

# Q/YLS

## 云南理世实业（集团）有限责任公司企业标准

Q/YLS 0002 S—2020

代替 Q/YLS 0002 S-2017

### 马铃薯干片



2020-09-08 发布

2020-09-16 实施

云南理世实业（集团）有限责任公司  
发布

## 前 言

我公司生产的马铃薯干片是以新鲜土豆为原料，经挑选、清洗、切片、盐水漂烫、干燥、包装等工艺制成的非即食食品。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》的规定，特制定本标准，作为企业组织生产、检验、贸易、仲裁的依据。

本标准按照GB 2762-2017《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB2763-2019《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》、NY/T 959-2006《脱水蔬菜 根菜类》的规定制定。其中总砷指标严于食品安全国家标准，其余指标根据产品实际情况制定。

本标准代替 Q/YLS 0002 S-2017《马铃薯干片》。

本标准由云南理世实业（集团）有限责任公司提出、起草并解释。

本标准起草人：刘 杰

食品安全  
证: 5306  
期:

# 马铃薯干片

## 1 范围

本标准规定了马铃薯干片的技术要求、检验规则、标志、包装、运输、贮存。  
本标准适用于以新鲜马铃薯为原料，经挑选、清洗、切片、盐水漂烫、干燥、包装等工艺加工而成的马铃薯干片（非即食食品）。

## 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（包含所有的修改单）适用于本文件。

## 3 技术要求

### 3.1 原辅料要求

- 3.1.1 马铃薯：应新鲜、无破损、无病虫害、无腐烂，质量符合相关食品安全标准及有关规定。
- 3.1.2 生产加工用水：应符合 GB 5749 的规定。
- 3.1.3 食用盐：应符合 GB 2721 的规定。
- 3.1.4 其他原辅料：应符合国家相关标准的有关规定，不得添加非食品用原料和辅料。

### 3.2 感官要求

应符合表1的规定。

表 1 感官要求

| 项 目   | 要 求                  | 检验方法                     |
|-------|----------------------|--------------------------|
| 色 泽   | 具有该产品应有的色泽。          | 取适量试样于白色瓷盘中，在自然光线下目视、鼻嗅。 |
| 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  | 片形较完整，片厚基本均匀，有卷曲或皱缩。 |                          |
| 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      |
|------------|--------|-----------|
| 水分, g/100g | ≤ 12.0 | GB 5009.3 |

企业标准  
S-  
年

|                                      |   |     |           |
|--------------------------------------|---|-----|-----------|
| 总灰分（以干基计），g/100g                     | ≤ | 8.0 | GB 5009.4 |
| 注：污染物限量脱水率按 70%计算；公式：折算值=实测值×（1-70%） |   |     |           |

3.4 污染物限量

应符合GB2762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       |
|------------------|-------|------------|
| 总砷（以 As 计），mg/kg | ≤ 0.4 | GB 5009.11 |

3.5 农药最大残留量

应符合GB2763的规定。

3.6 净含量及允许短缺量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定，并按JJF 1070规定的方法测定。

3.7 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定。

3.8 食品生产加工过程的卫生要求

应符合GB14881的规定。

4 检验规则

4.1 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。

4.2 组批

由同一班次，同一天，同一生产线生产的同一品种为一批。

4.3 抽样方法和数量

4.3.1 出厂检验抽样要求

从每批产品中随机取样不少于2kg, (不低于20袋独立包装)的产品进行检验，抽样基数不小于100袋，其中10袋作为检验样品，另外10袋作为备样。

4.3.2 型式试样抽样要求

从出厂检验合格批次中随机抽取不少于5kg（不低于40袋独立包装），抽样基数不小于200袋，其中20袋作为检验样品，另外20袋作为备样。

4.4 检验项目

4.4.1 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。

4.4.2 出厂检验项目：感官、净含量、水分、总灰分。

准备第  
月

#### 4.5 型式检验

型式检验要求每半年进行一次，检验项目为本标准规定的全部项目。有下列情况之一者，应进行型式检验：

- a) 主要原辅料、关键工艺、生产设备有较大变化时；
- b) 更换设备或连续停产 5 个月或长期停产后，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进行型式检验要求时。

#### 4.6 判定规则

检验结果中，有任一项不合格时，可用留样进行复检，以复检结果为准。

### 5 标志、包装、运输、贮存

#### 5.1 标志

5.1.1 产品标签、标识应符合 GB 7718 及 GB 28050 的规定。

5.1.2 包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

#### 5.2 包装

5.2.1 包装材料和容器应符合相关产品质量及食品卫生要求。

#### 5.3 运输

产品运输工具应清洁卫生，无异味，无污染。运输过程中必须防雨、防潮、防晒，严禁与有毒、有害、有异味、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，产品应贮存于在清洁卫生、干燥、通风良好、防潮、防蝇、防鼠、无异味的库房中，产品离地隔墙堆放。禁止与有毒、有害、有异味、有腐蚀性、易污染的货物混贮、混放。



云南理世实业（集团）有限责任公司  
食品安全企业标准备案承若书

我公司郑重承若如下：

一、备案时所提供的：马铃薯干片（Q/YLS 0002-2020）企业标准中的内容、营业执照、身份证、检验报告等资料均为真实，符合相关法律法规规定，如有不实之处，我公司愿承担全部法律责任。

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

三、我公司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》的规定。

四、我公司随时接受卫生行政部门对备案标准实施情况的询问、检查、核实、调查、跟踪评估等合法要求。

备案单位主要负责人（签字）：



备案单位（公章）



2020 年 9 月 4 日