

湖南心仪食品有限公司企业标准

Q/AXXY 0001S-2015

红薯片

湖南省
食品安全

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: 4314565-2015
备案有效期: 叁年
备案起止日期: 2015年12月62日至2018年10月22日



2015-10-02 发布

2015-11-22 实施

湖南心仪食品有限公司 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。

本标准由湖南心仪食品有限公司提出。

本标准由湖南心仪食品有限公司起草。

本标准由湖南心仪食品有限公司负责解释。

本标准主要起草人：王瑛、李树林。

本标准有效期三年。



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 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 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（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

3.4.1 微生物限量应符合表 3 的规定。

表 3 微生物限量

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 ⁵	10 ⁶	GB 4789.2
大肠菌群/(CFU/g)	5	2	20	10 ²	GB 4789.3 平板计数法
霉菌/(cfu/g) ≤	50				GB 4789.15

^a样品的采样和处理按 GB 4789.1 执行。

3.4.2 微生物限量应符合表 4 的规定。

表 4 致病菌限量

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

^a样品的采样按 GB 4789.1 执行。

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第 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

预包装食品随机抽取不少于 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。

