

备案号：QB64/0380S-2022

Q/LSVF

雪川六盘山食品（宁夏）有限公司企业标准

Q/LSVF 0001S-2022

## 速冻异形薯制品

2022-08-09 发布

2022-08-09 实施

雪川六盘山食品（宁夏）有限公司 发布

## 前 言

本文件按照 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》规定的格式进行编写并确定规范性技术要素内容。

本文件贯彻执行了国家强制性标准 GB 2760《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》、GB 2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 7718《食品安全国家标准 预包装食品标签通则》和 GB 28050《食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则》的相关规定编制。

本文件中铅(以 Pb 计)≤0.9mg/kg，严于 GB 2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》中关于“蔬菜制品”铅(以 Pb 计)限量 1.0mg/kg 的规定。

本文件由雪川六盘山食品（宁夏）有限公司提出并负责起草。

本文件主要起草人：王楠、杨帆、王剑飞、李洪锋。

本文件有效期五年。

# 速冻异形薯制品

## 1 范围

本文件规定了速冻异形薯制品系列的分类及命名规则、要求、检验规则和标志、包装、运输、贮存及保质期。

本文件适用于以马铃薯为原料，经清洗、去皮、蒸煮、捣泥、选择性添加马铃薯雪花粉、食用葡萄糖、食用淀粉、食用盐、GB/T 12729.1 规定的香辛料粉(罂粟粉除外)、柠檬酸、乙酰化二淀粉磷酸酯、乙酰化双淀粉己二酸酯、羟丙基二淀粉磷酸酯、醋酸酯淀粉、磷酸酯双淀粉、焦磷酸二氢二钠、单、双甘油脂肪酸酯、氯化钾、食品用香料、食品用香精、混合搅拌、夹心(芝士)或不夹心、裹稀浆(预拌粉加水调制)、裹面包糠、裹浓浆(预拌粉加水调制)、油炸、速冻、包装等工艺制得的速冻异形薯制品系列(以下简称产品)。

## 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 包装储运图示标志
- GB 1886.65 食品安全国家标准 食品添加剂 单，双甘油脂肪酸酯
- GB 1886.235 食品安全国家标准 食品添加剂 柠檬酸
- GB 1886.328 食品安全国家标准 食品添加剂 焦磷酸二氢二钠
- GB 2716 食品安全国家标准 植物油
- GB 2721 食品安全国家标准 食用盐
- GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
- 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 5009.3 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 5749 生活饮用水卫生标准
- GB 7099 食品安全国家标准 糕点、面包

GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则  
 GB/T 12729.1 香辛料和调味品 名称  
 GB 15203 食品安全国家标准 淀粉糖  
 GB/T 15691 香辛料调味品通用技术条件  
 GB/T 20880 食用葡萄糖  
 GB 25192 食品安全国家标准 再制干酪  
 GB 25585 食品安全国家标准 食品添加剂 氯化钾  
 GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则  
 GB 29925 食品安全国家标准 食品添加剂 醋酸酯淀粉  
 GB 29926 食品安全国家标准 食品添加剂 磷酸酯淀粉  
 GB 29929 食品安全国家标准 食品添加剂 乙酰化二淀粉磷酸酯  
 GB 29931 食品安全国家标准 食品添加剂 羟丙基二淀粉磷酸酯  
 GB 29932 食品安全国家标准 食品添加剂 乙酰化双淀粉己二酸酯  
 GB 29938 食品安全国家标准 食品用香料通则  
 GB 30616 食品安全国家标准 食品用香精  
 GB 31637 食品安全国家标准 食用淀粉  
 SB/T 10752 马铃薯雪花全粉  
 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[2005]第75号令 定量包装商品计量监督管理办法

### 3 分类及命名规则

#### 3.1 分类

产品根据形态不同分为：饼状、条状、球状等；根据是否夹心分为不夹心类产品和夹心类产品。

#### 3.2 命名规则

3.2.1 不夹心类产品根据产品的形状命名，命名规则：“产品形状”+或“薯”+或“产品的形态”，可采用单一或混合分类命名(混合时位置不做规定)，示例笑脸薯饼。

3.2.2 夹心类产品根据夹心馅料的主要原料或所呈风味及形态进行命名，命名规则：“夹心馅料的主要原料或所呈主要风味”+“产品形状”+或“薯”+或“产品的形态”，可采用单一或混合分类命名(混合时位置不做规定)，示例芝士笑脸薯饼。

### 4 要求

#### 4.1 原辅料

4.1.1 马铃薯应新鲜、不发芽不发青、无霉烂，并符合 GB 2762、GB 2763 的规定。

4.1.2 马铃薯雪花粉应符合 SB/T 10752 的规定。

- 4.1.3 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。
- 4.1.4 食用淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 4.1.5 食用盐应符合 GB 2721 的规定。
- 4.1.6 GB/T 12729.1 规定的香辛料粉(罂粟粉除外) 应符合 GB/T 15691 的规定,并符合 GB 2762、GB 2763 的规定。
- 4.1.7 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 4.1.8 乙酰化二淀粉磷酸酯应符合 GB 29929 的规定。
- 4.1.9 乙酰化双淀粉己二酸酯应符合 GB 29932 的规定。
- 4.1.10 羟丙基二淀粉磷酸酯应符合 GB 29931 的规定。
- 4.1.11 醋酸酯淀粉应符合 GB 29925 的规定。
- 4.1.12 磷酸酯双淀粉应符合 GB 29926 的规定。
- 4.1.13 焦磷酸二氢二钠应符合 GB 1886.328 的规定。
- 4.1.14 单、双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.65 的规定。
- 4.1.15 氯化钾应符合 GB 25585 的规定。
- 4.1.16 食品用香料应符合 GB 29938 的规定。
- 4.1.17 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 4.1.18 油炸用油应符合 GB 2716 中“食用植物油”的规定。
- 4.1.19 水应符合 GB 5749 的规定。
- 4.1.20 芝士应符合 GB 25192 的规定。
- 4.1.21 面包糠应符合 GB 7099 的规定。
- 4.1.22 预拌粉应符合附录 A 的规定。
- 4.2 感官要求与试验方法

产品的感官要求与试验方法应符合表 1 的规定。

表 1 感官要求与试验方法

项目	要求	试验方法
色泽	具有产品应有的色泽。	取适量样品置于白瓷盘上,在自然光下观察色泽和状态。闻其气味。
组织形态	具有产品应有的组织形态。	
气味	具有产品应有的气味,无异味。	
杂质	无正常视力可见外来杂质。	

#### 4.3 理化指标与试验方法

产品的理化指标与试验方法应符合表 2 的规定。

表 2 理化指标与试验方法

项目	指标	试验方法
水分/ (g/100g)	≤ 75	GB 5009. 3
酸价/ (mgKOH/g)	≤ 3	GB 5009. 229
过氧化值/ (g/100g)	≤ 0. 25	GB 5009. 227
铅(以 Pb 计) / (mg/kg)	≤ 0. 9	GB 5009. 12
食品添加剂	应符合 GB 2760 的规定。	

#### 4.4 微生物限量与试验方法

产品的微生物限量及试验方法应符合表 3 的规定。

表 3 微生物限量与试验方法

项目		采样方案 <sup>a</sup> 及限量				试验方法
		n	c	m	M	
致病菌	沙门氏菌	5	0	0/25g	—	GB 4789. 4
	金黄色葡萄球菌/ (CFU/g)	5	1	1000	10000	GB 4789. 10 平板计数法

<sup>a</sup> 样品采集及处理按 GB 4789. 1 执行。

#### 4.5 净含量及试验方法

产品的净含量按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》的规定执行，试验方法按 JJF 1070 的规定进行。

### 5 检验规则

#### 5.1 检验分类

产品的检验分出厂检验和型式检验。

#### 5.2 出厂检验

5.2.1 产品应按本文件检验合格，并出具合格证明后方可出厂。

5.2.2 出厂检验项目为：感官要求、水分、净含量。

#### 5.3 型式检验

5.3.1 型式检验在下列情况之一时进行：

- 产品批量投产前；
- 正常生产每半年或停产 3 个月以上恢复生产时；
- 原料来源发生改变可能影响产品质量时；
- 食品安全监管部门提出要求时。

5.3.2 型式检验的项目为本文件规定的除 4.1 以外的全部项目。

## 5.4 组批与抽样

5.4.1 同一天、同一条生产线包装完好的同一规格的产品为一批次。

5.4.2 出厂检验的样本应从每批产品中随机抽取不少于 1kg(不小于 2 个最小包装单位,用于净含量检验的样本另计)。

5.4.3 型式检验的样本应从出厂检验合格的产品中随机抽取不少于 2kg(不小于 4 个最小包装单位,净含量检验的样本另计)。

## 5.5 判定规则

5.5.1 产品经检验,检验项目的指标全部符合本文件的规定,判该批次产品为合格批或该次型式检验结论为“合格”。

5.5.2 除微生物指标外,检验项目的指标如有不符合本文件要求时,可在原批次产品中加倍抽取样本或用备检样本复检不合格项,复检仍不符合文件规定,则判该批次产品为不合格批或该次型式检验结论为“不合格”。

5.5.3 微生物指标不符合本文件要求时,不允许复检,直接判定该批产品为不合格批或该次型式检验结论为“不合格”。

## 6 标志、包装、运输、贮存

### 6.1 标志

产品的销售包装标志应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定,运输包装储运图形标志应符合 GB/T 191 的规定。

### 6.2 包装

产品包装材料和容器应清洁、干燥,符合食品卫生要求。

### 6.3 运输

运输工具应清洁卫生,运输到目的交接时产品中心温度不高于-12℃,不得与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发或有异味的物品混运。

### 6.4 贮存

产品应贮存在-18℃处。产品不得与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀的物品同处贮存。

## 7 保质期

自产品生产之日起,在本文件规定的贮运条件下,产品保质期为 24 个月。

**附录 A**  
**(规范性附录)**  
**预拌粉的质量要求**

### A.1 预拌粉

预拌粉是以小麦粉、食用淀粉、米粉、食用玉米粉、食用盐、白砂糖、谷氨酸钠(味精)、乳粉、GB/T 12729.1 规定的香辛料(罂粟除外)、食用葡萄糖、低聚异麦芽糖、蛋黄粉、全蛋粉、鸡蛋白粉、大豆蛋白粉、酱油粉、麦芽糊精、马铃薯雪花全粉、食用谷朊粉、大豆油、起酥油、奶油、面包屑、海藻糖、植脂末、糊精中的一种或几种为原料,添加或不添加柠檬黄、辣椒红、β-胡萝卜素(着色剂)、焦糖色(亚硫酸铵法)、姜黄素、碳酸氢钠、焦磷酸二氢二钠、焦磷酸钠、三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、磷酸二氢钙、磷酸三钙、醋酸酯淀粉、磷酸酯双淀粉、氧化淀粉、酸处理淀粉、乙酰化二淀粉磷酸酯、羟丙基淀粉、羟丙基二淀粉磷酸酯、乙酰化双淀粉己二酸酯、氧化羟丙基淀粉、黄原胶、瓜尔胶、槐豆胶、单,双甘油脂肪酸酯、蔗糖脂肪酸酯、辛烯基琥珀酸淀粉钠、食品用香精、聚甘油脂肪酸酯、甲基纤维素、卡拉胶、海藻酸钠、微晶纤维素,经配料、混合、包装等工艺加工制成的产品。

### A.2 预拌粉的质量

预拌粉的质量要求应符合表 A.1 的规定。

**表 A.1 预拌粉的质量要求**

项目		指标
色泽		具有产品应有色泽。
气味		具有产品特有气味,无异味。
组织形态		粉状、无结块。
杂质		无肉眼可见外来杂质。
水分/(g/100g)	≤	20
铅(以Pb计)/(mg/kg)	≤	0.1
黄曲霉毒素B <sub>1</sub> /(μg/kg)	≤	5.0
其他污染物限量		应符合GB 2762的规定
致病菌	沙门氏菌	不得检出
	金黄色葡萄球菌	不得检出



