

长沙全晟农业科技有限公司企业标准

Q/AXQS 0001S-2024

食品安全企业标准 红薯片

湖南省卫生健康委员会
食品安全企业标准备案专用章

备案号：4332195-2024

备案日期：2024年6月5日



湖南省卫生健康委员会
食品安全企业标准备案专用章

2024-04-28 发布

2024-05-28 实施

长沙全晟农业科技有限公司 发布

前言

本标准依据 GB/T 1.1-2020《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定起草。

本标准由长沙全晟农业科技有限公司提出。

本标准起草单位：长沙全晟农业科技有限公司。

本标准由长沙全晟农业科技有限公司负责解释。

本标准主要起草人：袁林。

本标准替代实施日期为 2022 年 5 月 7 日的 Q/AXQS 0001S-2022。



红薯片

1 范围

本标准规定了红薯片的术语和定义、要求、试验方法、检验规则、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，红薯粉、小麦粉、谷物碾磨加工品、食用盐、糯米、米粉、糯米粉、复合调味料、食糖、淀粉糖、茶叶、南瓜、金橘、酸枣、香蕉、菠萝、芝麻、淀粉、香辛料、水、橘皮、紫薯、辣椒、紫苏、小茴香、食用植物油、坚果仁及籽类、香辛料（罂粟除外）新鲜（和/或干制）水果中的一种或多种为辅料，添加或不添加食品添加剂，经清洗、去皮、蒸煮、捣碎、配料、搅拌、成型、烘干（或油炸）、冷却、包装等工序加工而成的红薯片。

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）适用于本文件。

GB/T 191	包装贮运图示标志
GB 2760	食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
GB 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 4806. 7	食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品
GB 5009. 3	食品安全国家标准 食品中水分的测定
GB 5009. 12	食品安全国家标准 食品中铅的测定
GB 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/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 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（2023）第70号令《定量包装商品计量监督管理办法》

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本标准。



3.1 油炸红薯片

用食用植物油煎炸的红薯片。

3.2 非油炸红薯片

烘干的红薯片。

4 要求

4.1 原辅料要求

原辅料应符合相应的食品安全标准和有关规定。

4.2 感官要求

感官要求符合见表 1 的规定。

表 1 感官要求

项目	要求	检验方法
色泽	具有产品应有的色泽	将样品置于玻璃器皿内，在自然光下，目测其色泽、组织形态、杂质，鼻嗅其气味、品尝其滋味。
组织状态	片状，无霉变、无生虫	
气味、滋味	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	

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
	油炸	非油炸	
水分/(g/100g) ≤	7.0	40.0	GB 5009.3
酸价 ^a (以脂肪计) (KOH)/(mg/g) ≤	5.0	/	GB 5009.229
过氧化值 ^a (以脂肪计)/(g/100g) ≤	0.25	/	GB 5009.227

^a 仅适用于油炸红薯片。

4.4 污染物限量

污染物限量应符合表 3 的规定。

表 3 污染物限量

项目	限量		检验方法
	油炸	非油炸	
铅 (以 Pb 计)/(mg/kg)	0.4	0.25	GB 5009.12

4.5 微生物限量

4.5.1 油炸红薯片微生物限量应符合表 4 的规定。

表 4 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 ⁴	10 ⁵	GB 4789.2
大肠菌群 (CFU/g)	5	2	10	10 ²	GB 4789.3 平板计数法

^a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。

4.5.2 非油炸红薯片微生物限量应符合表 5 的规定。

表 5 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	10	10 ²	GB 4789.3 平板计数法
霉菌（CFU/g）≤	50				GB 4789.15
^a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。					

4. 5. 3 致病菌限量应符合表 6 的规定

表 6 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	0/25g	--	GB 4789. 4
金黄色葡萄球菌	5	1	100CFU/g	1000CFU/g	GB 4789. 10 第二法
^a 样品的采样及处理按 GB 4789. 1 执行。					

4. 6 食品添加剂

4. 6. 1 食品添加剂的质量应符合食品安全国家标准及相关规定。

4. 6. 2 食品添加剂的品种和使用量应符合GB 2760中的规定。

4. 7 净含量及允许短缺量

按《定量包装商品计量监督管理办法》执行。按JJF 1070的规定进行检验。

4. 8 生产加工过程卫生要求

生产过程中的卫生要求应符合GB 14881的规定。

5 检验规则

5. 1 组批

同一批投料、同一生产日期、同一生产线生产的包装完好的同一品种、同一规格产品为一组批。

5. 2 抽样

每批产品随机抽取样品 2kg，且不少于 30 个最小独立包装，分成两份，一份检验，一份留样。

5. 3 出厂检验

5. 3. 1 每批产品应由公司检验部门按本标准进行检验，附合格证方能出厂销售。

5. 3. 2 出厂检验项目包括：感官要求、水分、菌落总数、大肠菌群、酸价、过氧化值、净含量。

5. 4 型式检验

5. 4. 1 型式检验项目包括本标准规定的全部要求。

5. 4. 2 型式检验每 6 个月进行一次，凡属下列情况之一时，亦应进行型式检验：

- 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) 原料产地或供应商发生变化时；

- e) 停产 3 个月以上恢复生产时;
- f) 食品安全监督机构提出要求时。

5.5 判定规则

- 5.5.1 检验项目全部符合本标准, 判为合格品。
- 5.5.2 检验结果中如果微生物项目不符合本标准, 判该批次产品为不合格品, 不得复检。
- 5.5.3 除微生物指标外其他检验项目如不符合本标准, 允许对该批次产品留样复检, 复检的结果仍不符合本标准, 判定该批产品为不合格品。

6 标志、包装、运输、贮存和保质期

6.1 标志

- 6.1.1 预包装产品标志应符合 GB 7718、GB 28050 及相关的规定。
- 6.1.2 外包装标志应符合 GB/T 191 规定。

6.2 包装

- 6.2.1 内包装材料应符合 GB 4806.7 的要求。
- 6.2.2 外包装纸箱、瓦楞纸箱应符合 GB/T 6543 的要求。

6.3 运输

应符合 GB 31621 的规定。

6.4 贮存

应符合 GB 31621 的规定。

6.5 保质期

在上述贮运条件下, 产品自生产之日起, 保质期为 9 个月。

