

Q/YLS

云南理世实业（集团）有限责任公司企业标准

Q/YLS 0004 S—2020

调味土豆片

云南省食品安全企业标准备案章
备案号: 5306 0009 S-2020
备案日期: 2020 年 6 月 12 日

云南省食品
备案号: 5306 0009 S-2020
备案日期: 2020 年 6 月 12 日

2020-06-04 发布

2020-06-12 实施

云南理世实业（集团）有限责任公司 发布

前 言

我公司生产的调味土豆片是以新鲜马铃薯为原料，经清洗、去皮、切片、油炸、调料、包装等工艺制成。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，作为本企业组织生产、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》、GB 29921-2013《食品安全国家标准，食品中致病菌限量》、GB17401-2014《膨化食品》制定，其中铅指标限量严于食品安全国家标准，其余指标根据产品实际制定。

本标准由云南理世实业（集团）有限责任公司提出、起草并解释。

本标准主要起草人：刘 杰

调味土豆片

1 范围

本标准规定了调味土豆片的术语和定义、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，马铃薯经清洗、去皮、切片、油炸、调料、包装（或不包装）等工艺制成的切片型马铃薯片。

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 术语和定义

3.1 调味土豆片（切片型马铃薯片）：马铃薯经清洗、去皮、切片、油炸、添加调味料制成的马铃薯片。

4 技术要求

4.1 原辅料要求

- 4.1.1 马铃薯：形状完整，大小基本均匀，无虫蛀、腐烂、霉变、冻伤，发绿马铃薯不超过 40%。
- 4.1.2 食用植物油：应符合 GB 2716 的规定。
- 4.1.3 味精：应符合 GB 2720 的规定。
- 4.1.4 食盐：应符合 GB 2721 的规定。
- 4.1.5 生产用水：应符合 GB 5749 的规定。
- 4.1.6 香辛料调味品：应符合 GB/T 15691 的规定。
- 4.1.7 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。

4.2 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
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，观察其状态，闻其气味。用温开水漱口，品其滋味。
滋味和气味	具有该产品应有的滋味和气味，无哈喇味或其它异味。	
组织状态	呈片状或条状，允许有少量碎片和碎条。	
杂 质	无肉眼可见杂质	

4.3 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	GB 5009.3
脂肪, g/100g ≤	50	GB 5009.6
过氧化值 (以脂肪计), g/100g ≤	0.25	GB 5009.227
酸价 (以脂肪计), (KOH) mg /g ≤	3.0	GB 5009.229
食盐 (以NaCl计) % ≤	4.0	GB 5009.44

4.4 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
铅 (以 Pb 计), mg/kg ≤	0.4	GB 5009.12

4.5 微生物指标

4.5.1 微生物限量应符合 GB17401 的规定。

4.5.2 致病菌限量应符合 GB29921 的规定。

4.6 农药最大残留限量

应符合 GB 2763 的规定。

4.7 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, 按JJF 1070规定的方法检验。

4.8 食品添加剂

4.8.1 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。

4.8.2 食品添加剂的使用应符合 GB2760 油炸蔬菜的规定。

4.9 食品生产加工过程中的卫生要求

应符合GB14881的规定。

5 检验规则

5.1 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。

5.2 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。

5.3 抽样方法和数量

5.3.1 出厂检验抽样要求

从每批产品中随机抽取不少于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。

5.3.2 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。

5.4 检验项目

5.4.1 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。

5.4.2 出厂检验项目: 标签、标识、感官要求、水分、酸价、过氧化值、菌落总数、大肠菌群、净含量。

5.5 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, 有下列情况之一时, 应进行型式检验。

- a) 主要原辅料, 关键工艺, 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。

5.6 判定规则

检验结果中, 微生物指标有一项不合格, 则判该批次产品不合格, 其他指标若有一项不符合时, 可用留样进行复检, 以复检结果为准。

6 标志、包装、运输、贮存

6.1 标志

6.1.1 产品标签、标识应符合 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关产品质量标准及食品卫生要求。

6.3 运输

产品运输工具应清洁卫生, 无异味, 无污染, 运输过程中必须有防雨、防潮、防晒, 严禁与有毒、有害、有异味、易污染的物品混装、混运。

6.4 贮存

原料、辅料、半成品、成品应分开放置, 产品应贮存于清洁卫生、干燥、通风良好、防潮、防蝇、防鼠、无异味的库房中, 产品离地离墙堆放。严禁与有毒、有害、有异味、有腐蚀性、易污染的货物混贮、混存。

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》。



2020年4月29日

刘杰

备案单位主要负责人（签字）

2020年4月29日