

Q/LSJ

云南吕食匠食品有限公司企业标准

Q/LSJ 0001 S—2023

调味土豆

云南省食品安全企业标准备案章

备案号: 53010382 S- 2023

备案日期: 2023 年 09 月 21 日

2023 - 09 - 21 发布

2023 - 09 - 23 实施

云南吕食匠食品有限公司 发布

前 言

我公司生产的调味土豆是以土豆为主要原料，添加或不添加食用植物油、食盐、味精、香辛料等辅料，经挑选、清洗、去皮、煮制、分切（或不分切）、熟制（油炸、卤制、蒸煮）、调味、包装、杀菌等工艺加工制成。根据相关法律法规制定本标准，作为企业组织生产、检验、贸易、仲裁的依据。

本标准的安全性指标按照 GB 2762-2022 《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 16565-2003 《油炸小食品卫生标准》、GB 29921-2021 《食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量》制定，其中铅限量指标严于食品安全国家标准，其余指标根据产品实际制定。

本标准由云南吕食匠食品有限公司提出、起草并解释。

本标准起草人：吕丹。

省食品

号: 53

日期:

调味土豆

1 范围

本标准规定了调味土豆的技术要求、检验规则、标志、包装、运输和贮存。
本标准适用于以土豆为主要原料，添加或不添加食用植物油、食盐、味精、香辛料等辅料，经挑选、清洗、去皮、煮制、分切（或不分切）、熟制（油炸、卤制、蒸煮）、调味、包装、杀菌等工艺加工制成的调味土豆。

2 规范性引用文件

本标准中所引用的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。

3 技术要求

3.1 原辅料要求

- 3.1.1 土豆：应成熟、无霉变、无虫害、无污染，并符合相应的食品标准及有关规定。
- 3.1.2 食用盐：应符合 GB 2721 的规定。
- 3.1.3 食植物油：应符合 GB 2716 的规定。
- 3.1.4 生产加工用水：应符合 GB 5749 的规定。
- 3.1.5 味精：应符合 GB 2720 的规定。
- 3.1.6 香辛料：应符合 GB/T 15691 的规定。
- 3.1.7 其他原辅料：应符合相应的食品标准及有关规定，不得使用非食品原料和辅料。

3.2 感官要求

应符合表1的规定。

表1 感官要求

项 目	要 求	检验方法
色 泽	具有与相应产品相符的正常色泽。	取适量样品置于洁净白瓷盘中，在自然光下目视、鼻嗅、口尝。
气味和滋味	具有相应产品应有的香味和滋味，无异味。	
组织形态	整个或呈块状、片状、条状，大小基本均匀一致，允许有少量碎块。	
杂 质	无肉眼可见外来杂质。	

3.3 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
食盐(以NaCl计), g/100 g	≤ 6.0	GB 5009.44
酸价(以脂肪计)KOH, mg/g	≤ 3.0 (仅限于油炸类产品)	GB 5009.229
过氧化值 (以脂肪计), g/100g	≤ 0.25 (仅限于油炸类产品)	GB 5009.227
羰基价 (以脂肪计), meq/kg	≤ 20 (仅限于油炸类产品)	GB 5009.230

3.4 污染物限量

应符合 GB 2762 的规定, 严于食品安全国家标准的指标应符合表 3 的规定。

表 3 污染物限量

项 目	指 标	检验方法
铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.24	GB 5009.12

3.5 农药残留限量

应符合GB 2763的规定。

3.6 微生物限量

3.6.1 微生物限量应符合 GB 16565 的规定。

3.6.2 致病菌限量应符合 GB 29921 的规定。

3.7 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定, 并按 JJF 1070 规定的方法检验。

3.8 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的有关规定。

3.9 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

以同一品种的配料、同一批投料, 同一工艺生产的同一规格的产品为一批。

4.2 抽样

具有相同等级、包装规格和净含量, 品质一致, 并在同地点、同一期间内加工包装的产品集合为一批次: 相同进货渠道、同一品种、一次接收的产品作为一个批次。从每一批次中随机抽取, 抽样基数不少于 100 个独立包装, 抽取样品不少于 2kg, 分成两份, 一份检验, 一份留样。

4.3 出厂检验

产品出厂前，需经本公司质检部门进行出厂检验，检验合格并附有产品质量合格证明后方可出厂。出厂检验项目按相关规定执行。

4.4 型式检验

型式检验每半年进行一次，型式检验项目包括本标准规定的全部项目。出现下列情况之一时，亦应进行型式检验：

- a) 当原料、配方、生产工艺、生产设备发生较大改变，可能影响产品质量时；
- b) 停产半年后重新恢复生产时；
- c) 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时；
- d) 国家食品安全监管部门提出型式检验要求时。

4.5 判定规则

检验结果中，若微生物指标有任一项不合格，则判定该批次产品为不合格产品，不得复检；其余项目指标有不合格项时，可用留样进行复检，以复检结果为准。

5 标志、包装、运输、贮存

5.1 标志

5.1.1 产品包装标签标识应符合 GB 7718、GB 28050 及有关规定。

5.1.2 外包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

5.2 包装

包装材料和容器应符合相应的食品安全标准和有关规定。包装应封口严密和牢固。

5.3 运输

运输工具应清洁、干燥、无异味、无污染；不得与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发和有异味的物品混装混运。搬运时应轻拿轻放，不得扔摔、撞击、挤压。运输时不得曝晒、雨淋、受潮。

5.4 贮存

产品应贮存在清洁、阴凉、干燥、通风、无异味的库房内，严禁日晒、雨淋、烟火。堆放时离地、离墙。严禁与有毒、有害、有异味、有腐蚀性、易挥发、易污染的物品混贮、混放。

案章
日

备案单位承诺书

本食品安全企业标准备案单位承诺：

一、本备案登记表中所填写的内容、所附的资料（包括研究和检验数据）均为真实，并符合《食品安全法》。如有不实之处，本单位愿承担全部法律责任。

二、按照本备案标准生产的食品不含有未经许可的食品（包括原料）、食品添加剂和法律、法规禁止使用的食品（包括原料）、食品添加剂。

三、本单位将按照备案标准组织生产，并保证所生产的食品符合《食品安全法》。

四、本单位于2023年8月9日至2023年8月16日在今日头条上进行了标准文本和编制说明备案前公示（不少于5个工作日），广泛征求社会各方意见。



备案单位（盖章）

2023年8月16日

吕丹

备案单位主要负责人（签字）

2023年8月16日