

Q/LWM

陇川微名食品有限公司企业标准

Q/LWM 0002 S—2021

土豆制品

云南省食品安全企业标准备案章
备案号: 53310006 S- 2021
备案日期: 2021 年 05 月 17 日

云南省食
备案号:
备案日期:

2021 - 03 - 09 发布

2021 - 05 - 17 实施

陇川微名食品有限公司

发 布

前 言

我公司生产的土豆制品，是以新鲜土豆为原料，经清洗脱皮、挑选、预煮、烘烤、拌料、冷却、灭菌、风干、包装等工艺制成。根据《中华人民共和国标准化法》、《中华人民共和国食品安全法》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 2763-2019《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》，其中铅指标严于食品安全国家标准，其余指标根据《薯类食品生产许可审查细则（2006版）》的要求及产品实际制定。

本标准由陇川微名食品有限公司提出起草并解释。

本标准主要起草人：李天福。

品安全企
5331
年

土豆制品

1 范围

本标准规定了土豆制品的技术要求、检验规则、标志、包装、运输及贮存。

本标准适用于以新鲜土豆为原料，经清洗脱皮、挑选、预煮、烘烤、拌料、冷却、灭菌、风干、包装等工艺制成的土豆制品。

2 规范性引用文件

本标准中所列文件对于本标准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 LS/T 3106 马铃薯（土豆、洋芋）的规定。

3.1.2 生产加工用水：应符合 GB 5749 的规定。

3.1.3 香辛料：应符合 GB/T 15691 的规定。

3.1.4 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及辅料。

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	淡黄色。	取适量产品置于洁净的白瓷盘中，在自然光线明亮处目视、鼻嗅的方法检验，分辨有害杂质。
气味、滋味	具有该产品固有的气味和滋味，无异味。	
形态	形状基本均匀，无虫害，无霉变。	
杂质	无肉眼可见外来杂质，不得混入杂质。	

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
水分，%	≤ 80.0	GB 5009.3

破损率，%	≤	15	将小于 1/2 的检出，用精度等级为Ⅲ的 计量台秤进行称量、计算。
-------	---	----	--------------------------------------

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的要求。

表3

铅（以 Pb 计），mg/kg	≤	0.8	GB 5009.12
-----------------	---	-----	------------

3.5 农药残留限量

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 2714 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，按 JJF1070 规定的方法检验。

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和有关规定。

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

以同一批次投料、同一工艺生产的同一品种、同一包装规格的产品为一批。

4.2 抽样

所抽样品必须是同一批次保质期内的产品，以同批次、同规格的产品为抽样基数，所抽样基数不得少于 100 个最小包装袋且总量不低于 30kg，抽样样品不少于 20 个最小包装袋且总量不低于 2kg，样品分成两份，1 份检验，1 份备查。

4.3 出厂检验

每批次产品经检验机构检验合格并附检验合格证后方可出厂，出厂检验项目：感官要求、净含量、水分、破损率。

4.4 型式检验

型式检验每半年进行一次，型式检验项目为本标准的全部项目。有下列情况之一时应

案章
日

进行型式检验：

- a) 原料、生产工艺、配方、生产设备有较大改变，可能影响产品质量时；
- b) 产品停产半年以，恢复生产时；
- c) 出厂检验结果与上次型式检验结果有差异较大时；
- 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，微生物指标有任何一项不合格时，则判该产品不合格；其它指标有任意一项不合格时，可从同批产品中加倍抽样复检，以复检结果为准。

5 标志、包装、运输、贮存

5.1 标志

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

5.1.2 产品外包装的标志符合 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，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。运输严禁与有毒、有害、有异味、有腐蚀性、易污染的物品混装混运。

5.4 贮存

原料、辅料、半成品、成品应分开放置，应贮存在清洁、卫生、阴凉、干燥、通风、无异味的库房内。产品离地20cm以上，禁止与有毒、有害、有异味、有腐蚀性、易污染的货物混贮、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》。

备案单位（盖章）

2021 年 3 月 1 日

备案单位主要负责人（签字）

2021 年 3 月 1 日