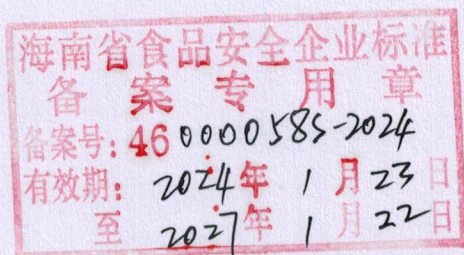


Q/HNY

海南省食品安全企业标准

Q/HNY 0001S—2024

冷冻大薯制品



2023-12-28 发布

2024-01-28 实施

海南南洋食品有限公司

发布

前 言

本标准按照《中华人民共和国食品安全法》和GB/T 1.1《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。

本标准代替Q/HNY 0001S—2021《冷冻大薯制品》。

本标准与Q/HNY 0001S—2021相比，主要变化如下：

——微生物指标按GB 19295《食品安全国家标准 速冻面米制品》的要求进行了修改。

本标准由海南南洋食品有限公司提出。

本标准由海南南洋食品有限公司起草。

本标准主要起草人：吴川东、党鹏军。

本标准所代替标准的历次版本发布情况为：

——Q/HNY 0001S—2021。

冷冻大薯制品

1 范围

标准规定了冷冻大薯制品的产品分类、技术要求、食品添加剂、生产加工过程中的卫生要求、检验规则以及标签、标志、包装、运输、贮存和保质期的要求。

本标准适用于第3章规定的冷冻大薯制品的生产控制、检验、贮运等环节。

2 规范性引用文件

下列文件对于本文件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文件。凡是不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本文件。

- GB/T 191 包装储运图示标志
 - GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
 - GB 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 4806.7 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品
 - 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 5009.256 食品安全国家标准 食品中多种磷酸盐的测定
 - GB 5749 生活饮用水卫生标准
 - 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 23200.113 植物源性食品中208种农药及其代谢物残留量的测定 气相色谱-质谱联用法
 - GB 25557 食品安全国家标准 食品添加剂 焦磷酸钠
 - GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
 - GB/T 6543 运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱
 - GB/T 8884 马铃薯淀粉
 - SB/T 10699 速冻食品生产管理规范
 - JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
- 国家市场监督管理总局令第70号《定量包装商品计量监督管理办法》

3 产品分类

3.1 即食冷冻大薯浆

以新鲜大薯为原料，经清洗、去皮、磨浆，添加马铃薯淀粉、焦磷酸钠，经灭菌、冷却再经冷冻、包装等生产工艺制成的产品。

3.2 非即食冷冻大薯制品

3.2.1 冷冻大薯浆

以新鲜大薯为原料，经清洗、去皮、磨浆，添加马铃薯淀粉、焦磷酸钠，无加热直接冷冻、包装等生产工艺制成的产品。

3.2.2 冷冻薯片

以新鲜大薯为原料，经清洗、去皮、切片后，再经冷冻、包装等生产工艺制成的产品。

4 技术要求

4.1 原辅料要求

- 4.1.1 大薯：应新鲜，重 500g 以上，无畸形、无腐烂、发霉，无虫蛀，污染物限量和农药最大残留限量应分别符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 4.1.2 焦磷酸钠：应符合 GB 25557 的要求。
- 4.1.3 马铃薯淀粉：应符合 GB/T 8884 的要求。
- 4.1.4 生产用水：应符合 GB 5749 的要求。

4.2 感官要求

应符合表 1 的要求。

表1 感官要求

项 目		要 求	检 验 方 法
色 泽	大薯浆（即食和非即食）	具有大薯浆应有的色泽	取适量试样置于白色搪瓷皿中，在自然光下观察色泽、性状和杂质，并嗅其气味，用温开水漱口，品其滋味
	薯片	具有薯片应有的色泽	
性 状	大薯浆（即食和非即食）	具有大薯浆应有的气味和滋味，无其他异味	
	薯片	具有薯片应有的气味和滋味，无其他异味	
滋味与气味	大薯浆（即食和非即食）	质地均匀，浆状	
	薯片	符合薯片的形状要求	
杂 质		无正常视力可见的外来杂质	

4.3 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
铅（以Pb计），mg/kg	≤ 0.15	GB 5009.12
镉（以Cd计），mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.15

表2 理化指标（续表）

项 目	指 标	检验方法
氯氰菊酯, mg/kg	≤ 0.5	GB 23200.113
焦磷酸钠, g/kg	≤ 5.0	GB 5009.256

4.4 微生物限量

4.4.1 即食冷冻大薯浆

应符合表3的规定。

表3 微生物限量（1）

项 目	采样方案及限量（若非指定，均以/25g表示）				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数, CFU/g	5	1	10 ⁴	10 ⁵	GB 4789.2
大肠菌群, CFU/g	5	2	10	10 ²	GB 4789.3
沙门氏菌	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌	5	1	100CFU/g	1000CFU/g	GB 4789.10

注：样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。

4.4.2 非即食冷冻大薯浆、冷冻薯片

应符合表4的规定。

表4 微生物限量（2）

项 目	采样方案及限量（若非指定，均以/25g表示）				检验方法
	n	c	m	M	
沙门氏菌	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌	5	1	100CFU/g	1000CFU/g	GB 4789.10

注：样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。

4.5 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。按JJF 1070规定的方法进行测定。

5 生产加工过程的卫生要求

应符合GB 14881和SB/T 10699的要求。

6 检验规则

6.1 组批

以同一批原料、同一生产日期、同一生产班次生产的包装完好的同一品种的品种、同一规格产品为一组批。

6.2 抽样

每批产品按包装件数的1%随机抽样，不足1千件者按1千件计。每批产品抽样数量不少于10个独立包装（总量不少于2kg），3个包装样品用于感官检查、理化指标检验，5个包装样品用于微生物指标检验，2个包装样品用于留样，另根据产品的具体规格抽取适当的样品进行净含量检验。

6.3 出厂检验

6.3.1 产品出厂前，应由检验部门按本标准逐批进行检验合格后方可出厂。

6.3.2 净含量、感官要求、菌落总数、大肠菌群为每批必检项目，其他项目做不定期抽检。

6.4 型式检验

型式检验是对产品质量进行的全面考核，正常生产时每年进行一次，检验项目包括本标准技术要求中的全部项目。有下列情况之一时亦应进行型式检验。

- a) 产品正式投入生产时；
- b) 正式生产后，如原料、工艺有较大变化或更换主要生产设备，可能影响产品质量时；
- c) 出厂检验与上一次型式检验结果有较大差异时；
- d) 长期停产6个月以上，恢复生产时；
- e) 食品安全监督部门提出进行型式检验的要求时。

6.5 判定规则

所检项目检验结果全部符合本标准规定时，判该批产品为合格品。微生物指标不符合本标准要求时，判该批产品为不合格品，不得复检。除微生物指标外，其它项目检验结果不符合本标准时，可以在原批次产品中双倍抽样复检一次，判定心复检结果为准。复检后仍有一项或一项以上不符合标准，则判该批产品为不合格品。

7 标签、标志、包装、运输和贮存

7.1 标签、标志

产品标签应符合GB 7718、GB 28050的规定，产品运输包装标志应符合GB/T 191的规定。

7.2 包装

产品包装用塑料袋应符合GB 4806.7的要求，产品外包装应符合GB 23350的要求。运输用纸箱应符合GB/T 6543的要求。

7.3 运输

装运前应将厢体温度降至低于10℃，运输期间厢体温度波动应控制在2℃以内。冷冻产品运输过程应贮存于-18℃或以下，运输工具应清洁、干燥、无异味、无污染；运输时应防雨、防潮、防晒；装卸时轻放轻卸，不得与有毒、有害、有异味或其他可能影响产品品质的物品混装、混运。

7.4 贮存

产品应贮存于-18℃或以下。仓库周围应无气污染；不得与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀或其他可能影响产品品质的物品同库储存。

8 保质期

在符合本标准规定的条件下，产品保质期为24个月。
