

备案号：34202301722S

安徽省食品安全企业标准备案服务平台

备案生效日期：2023年04月13日

Q/HJL

怀远县锦兰农产品加工有限公司食品安全企业标准

Q/HJL 0001S—2023

薯类及薯类调制品



2023-04-02 发布

2023-04-12 实施

怀远县锦兰农产品加工有限公司 发布

前言

本标准所有内容应符合国家强制性标准、行业标准及地方标准，若与其相抵触时，以国家标准、行业标准、地方标准为准。

本企业对本标准的合法性、真实性、准确性、技术合理性和实施后果负责。

本标准依据《中华人民共和国食品安全法》、GB/T 1.1《标准化工作导则第1部分：标准的结构和编写》的规定，参照GB 2761《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》、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 19295《食品安全国家标准 速冻面米与调制食品》和SB/T 10631《马铃薯冷冻薯条》，并结合本公司产品特性实际情况制定。

本标准由怀远县锦兰农产品加工有限公司提出并起草。

本标准起草人：张磊、路素侠。

本标准自2023年4月2日发布。

本标准有效期3年。

安徽省卫生健康委员会



薯类及薯类调制品

1 范围

本标准规定了薯类及薯类调制品的术语与定义、技术要求、食品添加剂、生产加工过程卫生要求、检验方法、检验规则、标签标志、包装、运输、贮存、产品召回管理、保质期。

本标准适用于3.1定义食品的生产、检验、贮运和销售

2 规范性引用文

下列文件对于文件的运用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅所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/T 191	包装储运图示标志
GB 2715	食品安全国家标准 粮食
GB 2760	食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
GB 2760	食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
GB 2761	食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量
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 4789.4	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 5009.12	食品安全国家标准 食品中铅的测定
GB/T 5009.19	食品中有机氯农药多组分残留量的测定
GB 7718	食品安全国家标准 预包装食品标签通则
GB 14881	食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
GB 19295	食品安全国家标准 速冻面米与调制食品
GB 28050	食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
LS/T 3106	马铃薯（土豆、洋芋）
SB/T 10631	马铃薯冷冻薯条
JJF1070	定量包装商品净含量计量检验规则

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

国家质量监督检验检疫总局令[2009]第 123 号《食品标识管理规定》

国家食品药品监督管理总局令[2015]第 12 号《食品召回管理办法》

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本标准。

3.1 薯类制品

以红薯、紫薯、马铃薯、芋头等薯类中一种为原料，经清洗、去皮、切条（或切片、切块），经蒸制、预冷、冷冻、低温贮存等工艺制成未经完全熟制的各种形状非即食薯类制品（以下简称产品）。

3.2 薯类调制品

以红薯、紫薯、马铃薯、芋头等多种为原料，经清洗、去皮、打浆、添加食用淀粉、谷粉等辅料，经调制、切条（或切片、切块）、蒸制、预冷、冷冻、低温贮存等工艺制成未经完全熟制的各种形状非即食薯类调制品（以下简称产品）。

4 要求

4.1 原料和辅料要求

4.1.1 马铃薯：应符合 LS/T 3106 的规定。

4.1.2 红薯、紫薯、芋头：应新鲜、洁净、无虫蛀、无腐烂、无变质，同时应符合 GB 2715 的规定。

4.1.3 加工用水：应符合 GB 5749 的规定。

4.1.4 所有原料应符合 GB 2761、GB 2762、GB 2763 的规定。且不得添加任何非食用物质。

4.2 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
色泽	呈原品种应有的色泽	取适量试样置于白色瓷盘中，在自然光下观察色泽、形态和杂质；闻其气味，用温开水漱口，品尝其滋味。
气味、滋味	具有相应品种固有的气味和滋味，无霉变、无异味	
形 态	呈片形、条形、块状，均匀、完整，允许有少量短条、碎片或碎块	
杂质	无肉眼可见外来杂质	

4.3 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) ≤	0.18	GB 5009.12
其他真菌毒素	应符合GB 2761及国家有关规定和公告	
污染物限量	应符合GB 2762及国家有关规定和公告	
农药最大残留限量	应符合GB 2763及国家有关规定和公告	

4.4 微生物限量

应符合表3规定。

表3 微生物限量

项 目	采样方案及限量（若非指定，均以CFU/g表示）				检验方法
	n	c	m	M	
沙门氏菌	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌	5	1	100CFU/g	1000CFU/g	GB 4789.10 第二法
* 样品的采样及处理按 GB4789.1执行。					

4.5 净含量及允许短缺量

应符合国家质量监督检验检疫总局[2005]第75号令《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。
按 JJF 1070 规定的方法检测。

5 食品添加剂

本品不使用任何食品添加剂。

6 生产加工过程卫生要求

应符合GB 14881的规定。

7 检验规则

7.1 原辅料检验

原辅料入库需经本单位检验部门检验合格或索取产品检验合格证明后方可入库。

7.2 出厂检验

7.2.1 产品出厂需经公司检验部门逐批检验合格，附产品合格证方能出厂。

7.2.2 出厂检验项目包括感官要求、净含量及允许短缺量。

7.3 型式检验

型式检验为全项检验，当有下列情况之一应进行形式检验。

- a) 正常生产时，每半年进行一次检验；
- b) 产品定型投产时；
- c) 主要原材料产地、供应商发生变化时；
- d) 停产 3 个月以上，重新生产时；
- e) 国家质量监督部门提出检验要求时。

7.4 组批

以同批原料、同一配料、同一班次生产的产品为一批。

7.5 抽样方法和抽样数量

7.5.1 出厂检验每次在每批中随机抽取不少于 1kg（不低于 10 个最小销售包装）的成品进行检测，样品分为两份，一份作检验样品，一份作备样样品。

7.5.1 型式检验抽样应在出厂检验合格批次中随机抽取不少于 2kg（不低于 20 个最小销售包装）的产品作为检测样品，样品分为两份，一份作为检验样品，一份作为备样样品。

7.6 判定规则

所检项目全部合格判为合格。若出现不合格项时，可加倍抽样复验，复验合格则判为该批产品合格；如仍有不合格项目，则判定该批产品为不合格。

8 标签、标识、说明书、包装、运输、贮存、产品召回管理、保质期

8.1 标签

标签按 GB 7718 和 GB 28050 的规定执行。外包装储运图示标志按 GB/T 191 规定执行。

8.2 标识、说明书

标识、说明书应包括以下内容：产品名称、配料、净含量、产品执行标准、生产许可证编号、生产日期或生产批号标示、保质期、贮藏说明、制造者名称、制造者地址、制造者联系方式、食用方法、标识、说明书应符合国家有关食品安全要求和食品营养成份的规定。

8.3 包装

8.3.1 产品包装应符合 GB 23350、GB/T 6543 和有关安全标准或有关规定；储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

8.3.2 应采取密封、防潮包装、能保护产品品质；包装材料应干燥、清洁、无异味、无毒无害，且符合相应安全标准和/或有关规定。

8.4 运输、贮存、产品召回管理

8.4.1 产品用专用食品箱装运，运输过程使用食品冷藏车，运输过程的最高温度不得高于-12℃，应保持车厢内清洁、干燥、无异味、无污染；运输时应防潮、防晒；不得与有毒、有害、有异味或影响产品的质量物品混装运输。

8.4.2 产品应贮存在-18℃±2℃清洁、干燥、无异味的冷库中，不同类别的产品应按照产品要求贮存，不得与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀的物品同处贮存。

8.4.3 产品召回按 GB 14881 和《食品召回管理办法》等有关的规定执行。

8.5 保质期

在符合本标准规定条件下，自生产之日起，保质期为 12 个月。

安徽省卫生健康委员会

