

# 长沙县金井镇心仪食品厂企业标准

Q/AXXY 0001S-2015

## 红薯片

湖南省卫生和计划生育委员会  
食品安全企业标准备案专用章  
备案号：4312895-2015  
备案有效期：叁年  
备案起止日期：2015年10月22日至2018年10月22日

湖南省卫生  
食品安全企

2015-08-22 发布

2015-11-02 实施

长沙县金井镇心仪食品厂 发布



## 前 言

本标准根据 GB/T1.1《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写规则》进行格式编写。  
本标准由长沙县金井镇心仪食品厂提出。  
本标准由长沙县金井镇心仪食品厂起草。  
本标准由长沙县金井镇心仪食品厂负责解释。  
本标准主要起草人：王瑛、李树林。  
本标准有效期三年。



和计划  
业标准

# 红薯片



## 1 范围

本标准规定了红薯片的要求、试验方法、检验规则及标志、包装、运输和贮存。

本标准适用于以新鲜红薯为主要原料，白砂糖、芝麻、桔皮、山楂为辅料，经清洗、去皮、蒸煮、捣碎、搅拌、成型、烘烤、冷却、包装等工艺生产而成的红薯片。

## 2 规范性引用文件

本标准中引用的文件对于本标准的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅所注日期的版本适用于本标准。凡是不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本标准。

GB/T 191	包装储运图示标志
GB 317	白砂糖
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/T 4789.3-2003	食品卫生微生物学检验 大肠菌群测定
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 4789.15	食品安全国家标准 食品微生物学检验 霉菌和酵母计数
GB 5009.3	食品安全国家标准 食物中水分的测定
GB 5009.12	食品安全国家标准 食品中铅的测定
GB 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 9687	食品包装用聚乙烯成型品卫生标准
GB 9688	食品包装用聚丙烯成型品卫生标准
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 28050	食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
GB 31621	食品安全国家标准 食品经营过程卫生规范
JJF 1070	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令 第75号（2005）《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 第102号（2007）《食品标识管理规定》	
国家质量监督检验检疫总局令 第123号（2009）《关于修改〈食品标识管理规定〉的决定》	
《中华人民共和国药典》2015（一部）	

## 3 要求

### 3.1 原料要求

- 3.1.1 新鲜红薯：应新鲜，无霉变、无腐烂、无病虫害，符合 GB 2762、GB 2763 的规定。
- 3.1.2 白砂糖：应符合 GB 317 的规定。
- 3.1.3 芝麻：应符合 GB/T 11761 的规定。
- 3.1.4 桔皮、山楂：应符合《中华人民共和国药典》2015 年版（一部）、GB 2762、GB 2763 的规定。
- 3.1.5 生产加工用水：应符合 GB 5749 的规定。

### 3.2 感官要求

感官要求应符合表 1 的规定。

表 1 感官指标

项目	要求	检验方法
色泽	黄色或棕黄色，均匀一致	取适量样品置于白色搪瓷盘中，在自然光线下，目视，鼻嗅，口尝。
组织形态	片状，无虫蛀、无霉变	
滋味及气味	具有产品应有的滋味及气味，无霉味及其他异味	
杂质	无正常视力可见外来杂质	

### 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/(g/100g)	≤ 15.0	GB 5009.3
铅(Pb)/(mg/kg)	≤ 1.0	GB 5009.12

### 3.4 微生物限量

微生物限量应符合表 3、表 4 的规定。

表 3 微生物限量

项目	指标	检验方法
菌落总数/(cfu/g)	≤ 10 000	GB 4789.2
大肠菌群/(MPN/100g)	≤ 90	GB/T 4789.3-2003
霉菌/(cfu/g)	≤ 50	GB 4789.15

表 4 致病菌限量

项目	采样方案 <sup>a</sup> 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
沙门氏菌	5	0	0/25g	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌	5	1	100CFU/g	1000CFU/g	GB 4789.10 第二法

<sup>a</sup> 按 GB 4789.1 规定采样。

### 3.5 农药残留

应符合 GB2763 的规定。

### 3.6 净含量及允许短缺量

按国家质量监督检验检疫总局令 75 号（2005）《定量包装商品计量监督管理办法》执行。按 JJF 1070 中规定的方法检验。

### 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

同一班次、同一生产线、同一品种、同一规格的产品为一批。

#### 4.2 抽样

预包装产品随机抽取不少于 2kg 样品，且不少于 6 个包装，分成三份，一份至少 3 个包装作检验样，一份至少 2 个包装作复查样，一份至少一个包装作备查样。

#### 4.3 出厂检验

4.3.1 每批产品必须经生产企业质量部门按本标准规定的方法检验，检验合格后方可出厂。

4.3.2 出厂检验项目包括：感官要求、净含量、水分、菌落总数、大肠菌群。

#### 4.4 型式检验

型式检验项目包括本标准要求规定的全部项目。型式检验每半年进行一次，有下列情况之一时亦应进行：

- a) 产品定型投产时；
- b) 更换主要设备时；
- c) 出厂检验结果与上次型式检验有较大差异时；
- d) 原料产地或供货商发生变化时；
- e) 停产半年以上恢复生产时；
- f) 食品安全监督机构提出要求时。

#### 4.5 判定规则

4.5.1 所检项目全部符合本标准，判定为合格品。

4.5.2 检验结果中如果微生物指标不符合本标准，判定该批产品为不合格品，不得复检。

4.5.3 除微生物指标外的其他检验项目如不符合本标准时，允许对该批次产品留样复检。复检结果仍不符合本标准，判定该批产品为不合格品。

### 5 标志、包装、运输及贮存

#### 5.1 标志

5.1.1 产品的预包装标志应符合 GB 7718、GB28050、国家质检总局第 102 号令和 123 号令《食品标识管理规定》的规定。

5.1.2 外包装标志应符合 GB/T 191 规定。

#### 5.2 包装

5.2.1 产品内包装材料应符合 GB 9687、GB 9688 的要求。

5.2.2 包装箱应符合 GB/T 6543 要求。

#### 5.3 运输

运输应符合 GB 31621 的规定。

#### 5.4 贮存

运输应符合 GB 31621 的规定。

#### 5.5 保质期

在上述贮运条件下，产品自生产之日起，保质期为 6 个月。