

Q/YCS

云南诚崧食品有限公司企业标准

Q/YCS 0003 S—2024

调味土豆

云南
备案
备案

云南省食品安全企业标准备案章

备案号: 53010342S-2024

备案日期: 2024 年 07 月 18 日

2024-07-18 发布

2024-07-20 实施

云南诚崧食品有限公司

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、食用盐、味精、白砂糖、香辛料、辣椒、食品添加剂、食用香精等辅料，经挑选、清洗、去皮、切分或不切分、熟制、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，作为本企业组织生产、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 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。

本标准由云南诚崧食品有限公司提出、起草并解释。

本标准主要起草人：郭东林。

食品安

号: 530

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、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、食用盐、味精、白砂糖、香辛料、辣椒、食品添加剂、食用香精等辅料，经挑选、清洗、去皮、切分或不切分、熟制、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：应符合相应的食品标准及有关规定。
- 3.1.2 食用植物油：应符合 GB 2716 的规定。
- 3.1.3 食用盐：应符合 GB 2721 的规定。
- 3.1.4 味精：应符合 GB 2720 的规定。
- 3.1.5 白砂糖：应符合 GB/T 317 的规定。
- 3.1.6 香辛料：应符合 GB/T 15691 的规定。
- 3.1.7 食品用香精：应符合 GB 30616 的规定。
- 3.1.8 生产加工用水：应符合 GB 5749 的规定。
- 3.1.9 其他原辅料：应符合相应的食品标准和有关规定，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	具有该产品应有的色泽。	取适量样品置于洁净的白色瓷盘中，在自然光下，目视、鼻嗅、口尝。
滋味和气味	具有该产品应有的滋味和气味，无异味。	
组织形态	形态规则、整齐，允许有少量碎块。	
杂 质	无正常视力可见外来杂质。	

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，g/100g	≤ 50	GB 5009.44
过氧化值(以脂肪计)，g/100g	≤ 0.25	GB 5009.227
酸价(以脂肪计)(KOH)，mg/g	≤ 5	GB 5009.229

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 微生物限量

致病菌限量应符合 GB 29921 的规定。

3.6 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规定的方法检测。

3.7 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的有关规定。

3.8 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

以同一品种的原料、同一次投料、同一工艺生产的同一规格的产品为一批。

4.2 抽样

从同一批产品中，抽样基数不少于50kg。随机抽取6kg，样品分成2份，1份检验，1份备用。

4.3 出厂检验

每批产品出厂前，由公司质量检验部门按本标准进行检验，检验合格并附合格证后产品方可出厂，出厂检验项目应按有关规定执行。

4.4 型式检验

型式检验每半年进行一次，检验项目为本标准技术要求中的全部项目。有下列情况之一者，亦应进行型式检验：

- a) 当原料、配方、生产工艺、生产设备发生较大变化，可能影响产品质量时；

- b) 停产半年以上重新恢复生产时;
- 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,微生物指标若有任一项不合格时,则判定该批次产品为不合格产品,不得复检;其余指标有任一项不合格时,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 产品包装的标签标识应符合 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及有关规定,封口严密,包装牢固。

5.3 运输

运输工具应清洁、干燥,不得与有毒、有害、有腐蚀性、易污染的物品混装、混运;运输过程中应防雨、防潮、防晒;装卸时应轻搬、轻放,不得挤压。

5.4 贮存

原料、半成品、成品应分开放置,成品应贮存于阴凉、通风、干燥的室内,并有防尘、防蝇、防虫、防鼠设施;不得与有毒、有害、有腐蚀性、易污染的物品混贮;仓库内产品应离墙离地分类堆码整齐,堆码高度以提取方便为宜。



备案单位承诺书

本食品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》。

备案单位（盖章）

2024年7月8日

郭东林

备案单位主要负责人（签字）

2024年7月8日