虫蛀，无腐烂，无霉变，并符合相关食品安全管理规定。不得使用发绿发芽马铃薯。
- 3.1.2 白砂糖应符合 GB/T 317 的规定。
- 3.1.3 花生应符合 GB/T 1532 的规定。
- 3.1.4 大豆应符合 GB 1352 的规定。
- 3.1.5 食用植物油应符合 GB 2716 的规定。
- 3.1.6 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 3.1.7 食盐应符合 GB 2721 的规定。
- 3.1.8 辣椒应符合 DBS52/ 013 的规定。
- 3.1.9 芝麻应符合 GB/T 11761 的规定。
- 3.1.10 食用香辛料应符合 GB/T 15691 的规定。
- 3.1.11 其他辅料应符合相应标准和规定，不得使用 and 添加不符合食品安全管理规定的物质。
- 3.2 食品添加剂
- 3.2.1 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 3.2.2 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 规定。
- 3.2.3 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 3.3 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
外观形态	片（丝）形状较完整，允许有少许碎片（丝）	取样品一份，去除包装，置于清洁的白瓷盘中，用视觉鉴别形态、杂质、色泽，用味觉品尝其滋味，用嗅觉嗅其气味并与标准规定对照，并评价。
色 泽	应具有本品正常颜色，色泽基本均匀，无油炸过焦的颜色	
滋味和气味	具有本品固有的滋味和香味，无焦苦味、哈喇味或其他异味	
口 感	咸淡适中，香脆可口，香味浓郁	
杂 质	正常视力无可见外来杂质	

3.4 理化卫生指标

应符合表 2 的规定。

表 2 理化卫生指标

项 目	指 标	检验方法
水分, g/100g	≤ 7.0	GB 5009.3
脂肪, g/100g	≤ 45.0	GB 5009.6
食盐(以 NaCl 计), g/100g	≤ 6.0	GB 5009.44
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	≤ 0.45	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 ^a 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数 (CFU/g)	5	2	10^4	10^5	GB4789.2
大肠菌群 (CFU/g)	5	2	10	10^2	GB 4789.3 中的平板计数法
沙门氏菌 (CFU/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 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行					

3.5 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。按 JJF1070 规定检测。

3.6 食品添加剂

3.6.1 食品添加剂的质量应符合相应标准和有关规定。

3.6.2 食品添加剂的品种和使用量应符合 GB 2760 的规定。

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

以同一批投料生产、且同一天包装的同一品种产品为一批。

4.2 抽样方法

从每批产品的不同部位随机抽取 10 袋（最小独立销售包装）样品，其中 67 袋作检验样品，另 3 袋作备检样品。微生物采样按 GB 4789.1 规定执行。

4.3 出厂检验

产品出厂前应逐批进行出厂检验。经检验合格后并附产品合格标识方可出厂。出厂检验项目应包括感官、净含量、水分、菌落总数和大肠菌群等指标。

4.4 型式检验

型式检验项目应包括本标准 3.3~3.7 的全部要求。型式检验应每半年进行一次，凡有下列情况之一时亦应进行型式检验：

- a. 原料产地或生产工艺发生较大改变，可能影响产品质量时；
- b. 连续停产 3 个月后恢复生产时；
- c. 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时；
- d. 国家食品质量监督管理部门提出型式检验要求时。

4.5 判定

当受检项目均符合本标准规定时，判定该批产品合格。当出现不符合本标准规定的项目时，应对备检样品或随机加倍抽取同批样品进行不合格项的复验，判定结果应以复验结果为准。微生物指标不合格时不得进行复验。

5 标志、标签、包装、运输、贮存及保质期

5.1 标志及标签

产品包装物上应有明显标志。食品标签应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定。

5.2 包装

包装材料应符合食品安全的规定。包装封口应严密。包装贮运图示标志应符合 GB/T 191 规定。包装袋内不应放置任何与食品直接接触的非食用物品，放入的非食品直接接触的非食用物品应符合 GB 17401 的规定。

5.3 运输

产品在运输过程中避免日晒、雨淋，不得与有毒、有害、有异味或影响产品质量的物品混合装运。

5.4 贮存

产品应贮存在清洁卫生、阴凉、干燥的库房内，不得露天堆放，不得与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀的物品同处贮存。产品应离地离墙存放。

产品出库应遵循先进先出的发货原则。

5.5 保质期

在符合本标准规定的运贮条件下，产品保质期为 12 个月。