

# Q/KPS

## 昆明品世食品有限公司企业标准

Q/KPS 0005S—2021

代替 Q/ KPS 0005 S-2019

### 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: 53010123S-2021

备案日期: 2021年04月02日

2021 - 04 - 02 发布

2021 - 04 - 04 实施

昆明品世食品有限公司

发布

## 前 言

我公司生产的调味土豆是以土豆为主要原料，食用植物油、食盐、白砂糖等为辅料，经挑选、清洗、去皮、切分或不切分、盐渍或不盐渍、熟制（油炸、卤制、蒸煮）、调味、包装、杀菌等工艺制成的产品。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》等有关法律法规的规定，特制定本标准，作为企业组织生产、质量检验、贸易、仲裁的依据。

本标准的安全性指标按照GB 2762-2017《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 17401-2014《食品安全国家标准 膨化食品》的规定制定，其中铅限量严于食品安全国家标准，其余指标按照产品实际情况制定。

本标准代替Q/KPS 0005S-2019《调味土豆》。

本标准由昆明品世食品有限公司提出、起草并解释。

本标准主要起草人：邓祖晓。

省食品安

号: 530

日期:

# 调味土豆

## 1 范围

本标准规定了调味土豆的产品分类、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，食用植物油、食盐、白砂糖等为辅料，经挑选、清洗、去皮、切分（或不切分）、盐渍或不盐渍、熟制（油炸、卤制、蒸煮）、调味、包装、杀菌等工艺制成的调味土豆。

## 2 规范性引用文件

本标准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 产品分类

- 3.1 根据所用原料形状不同分为：土豆条、土豆仔、土豆片、土豆块。  
3.2 根据使用工艺不同分为：油炸土豆、卤制土豆、蒸煮土豆、其他土豆。

## 4 技术要求

### 4.1 原辅料要求

- 4.1.1 土豆：应成熟、无霉变、无虫害、无污染，并符合相应食品安全标准和有关规定。  
4.1.2 食用植物油：应符合 GB 2716 的规定。  
4.1.3 食用盐：应符合 GB 2721 的规定。  
4.1.4 白砂糖：应符合 GB/T 317 的规定。  
4.1.5 生产加工用水：应符合 GB 5749 的规定。  
4.1.6 其他原辅料：应符合相应的食品安全标准和有关规定，不得使用非食品原料和辅料。

### 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	具有与相应产品相符的正常色泽。	取适量样品于洁净的白瓷盘中，置于自然光线明亮处，目视、鼻嗅、口尝。
滋味和气味	具有相应产品应有的香气和滋味，无异味，口感酥软。	
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。	

### 4.3 理化指标

全企业  
11 9  
年

应符合表2的规定

表2 理化指标

项 目	指 标	检验方法
食用盐(以NaCl计), g/100g	≤ 6.0	GB 5009.44
酸价(以脂肪计) KOH, mg/g	≤ 5.0	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) /, meq/kg	≤ 20 (限油炸类)	GB 5009.230

#### 4.4 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

#### 4.5 农药残留限量

应符合GB 2763的规定。

#### 4.6 微生物限量

应符合GB 17401的规定。

#### 4.7 食品添加剂

4.7.1 食品添加剂的质量应符合相应的食品安全标准和有关规定。

4.7.2 食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定。

#### 4.8 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 规定的方法测定。

#### 4.9 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

### 5 检验规则

#### 5.1 组批

以同一品种的原料、同一批次投料、同一工艺生产的同一规格为一批。

#### 5.2 抽样

同一批次产品的抽样基数不少于 100 个独立包装(或 50kg)，随机抽取样品数量不少于 20 个独立包装(2kg)，将样品平均分成两份，一份用于检验，一份留样备查。

#### 5.3 出厂检验

产品出厂前须经本公司质量检验部门检验合格并附合格证后方可出厂。出厂检验项目应按照有关规定和要求执行。

#### 5.4 型式检验

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

- a) 当原料、生产工艺、生产设备发生较大变化时。
- 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。

#### 5.5 判定规则

微生物指标若有任一项不合格，判该批产品为不合格产品；其余项目指标有不合格时，可以用留样进行复检，以复检结果为准。

### 6 标志、包装、运输、贮存

#### 6.1 标志

6.1.1 产品销售包装的标签标示应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定。

6.1.2 包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

#### 6.2 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，包装封口严密牢固。

#### 6.3 运输

运输工具清洁、卫生、无异味，无污染。运输过程中应防止挤压、防雨、防潮、防晒，装卸时应轻搬、轻放。运输严禁与有毒、有害、有异味、有腐蚀、易污染的物品混装混运。

#### 6.4 贮存

产品应贮存于清洁卫生、通风干燥、有防尘、防蝇、防虫、防鼠设施的库房内；禁止与有毒、有害、有异味、有腐蚀性、易污染的物品混贮。产品堆放时应离地、离墙，堆码高度以提取方便为宜。



# 承 诺 书

本食品安全企业标准备案单位保证：

一、本次申请备案所填写的内容、所附全部资料（包括研究和检验数据等）均是客观真实的，并符合《中华人民共和国食品安全法》等要求，如有不实之处，本单位将承担全部法律责任。

二、按照本备案标准生产的食品不含未经许可的食品（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《中华人民共和国食品安全法》。



2021年3月26日

备案单位主要负责人(签字):

2021年3月26日