

Q/NMWH

内蒙古沃禾农产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: Q150338-2018 有效期至: 2021年7月30日

Q/NMWH 0001S—2018

红薯全粉



2018-07-24 发布

2018-08-08 实施

内蒙古沃禾农产品有限公司

发布

前 言

本标准按照GB/T 1.1-2009给出的规则起草。
本标准由内蒙古沃禾农产品有限公司提出。
本标准由内蒙古沃禾农产品有限公司起草。
本标准由内蒙古沃禾农产品有限公司批准。
本标准的主要起草人：张金萍

红薯全粉

1 范围

本标准规定了红薯全粉的技术要求、生产加工过程要求、试验方法、检验规则、标志、包装、运输、贮存。

本标准适用于以鲜红薯为原料，添加水，经去皮（或不去皮）、去石、清洗、挑选、切片、漂烫、冷却、蒸煮、捣泥、滚筒干燥、研磨、包装而成的粉末状薯类制品。

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/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 2763 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量

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 4789.15 食品安全国家标准 食品微生物学检验 霉菌和酵母菌计数

GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定

GB 5009.4 食品安全国家标准 食品中灰分的测定

GB 5749 生活饮用水卫生标准

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 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养成分标签通则

GB 29921 食品安全国家标准 食品中致病微生物限量

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 《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 红薯：应新鲜、色泽良好、清洁、无腐烂、无霉变、无异味、无发芽、无病虫害、无机械损伤。

3.1.2 生产用水：应符合 GB 5749 的标准要求。

3.2 感官要求

感官要求应符合表1的规定。

表1 感官要求

项 目	要 求
色 泽	色泽均匀
气 味	具有该产品的气味
组织状态	呈干燥、疏松的粉末状，无结块，无霉变。
杂 质	无肉眼可见外来杂质

3.3 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
水分，%	≤9.0
灰分（以干基计），%	≤4.0

3.4 污染物限量

污染物限量中“铅（以Pb计）≤0.16 mg/kg”，其他污染物限量指标应符合GB 2762中蔬菜及其制品项下的豆类蔬菜、薯类的规定。

3.5 农药残留

农药残留应符合GB 2763 中蔬菜（根茎类和薯芋类）项下的其他薯芋类的规定。

3.6 微生物指标

3.6.1 致病菌限量应符合 GB 29921 的规定。

3.6.2 微生物指标应符合表 3 的规定。

表3 微生物指标

项 目	采样方案及限量			
	n	c	m	M
菌落总数, CFU/g	5	2	10 ⁴	10 ⁵
大肠菌群, CFU/g	5	2	10 ³	10 ³
霉菌和酵母, (CFU/g)	≤ 10 ³			

3.7 净含量

应符合《定量包装商品净含量计量检验规则》的规定。

3.8 生产加工过程要求

生产加工过程要求应符合GB 14881的规定。

4 试验方法

4.1 感官检验

取适量的样品,平铺于洁净的白色磁盘中,在明亮的自然光线下观察其色泽、组织形态、杂质,并闻其气味。

4.2 理化指标

4.2.1 水分:按 GB 5009.3 规定的方法测定。

4.2.2 灰分:按 GB 5009.4 规定的方法测定。

4.3 微生物指标

4.3.1 菌落总数:按 GB 4789.2 规定的方法测定。

4.3.2 大肠菌群:按 GB 4789.3 规定的方法测定。

4.3.3 霉菌:按 GB 4789.15 规定的方法测定。

4.3.4 致病菌:按 GB 29921 规定的方法测定。

4.4 净含量检测

按《定量包装商品净含量计量检验规则》规定的方法测定。

5 检验规则

5.1 组批

以一次投料、同一生产条件生产的同一品种的产品为一批。

5.2 抽样

产品采用随机抽样的方法取样,每批产品随机抽取样品不少于20个包装(或2kg),样品分成2份,1份检验,1份备查。

5.3 出厂检验

产品出厂前,应经过本公司质检人员检验合格,并出具产品检验合格证明后方可出厂。出厂检验项目为:感官、水分、净含量、菌落总数、大肠菌群、霉菌。

5.4 型式检验

产品在正常生产时每年不少于2次型式检验,出现下列情形之一时也应及时进行型式检验:

a) 主要原料、配方、关键工艺发生变化时;

b) 停产6个月以上恢复生产时;

c) 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时;

d) 食品安全监督机构按有关规定提出检验要求时。

型式检验项目为本标准技术要求中规定的全部项目。

5.5 判定规则

产品经检验,所检项目均符合本标准规定,判为合格品;检验结果中如有一项以上(含一项)不符合本标准规定,可从同一批产品中加倍抽取样品进行复检,以复检结果为准,若仍有一项不合格,则判

该批产品为不合格品。微生物指标如有一项不符合本标准规定，即判该批产品为不合格品，微生物指标不得复检。

6 标志、包装、运输、贮存

6.1.1 产品标签应符合 GB 7718、GB 28050 的规定。

6.1.2 涉及到的包装储运图示标志及运输包装收发货标志应分别符合 GB/T 191 和 GB/T 6388 的规定。

6.2 包装

包装材料应符合相应食品安全标准的规定。包装应封装严密，不得有破损现象。

6.3 运输

运输工具应清洁卫生，运输产品时应避免日晒、雨淋，装卸时轻拿轻放。不得与有毒、有害、有异味或影响产品质量的物品混装运输。

6.4 贮存

产品应贮存在清洁卫生的仓库内，不得与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀的物品同处贮存。

6.5 保质期

产品的保质期为12个月。
