

Q/KHQ

昆明恒俏食品有限公司企业标准

Q/KHQ 0002 S—2021

调味土豆

云南省食品安全企业标准备案章

备案号: 53010579 S- 2021

备案日期: 2021年 12月 01日

2021 - 12 - 01 发布

2021 - 12 - 03 实施

昆明恒俏食品有限公司

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、切分或不切分、熟制（油炸、卤制、蒸煮）、调味、包装、杀菌等工艺加工制成。根据《中华人民共和国标准化法》和《中华人民共和国食品安全法》的规定，特制订本标准，作为企业组织生产、检验、贸易、仲裁的依据。

本标准中的安全性指标按照GB 2762-2017《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》制定，其中铅限量严于食品安全国家标准，其余指标根据产品实际制定。

本标准由昆明恒俏食品有限公司提出、起草并解释。

本标准主要起草人：李静

滇省食
案号：
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、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、切分或不切分、熟制（油炸、卤制、蒸煮）、调味、包装、杀菌等工艺加工制成等工艺制成的调味土豆。

2 规范性引用文件

本标准中所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。

3 技术要求

3.1 原辅料要求

- 3.1.1 土豆（马铃薯）：应成熟、无霉变、无虫害、无污染、并符合相应 LS/T 3106 的规定。
- 3.1.2 食用盐：应符合 GB 2721 的规定。
- 3.1.3 食用植物油：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 其它原辅料：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	具有相应产品应有香味和滋味，无异味	
组织及形态	整个或呈块状、片装、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/100g	≤ 6.0	GB 5009.44
酸价* (以脂肪计) KOH, mg/g	≤ 3.0	GB 5009.229
过氧化值* (以脂肪计), g/100g	≤ 0.25	GB 5009.227
羰基价 (以脂肪计)*, (mep/kg)	≤ 20	GB 5009.230
*仅限于油炸类产品		

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	≤ 0.8	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

微生物限量应符合GB 16565的规定。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，按照JJF 1070 规定的方法测定。

3.8 食品添加剂

3.8.1 食品添加剂的质量应符合相应的食品安全标准及有关规定。

3.8.2 食品添加剂的使用应符合GB 2760的规定。

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

以同一品种的原料、同一次投料、同一工艺所生产同一规格产品为一批。

4.2 抽样

从同一批产品中随机抽取 4 个以上的最小包装，抽样基数不少于 100 个独立包装 (或不少于 20kg)，样品量为不少于 20 个包装 (或 2kg)，分为两份，一份检测，一份留样。

4.3 出厂检验

每批产品出厂前须经质量检验部门检验合格，并签发合格证后方可出厂。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的全部项目。有下列情况之一时，应进行型式检验：

- a) 原料、配方、工艺有较大改变，可能影响产品质量时；
- b) 产品停产半年以上，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。

4.5 判定规则

检验结果中，微生物指标有任一项不合格，则判定该批产品为不合格，不得复检；其他指标有任一项不合格，允许用留样进行复检，以复检结果为准。

5 标志、包装、运输和贮存

5.1 标志

- 5.1.1 产品标签、标识应符合 GB 7718、GB 28050 及有关规定；
- 5.1.2 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、卫生、无异味、无污染。运输过程中应防挤压、防雨、防潮、防晒，装卸时应轻搬、轻放。运输时不得与有毒、有害、有异味、有腐蚀性、易污染的物品混装混运。

5.4 贮存

产品应贮存在清洁、卫生、阴凉、干燥、通风、无异味的库房内，并有防潮、防虫、防蝇、防鼠设施的仓库内。产品应离地离墙堆放，不得与有毒、有害、有异味、易挥发、有腐蚀性的物品混贮、混放。

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》。



2021年11月22日

备案单位主要负责人（签字）

2021年11月22日