

Q/XSK

云南四季康食品有限公司企业标准

Q/XSK 0002 S—2020

速冻薯球

云南省食品安全企业标准备案章
备案号: 53030118 S-2020
备案日期: 2020年10月11日

2020-10-09 发布

2020-10-11 实施

云南四季康食品有限公司 发布

前 言

我公司生产的速冻薯球是以马铃薯为主要原料，经清洗、去皮、蒸煮、搅拌后添加淀粉、食用盐、脱脂奶粉、食品添加剂等，经磨泥、成型、冷却、速冻（或先包装后速冻）、冷藏等工艺加工制成。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，特制定本标准，作为企业组织生产、检验、贸易和仲裁的依据。

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 2763-2017《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》的规定制定。其中砷指标限量严于食品安全国家标准，其余指标根据GB 19295-2011《食品安全国家标准 速冻面米制品》、SB/T 10379-2012《速冻调制食品》及产品实际制定。

本标准由云南四季春食品有限公司提出、起草并解释。

本标准主要起草人：黄剑波、郑玉芬。

省食
号：5
日期：

速冻薯球

1 范围

本标准规定了速冻薯球的技术要求、检验规则、标志、包装、运输和贮运要求。

本标准适用于以马铃薯为主要原料，经清洗、去皮、蒸煮、搅拌后添加淀粉、食用盐、脱脂奶粉、食品添加剂等，经磨泥、成型、冷却、速冻（或先包装后速冻）、冷藏等工艺加工制成的速冻薯球。

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 马铃薯：应符合 GB 2715 的要求。
- 3.1.2 食用植物油：应符合 GB 2716 的要求。
- 3.1.3 食用淀粉：应符合 GB 31637 的要求。
- 3.1.4 食用盐：应符合 GB 2721 的要求。
- 3.1.5 脱脂奶粉：应符合 GB 19644 的要求。
- 3.1.6 生产用水：应符合 GB 5749 的要求。
- 3.1.7 香辛料：应符合 GB/T 15691 的要求。
- 3.1.8 其他原辅料：应符合相应的食品标准和有关规定，不得使用非食用原料和辅料。

3.2 感官要求

应符合表1的规定。

表1 感官要求

项目	指标	检验方法
组织形态	外形完整，具有该产品应有的形态，不破损，表面不结霜，组织机构均匀。	按 GB/T 5009.56 规定的感官检验方法检查，并按包装上标明的食用方法进行加热或熟制，分别品尝和嗅闻，检查其滋味和气味。
色泽	具有该产品应有的色泽。	
气味、滋味	具有该产品应有的滋味和气味，不得有异味。	
杂质	无肉眼可见杂质。	

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
过氧化值（以脂肪计），g/100g	≤ 0.25	GB 5009.227

3.4 污染物限量

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 污染物限量

项目	指 标	检验方法
总砷（以 As 计），mg/kg	≤ 0.4	GB 5009.11

3.5 真菌毒素限量

应符合 GB 2761 的规定。

3.6 农药残留限量

应符GB 2763的规定。

3.7 微生物限量

3.7.1 微生物限量应符合 GB 19295、SB/T 10379 的规定。

3.7.2 致病菌限量应符合 GB 29921 的规定。

3.8 净含量

按国家质量监督检验检疫总局令[2005]第75号《定量包装商品计量监督管理办法》执行。按JJF 1070 中规定的方法检验。

3.9 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定。

3.10 生产加工过程中的卫生要求

应符合GB 14881的规定

4 检验规则

4.1 组批

以同一班次，同一工艺生产的同一产品为一批。

4.2 抽样

从同一批次产品中随机抽取样品为：每批产品抽样基数不得少于 200 袋（瓶）抽样数量为 20 袋（盒），样品总数不得少于 5kg，分为两份，一份检验，一份留样备检。

4.3 检验分类

4.3.1 原辅料检验

原辅料入库需经本单位检验部门检验合格或索取产品检验合格证明材料后方可入库。

4.3.2 出厂检验

产品须出厂检验合格并附有产品质量合格证明后方可出厂销售。出厂检验项目：净含量、感官要求、菌落总数、大肠菌群。

4.3.3 型式试验

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，亦进行型式检验：

- 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。

4.4 判定规则

检验结果中，微生物限量不合格时则判定该批产品为不合格；其它指标不合格时，可用留样对不合格项进行复检，以复检结果为准。

5 标志、包装、运输、贮存

5.1 标志

5.1.1 产品标签应符合 GB 7718 和原国家质检总局第 123 号令《关于修改〈食品标识管理规定〉的决定》的规定。营养标识应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定。

5.1.2 包装储运图示标志符合 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及有关规定。封品严密，无破损。包装箱应牢固，外部清洁。

5.3 运输

运输工具应清洁、卫生、无异味、无污染。运输过程应防挤压、防厨、防潮、防晒，装卸时应轻搬、轻放。运输时严禁与有毒、有害、有异味、有腐蚀性、易污染的货物混装混运，运输过程中最高温度不得高于-12℃。搬运时应轻拿、轻放、轻装、轻卸、防止重压。

5.4 贮存

产品应贮存在-18℃的冷库内。禁止与有毒、有害、有异味、有腐蚀性、易污染的物品混贮、混放。仓库内的产品，按不同品种和等级分类，离地、离墙堆码整齐。

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。

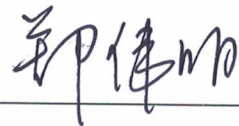
二、按照本备案标准生产的食品不含有未经许可的食品（包括原料）、食品添加剂和法律、法规禁止使用的食品（包括原料）、食品添加剂。

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》。



备案单位（盖章）

2020年9月20日



备案单位主要负责人（签字）

2020年9月20日