

备案号：34202301902S

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20日

Q/AHSL

安徽属梨食品有限公司食品安全企业标准

Q/AHSL 0004S—2023
代替Q/AHSL 0004S—2022

速冻薯制品

安徽省卫生健康委员会



2023—04—12 发布

2023—04—20 实施

安徽属梨食品有限公司

发布

前 言

本标准所有内容应符合强制性国家标准、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：标准化文件的结构和起草规则》的要求，比较GB 19295《食品安全国家标准 速冻面米与调制食品》、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》和GB 29921《食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量》的相关要求，并结合原企业标准和本产品特性进行编写。

本标准Q/AHSL 0004S -2023《速冻薯制品》修订，代替原标准Q/AHSL 0004S -2022《速冻薯制品》（备案号34202205516S），备案日期2022年10月14日；与原标准相比，主要修改如下：

- 规范性引用文件，进一步规范、更新、调整；
- 术语和定义进行了调整；
- 原辅料进行了调整；
- 微生物指标进行了调整。

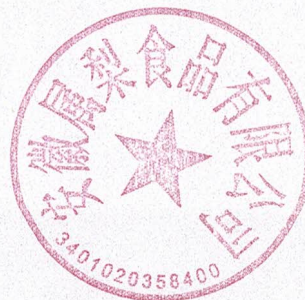
本标准由安徽属梨食品有限公司提出起草并负责解释。

本标准主要起草人：聂群。

本标准2022年10月05日首次发布。

本标准2023年04月12日第一次修订。

本标准有效期三年。



速冻薯制品

1、范围

本标准规定了速冻薯制品的术语和定义、技术要求、食品添加剂，生产加工过程卫生要求、检验规则、标签、标志、包装、运输、贮存、保质期、食品召回管理。

本标准适用于第3术语和定义产品的生产、销售、检验。

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）适用本文件。

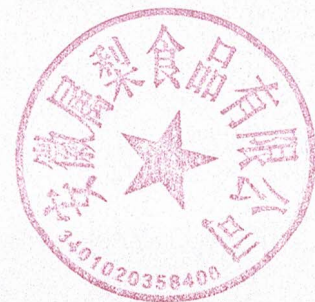
GB/T 1.1	标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则
GB/T 191	包装储运图示标志
GB 2760	食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
GB 2761	食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量
GB 2762	食品安全国家标准 食品中污染物限量
GB 2763	食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量
GB 5009.12	食品安全国家标准 食品中铅的测定
GB 5420	食品安全国家标准 干酪
GB 5749	生活饮用水卫生标准
GB 7718	食品安全国家标准 预包装食品标签通则
GB 14881	食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
GB 14884	食品安全国家标准 蜜饯
GB 16325	干果食品卫生标准
GB 19295	食品安全国家标准 速冻面米与调制食品
GB 19300	食品安全国家标准 坚果与籽类食品
GB 23350	限制商品过度包装要求 食品和化妆品
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 预包装食品中致病菌限量
JJF1070	定量包装商品净含量计量检验规则

国家食品药品监督管理总局令第12号《食品召回管理办法》

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》

国家质量监督检验检疫总局[2009]第123号令《食品标识管理规定》

3 术语和定义：下列术语和定义适用于本标准



3.1 速冻薯制品：根据生产工艺分为速冻红薯、速冻薯泥产品两大类。

3.1.1 速冻红薯

以新鲜红薯（又称番薯、山芋、白薯、甘薯、地瓜等）为原料，经前处理（清理挑拣、清洗、去皮或不去皮、分切或不分切）、烤制、预冷、速冻、内包装、外包装工艺制成的速冻薯制品（非即食类熟制品）。

3.1.2 速冻薯泥产品

以新鲜红薯（又称番薯、山芋、白薯、甘薯、地瓜等）为原料，经前处理（清理挑拣、清洗、去皮或不去皮、分切或不分切）、烤制、搅拌成泥状、灌装入碗或盒、表面添加（或不添加辅料芝士、水果干、坚果籽类、蜜饯等）、速冻、内包装封口封膜、外包装工艺制成的速冻薯泥产品（非即食类熟制品）。

4、技术要求

4.1 原辅料质量要求

新鲜红薯（又称番薯、山芋、白薯、甘薯、地瓜）应无虫害、无腐烂、新鲜成熟同时应符合相应的安全标准和/或有关规定，芝士应符合 GB 5420 的规定，水果干应符合 GB 16325 及其他相应的安全标准和/或有关规定，坚果籽类应符合 GB 19300 的规定，蜜饯应符合 GB 14884 的规定，生产加工用水应符合 GB 5749 的规定，使用的食品原料应符合 GB 2761、GB 2762、GB 2763 的规定；不得添加非食用物质。其他原辅料应符合相应的安全标准和/或有关规定。

4.2 感官要求：应符合表 1 规定。

表 1 感官要求

项 目	指 标	检验方法
色 泽	具有该产品应有的正常色泽。	取适量试样置于洁净的白色瓷盘中，在自然光下检查色泽、状态、查看有无杂质、异物。闻其气味，用温开水漱口，按包装上标明的食用方法处理后品其滋味
滋味、气味	具有该产品应有的滋味和气味，无异味。	
状 态	具有该产品应有的形态，不变形，不破损，	
杂 质	无正常视力可见外来杂质和异物	

4.3 理化指标：应符合表 2 规定。

表 2 理化指标

检 验 项 目	指 标	检验方法
铅（以 Pb 计），（mg/kg） ≤	0.9	GB 5009.12
其他污染物限量	应符合 GB 2762 及国家有关公告的规定	3401020358400
农药最大残留限量	应符合 GB 2763 及国家相关公告的规定	

4.4 微生物指标：

4.4.1 致病菌限量应符合 GB 29921 的规定。

4.5 净含量

应符合国家质检总局令(2005)第75号《定量包装商品计量监督管理办法》的规定；按JJF1070规定方法测定。

5 食品添加剂

5.1 食品添加剂质量应符合相应的安全标准和有关规定。

5.2 食品添加剂的品种和使用量应符合GB 2760的规定。

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 抽样

具有相同包装规格和净含量，品质一致，并在同一地点、同一期间内加工包装的产品集合为一批次；相同进货渠道、同一品种、一次接收的产品作为一个批次。从每一批次中随机抽取1 kg样品，平均分成两份，一份供检验用，一份留样备查。

7.2 检验分类

检验分为出厂检验和型式检验。

7.2.1 出厂检验

每批产品应由生产厂质检部门按本标准规定检验，产品经检验合格后方可出厂。出厂检验项目为感官、净含量、标签等。

7.2.2 型式检验

型式检验项目为本标准要求的全部项目。有以下情况时，应进行型式检验。

- a) 产品正式投入生产时；
- b) 原料产地环境发生重大变化时；
- c) 停产6个月以上重新恢复生产时；
- d) 质量监督有关行政主管部门提出型式检验要求时；
- e) 型式检验每年最少应进行一次。

7.3 判定规则

检验结果全部符合本标准要求的，判该批产品为合格。

感官、理化指标有一项不合格的，应在原批产品中加倍抽取样品或对备样进行复检不合格项，复检仍不合格的，则判定该批产品为不合格；微生物指标有一项不合格则判为不合格品，且不得复检。

8. 标签、标志、包装、运输、贮存和保质期

8.1 标签、标志：标签按GB 7718和GB 28050的规定执行，外包装储运图示标志应符合GB/T 191的规定。

8.2 包装

产品应采取密封、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，且应符合GB 14881、GB 23350及相应的国家安全标准和/或有关规定；运输包装应符合相应食品包装材料卫生标准的要求。

8.3 运输

运输工具应清洁、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，应符合冷链运输要求，且应符合相应的国家安全标准和/或有关规定。

8.4 贮存

产品应贮存于-18℃冷库中，冷库应保持清洁卫生、无异味，食品贮存时应留有一定间隙，离墙隔地，严禁与有毒有害、有异味、易污染的物品混存。

8.5 保质期

产品在符合本标准规定运输，贮存条件及包装完好的情况下，自生产之日起，-18℃以下冷冻存放保质期不超过 12 个月，具体以产品标签上标注的保质期为准在不超过 12 个月（含 12 个月）范围内，企业自定。

9 食品召回管理

按国家食品药品监督管理总局令第12号《食品召回管理办法》 及国家相关法律法规执行。

安徽省卫生健康委员会

