

Q/TF

广西腾峰农业发展有限公司企业标准

Q/TF 0001S—2023



速冻薯类制品（非即食）

食品安全企业标准备案号
 45**1664** S-2023
 有效期至 2028年12月28日

2023-11-10发布

2024-01-05 实施

广西腾峰农业发展有限公司发布



前 言

本标准根据《中华人民共和国标准化法》、《中华人民共和国食品安全法》和原中华人民共和国卫生部《食品安全企业标准备案办法》制订。

本标准按GB/T1.1—2020规定的格式编制。

本标准由广西腾峰农业发展有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：黄滔。

本标准于2023年11月10日发布，自2024年01月05日起实施。

速冻薯类制品（非即食）

1 范围

本标准规定了速冻薯类制品产品的分类、要求、生产加工过程卫生要求、检验方法、检验规则、标签、标志、包装、运输、贮存和保质期。

本文件适用于以芋头、红薯、紫薯、马铃薯、淮山等新鲜薯类为原料，添加或不添加食品基料粉（固体饮料）（葡萄糖浆、白砂糖、氢化植物油、乳粉、单，双甘油脂肪酸酯、硬脂酰乳酸钠、磷酸氢二钾、食用盐、二氧化硅、胭脂树橙、食用香精）、食用木薯淀粉、食用玉米淀粉、羟丙基二淀粉磷酸酯、黄原胶、饮用水中的一种或多种，经清洗、去皮、修整成型、制泥（或不制泥）、成型或不成型、漂烫（或不漂烫）、杀菌或不杀菌、包装、速冻（使中心温度达到 $\leq -18^{\circ}\text{C}$ ）（或者速冻后再包装），贮存等工艺加工制成的速冻薯类制品（非即食）。

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 包装储运图示标志
- GB 1886.41 食品安全国家标准 食品添加剂 黄原胶
- 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 5009.11 食品安全国家标准 食品中总砷及无机砷的测定
- GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定
- GB 5009.15 食品安全国家标准 食品中镉的测定
- GB 5009.17 食品安全国家标准 食品中总汞及无机汞的测定
- GB 5009.123 食品安全国家标准 食品中铬的测定
- GB 5749 生活饮用水卫生标准
- GB7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- GB/T 29602 固体饮料
- GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
- GB 29931-2013 食品安全国家标准 食品添加剂 羟丙基二淀粉磷酸酯
- GB 31637 食品安全国家标准 食用淀粉
- LS/T 3104 甘薯（地瓜、红薯、白薯、红苕、番薯）
- LS/T 3106 马铃薯（土豆、洋芋）

3 术语和定义

本文件没有需要界定的术语和定义。

4 要求

4.1 原辅料要求

4.1.1 紫薯、红薯

应符合LS/T 3104的规定。

4.1.2 芋头、淮山

应无腐烂、无外伤、无虫蚀、无霉变。

4.1.3 马铃薯

应符合LS/T 3106的规定。

4.1.4 食用木薯淀粉、食用玉米淀粉

应符合GB 31637的规定。

4.1.5 羟丙基二淀粉磷酸酯

应符合GB 29931的规定。

4.1.6 黄原胶

应符合GB 1886.41的规定。

4.1.7 饮用水

应符合GB 5749的规定。

4.2 感官要求

感官要求应符合表1的规定。

表1 感官要求

项 目	要 求
色 泽	具有该产品品种应有的色泽
组织形态	呈大小基本均匀的块状或片状，条状，浆状或其他形状，无腐烂、无变质
滋味和气味	解冻后具有相应产品品种应有的滋味和气味，无异味
杂 质	无杂质

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
冻品中心温度/(°C)	≤ -18
铅(以 Pb 计)/(mg/kg)	≤ 0.16
镉(以 Cd 计)/(mg/kg)	≤ 0.1
总汞(以 Hg 计)/(mg/kg)	≤ 0.01
总砷(以 As 计)/(mg/kg)	≤ 0.5
铬(以 Cr 计)/(mg/kg)	≤ 0.5
其他污染物限量	应符合 GB 2762 的规定
其他污染物限量	应符合 GB 2763 的规定

4.4 微生物限量

应符合表3的规定。

表 3 微生物限量

项 目	采样方案及限量(若非指定,均以 CFU/g 表示)			
	n	c	m	M
沙门氏菌/(/25g)	5	0	0/25g	—
金黄色葡萄球菌/(CFU/g)	5	1	100	1000

注: n 为同一批次产品应采集的样品件数; c 为最大可允许超出 m 值的样品数; m 为微生物指标可接受水平的限量值; M 为微生物指标的最高安全限量值。

4.5 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定。

5 生产加工过程卫生要求

应符合 GB 31646 的规定。

6 试验方法

6.1 感官

取出冻结状态下的最小独立包装样品一件,将样品置于清洁、干燥的白瓷盘中,自然光下观测产品的色泽、杂质、组织形态,待样品微波解冻或自然解冻后,嗅其气味,按食用方法处理后品尝其滋味。

6.2 理化指标

样品经微波解冻或自然解冻后进行除冻品中心温度外的其他理化指标的检验。

6.2.1 总砷

按 GB 5009.11 规定的方法测定。

6.2.2 铅

按 GB 5009.12 规定的方法测定。

6.2.3 总汞

按 GB 5009.17 规定的方法测定。

6.2.4 镉

按 GB 5009.15 规定的方法测定。

6.2.5 铬

按 GB 5009.123 规定的方法测定。

6.2.6 其他污染物

按 GB 2762 规定的方法测定。

5.3 微生物限量

5.3.1 沙门氏菌

按 GB 4789.4 规定的方法检验。

5.3.2 金黄色葡萄球菌

按 GB 4789.10 第二法规定的方法检验。

5.4 食品添加剂

按国家相关标准规定的方法测定。

5 检验规则

6.1 组批

以同一原料、同一配方、同一生产线在同一条生产日期加工的同一包装规格的产品为一检验批。

6.2 抽样

6.2.1 抽取样品为同一批次、保质期内产品，抽样基数不得少于 100 个最小包装，随机抽取 20 个最小包装（总数不少于 4kg），将所抽样品平均分成两份，1 份供检验用，1 份留样作备查。

6.2.2 微生物检验的抽样按 GB 4789.1 的规定进行。

6.2.3 样品应贴有产品名称、生产日期及批号、抽样日期及地点、抽样人姓名的标签。

6.3 出厂检验

每批产品均进行出厂检验，出厂检验由生产单位检验部门执行，检验合格签发产品合格证，出厂检验包括：感官、净含量、冻品中心温度。

6.4 型式检验

6.4.1 正常生产每年应进行两次型式检验，当出现下列情况之一时，应进行型式检验：

- a) 产品正式生产时；
- b) 产品原料、工艺有重大改变，可能影响产品质量时；
- c) 产品停产半年以上，恢复生产时；
- d) 出厂检验的结果与上次型式检验有较大差异时；
- e) 国家食品安全监管部门提出要求时。

6.4.2 型式检验项目为本标准 3.2、3.3、3.4、3.5 中规定的项目，净含量及标签。

6.5 判定规则

6.5.1 检验结果全部符合本标准规定时，则判定该批产品为合格。

6.5.2 检验项目中，凡感官检验中发现腐败及其他异味以及微生物指标有一项不合格时，判定该批产品不合格，并不得复检。检验结果中微生物指标检验符合本标准要求，其他项目有一项不符合本标准规定时，可从该批产品中加倍抽样复检，如复检结果仍有一项不符合本标准规定时，则判定该批产品不合格。

6 标签、标志、包装、运输、贮存和保质期

7.1 标签、标志

7.1.1 产品预包装标签应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定。

7.1.2 外包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

7.2 包装

7.2.1 产品内包装材料应无毒、无害、无异味，符合国家食品安全要求。

7.2.2 产品包装应密封、牢固，产品不得散漏。

7.2.3 外包装材料应符合国家有关规定。

7.2.4 净含量应符合国家相关规定。

7.3 运输

7.3.1 运输工具应清洁卫生、干燥、无异味、无污染。不得与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀、易污染的物品混装混运。装卸产品时应轻拿轻放，不得丢甩、重压和摔撞，产品不得直接接触地面。

7.3.2 运输产品的运输工具厢体应符合有关卫生标准，厢内温度应保持不低于 -12°C ，运输过程中产品温度上升应保持在最低限度。

7.4 贮存

7.4.1 产品不得与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发或有异味的物品同库贮存。不应与未经速冻或未包装的食品混放。

7.4.2 产品应贮存在环境温度不超过 -18°C 的专用冷库内，温度波动要求控制在 $\pm 2^{\circ}\text{C}$ 以内，堆放时

应离地 10cm、离墙 20cm，接触地面的包装箱底部应垫有 10cm 以上的间隔材料。

7.4.3 销售渠道中，低温陈列柜内产品的温度不得高于 -12°C ，产品的储存和陈列应与未包装的冷冻产品分开。

8.1 保质期

产品在符合本文件规定的包装、运输、贮存条件，产品包装完整、未经启封的条件下，保质期 12 个月。
