

Q/NMDH

内蒙古都市伙夫食品有限公司企业标准

内蒙古自治区食品安全企业标准
备案号: Q1526JS-2018 有效期至: 2021 年 8 月 19 日

Q/NMDH 0001S—2018

速冻红薯制品



2018-06-15 发布

2018-06-25 实施

内蒙古都市伙夫食品有限公司 发布

前 言

本标准按照GB/T 1.1-2009给出的规则起草。
本标准由内蒙古都市伙夫食品有限公司提出。
本标准由内蒙古都市伙夫食品有限公司起草。
本标准由内蒙古都市伙夫食品有限公司批准。
本标准主要起草人：李鸿江。

速冻红薯制品

1 范围

本标准规定了速冻红薯制品的技术要求。

本标准适用于以红薯为原料，经原料验收、分级、整形、清洗、去皮（或不去皮）、蒸制或烤制、包装，采用速冻工艺，在低温状态下贮存、运输和销售的熟制速冻红薯制品。

2 规范性引用文件

下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。

GB 2715 食品安全国家标准 粮食

GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量

GB 2763 食品安全国家标准 食品中农药最大残留量

GB 4789.1 食品安全国家标准 食品微生物学检验 总则

GB 4789.2 食品安全国家标准 食品微生物学检验 菌落总数测定

GB 4789.3 食品安全国家标准 食品微生物学检验 大肠菌群计数

GB 5009.8 食品安全国家标准 食品中果糖、葡萄糖、蔗糖、麦芽糖、乳糖的测定

GB/T 5009.10 植物类食品中粗纤维的测定

GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定

GB 5749 生活饮用水卫生标准

GB 29921 食品安全国家标准 食品中致病菌限量

3 技术要求

3.1 原料要求

3.1.1 红薯：不带泥土、毛根、无病虫、无腐烂。应符合 GB 2715、GB 2762 和 GB 2763 的规定。

3.1.2 生产用水：应符合 GB 5749 的规定。

3.2 速冻要求

使产品迅速通过其最大冰结晶区域，当平均温度到达 -18°C 时，完成冻结加工工艺的冻结方法。

3.3 感官要求

感官要求（解冻后）应符合表 1 的规定。

表1 感官要求(解冻后)

项 目	指 标	检验方法
色泽	具有本品种应有的色泽, 色泽基本均匀	取适量试样于白色瓷盘中, 在自然光线下观察其色泽、组织形态, 闻其气味。用温开水漱口, 品尝其滋味。
滋味与气味	具有本产品应有的气味与滋味, 无焦苦味、酸败、哈喇味及其他异味	
组织形态	具有原料正常的形态, 个体完整或呈块状, 无腐败、无霉变、无虫蛀	

3.4 理化指标

理化指标应符合表2的规定。

表2 理化指标

项 目	指 标	检测方法
总糖(以葡萄糖计)/(%) $\geq$	8	GB 5009.8
粗纤维/(%) $\leq$	6	GB/T 5009.10

3.5 污染物限量

污染物限量中“铅(以Pb计) $\leq 0.8\text{mg/kg}$ ”, 其他污染物限量指标应符合GB 2762中蔬菜及其制品项目下蔬菜制品的规定, 按GB 2762中规定的方法检验。

3.6 微生物限量

微生物限量应符合表3的规定。

表3 微生物限量

项 目	采样方案 ^a 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数/(CFU/g)	5	2	10 ³	10 ⁴	GB 4789.2
大肠菌群/(CFU/g)	5	2	10	10 ²	GB 4789.3 平板计数法
致病菌	应符合 GB 29921 中即食果蔬制品的规定				
*样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。					

3.7 农药最大残留限量

农药最大残留限量应符合GB 2763中蔬菜项目下根茎类和薯芋类蔬菜的规定, 按GB 2763中规定的方法检验。