

# Q/KLNS

## 康莱纳（内蒙古）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：Q1 0103-2018 有效期至：2021年11月7日

Q/KLNS 0003S—2018

### 冷冻马铃薯饼



2018-10-27 发布

2018-11-04 实施

康莱纳（内蒙古）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。  
本标准由康莱纳（内蒙古）食品有限公司提出。  
本标准由康莱纳（内蒙古）食品有限公司起草。  
本标准由康莱纳（内蒙古）食品有限公司批准。  
本标准主要起草人：郭智平。



表1 感官要求

项 目	要 求	检验方法
色 泽	色泽基本均匀, 无油炸过焦的颜色	将样品置于清洁、干燥的白瓷盘中, 用餐刀按四分法切开, 在自然光下用目测法进行色泽、组织形态, 嗅其气味, 温开水漱口后品尝其滋味。
滋味、气味	具有本品固有的气味, 无异味	
组织形态	呈饼状, 无明显碎屑, 无正常视力可见外来异物。	

### 3.3 污染物限量

污染物限量中“铅(以Pb计)  $\leq 0.16\text{mg/kg}$ ”其他污染物限量指标应符合GB 2762中蔬菜及其制品及其项下薯类的规定, 按GB 2762中规定的方法检验。

### 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	检验方法
酸价(以脂肪计)(KOH), mg/g	$\leq 3.0$	GB 5009.229
过氧化值(以脂肪计), g/100g	$\leq 0.25$	GB 5009.227

### 3.5 微生物限量

微生物限量: 金黄色葡萄球菌、沙门氏菌, 应符合GB 19295生制品的规定。按GB 19295中规定的方法检验。

### 3.6 净含量

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 生产加工过程要求

生产加工过程应符合GB 14881的规定。

## 5 检验规则

### 5.1 组批

相同原料、相同工艺条件下, 当日生产的产品为一批。

### 5.2 抽样

从每批产品中随机抽取样品。

### 5.3 出厂检验

- 5.3.1 每批产品必须经检验部门按照本标准进行出厂检验, 检验合格并签发产品合格证后方可出厂。
- 5.3.2 出厂检验项目包括: 感官要求、净含量。

# 冷冻马铃薯饼

## 1 范围

本标准规定了冷冻马铃薯饼的技术要求、生产加工过程要求、检验规则、标志、包装、运输、贮存。本标准适用于以马铃薯为原料，添加起酥油、复合调味粉，经选料、去皮、漂烫、风干、调味、成型、油炸、冷冻、包装等工艺制成的，食用时需再次加热的非即食食品。

## 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/T 191 包装储运图示标志

GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量

GB 5009.227 食品安全国家标准 食品中过氧化值的测定

GB 5009.229 食品安全国家标准 食品中酸价的测定

GB/T 6388 运输包装收发货标志

GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则

GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范

GB 19295 食品安全国家标准 速冻面米制品

NY/T 1605 加工用马铃薯 油炸

LS/T 3218 起酥油

JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

国家质量监督检验检疫总局令第75号（2005）《定量包装商品计量监督管理办法》（网址：<http://www.aqsiq.gov.cn>）

## 3 技术要求

### 3.1 原料要求

3.1.1 马铃薯：应符合 NY/T 1605 的规定。

3.1.2 起酥油：应符合 LS/T 3218 的规定。

3.1.3 复合调味粉：应符合相应食品安全标准的规定。

### 3.2 感官要求

感官要求应符合表1的规定。

## 5.4 型式检验

产品正常生产时，每半年应进行一次型式检验，但有下列情况之一时，也应进行型式检验：

- a) 新产品试制鉴定时；
- b) 产品长期停产后，恢复生产时；
- c) 当原料、工艺有较大变化，可能影响产品质量时；
- d) 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时；
- e) 质量检验机构提出检验要求时。

对产品进行型式检验时，应对本标准技术要求中规定的全部项目进行检验。

## 5.5 判定规则

产品经检验，所检项目均符合本标准规定，判该批产品为合格品；检验结果中如有一项以上（含一项）不符合本标准规定时，应从该批产品中加倍抽取样品进行复检，以复检结果为准，复检后若仍有一项不合格，则判该批产品为不合格品；微生物指标经检验有一项不合格，即判定该批产品为不合格产品，微生物指标不复检。

## 6 标志、包装、运输、贮存

### 6.1 标志

6.1.1 单件预包装产品的标签应符合 GB 7718 的规定。

6.1.2 涉及到的收发货标志和包装储运图示标志应分别符合 GB/T 6388、GB/T 191 的规定。

### 6.2 包装

6.2.1 包装材料应符合相关国家标准或行业标准的规定。

6.2.2 单件包装应完整，封口严密，不破损。

### 6.3 运输

6.3.1 产品用专用食品箱装运，运输时使用食品冷藏车。产品不得与有毒、有害、有异味或影响产品质量的物品混装运输。运输时应避免日晒、雨淋。

### 6.4 贮存

6.4.1 产品应贮存在 $-18^{\circ}\text{C}\pm 2^{\circ}\text{C}$ 清洁、干燥、无异味的冷库中。

6.4.2 应按品种分别存放，防止挤压等损伤。

### 6.5 保质期

产品保质期为24个月。



