

Q/LWSD

蓝威斯顿薯业（内蒙古）有限公司企业标准

Q/LWSD 0001S—2020

代替 Q/ LWSD 0001S-2019

冷冻马铃薯制品

内蒙古自治区
食品安全企业标准
备案号:Q150119S-2020



2020-04-08 发布

2020-04-20 实施

蓝威斯顿薯业（内蒙古）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。

本标准代替：Q/LWSD0001S-2019《冷冻马铃薯制品》，本标准与Q/LWSD0001S-2019相比，主要技术变化如下：

- 修改了“范围”：
- 修改了“规范性引用文件”：
- 修改了“原料要求”：
- 修改了“食品添加剂”。

本标准由蓝威斯顿薯业（内蒙古）有限公司提出。

本标准由蓝威斯顿薯业（内蒙古）有限公司负责起草。

本标准由蓝威斯顿薯业（内蒙古）有限公司批准。

本标准主要起草人：邢健、张志一、郑智超、徐敏娟。

冷冻马铃薯制品

1 范围

本标准规定了冷冻马铃薯制品的技术要求、食品添加剂、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，经清洗、去皮或不去皮、切割、漂烫，添加或不添加食用盐、食用葡萄糖、脱水马铃薯、小麦粉、麦芽糊精、糊精、白砂糖、米粉、食用玉米淀粉、玉米粉、马铃薯雪花全粉、食用小麦淀粉、稀奶油、奶油、乳清粉、乳粉、发酵乳、干酪、巴氏杀菌乳、食用淀粉、植物油、木薯淀粉、裹粉、黑胡椒、白胡椒、大蒜、洋葱、桔茗、芹菜、肉豆蔻、欧芹、迷迭香、百里香、辣椒、小葱、白欧芥、小茴香、八角、花椒、姜、月桂叶、甘牛至、姜黄、酵母抽提物、干酵母中的一种或多种，添加或不添加食品添加剂焦磷酸二氢二钠、磷酸酯双淀粉、乙酰化二淀粉磷酸酯、碳酸氢钠、黄原胶、乙酰化双淀粉己二酸酯、瓜尔胶、醋酸酯淀粉、槐豆胶、乳酸、氧化淀粉、辛烯基琥珀酸淀粉钠、谷氨酸钠、5'-呈味核苷酸二钠、食品用香精香料中的一种或多种，后根据终产品需求特点，继续采取以下一种或多种加工工艺：干燥、切碎、成型，裹粉，后经食用植物油油炸、冷冻、包装、低温贮存，在冻结条件下运输及销售，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/T 317 白砂糖

GB/T 1355 小麦粉

GB 1886.2 食品安全国家标准 食品添加剂 碳酸氢钠

GB 1886.41 食品安全国家标准 食品添加剂 黄原胶

GB 1886.171 食品安全国家标准 食品添加剂 5'-呈味核苷酸二钠（又名呈味核苷酸二钠）

GB 1886.173 食品安全国家标准 食品添加剂 乳酸

GB 2716 食品安全国家标准 植物油

GB 2721 食品安全国家标准 食用盐

GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准

GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量

GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定

GB 5420 食品安全国家标准 干酪

GB/T 7652 八角

GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则

GB/T 7900 白胡椒

GB/T 7901 黑胡椒

- GB/T 8883 食用小麦淀粉
- GB/T 8885 食用玉米淀粉
- GB/T 8967 谷氨酸钠(味精)
- GB/T 10463 玉米粉
- GB 11674 食品安全国家标准 乳清粉和乳清蛋白粉
- 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
- GB 19302 食品安全国家标准 发酵乳
- GB 19645 食品安全国家标准 巴氏杀菌乳
- GB 19646 食品安全国家标准 稀奶油、奶油和无水奶油
- GB 19644 食品安全国家标准 乳粉
- GB/T 20880 食用葡萄糖
- GB/T 20884 麦芽糊精
- GB/T 22301 迷迭香
- GB/T 23530 酵母抽提物
- GB 25567 食品安全国家标准 食品添加剂 焦磷酸二氢二钠
- GB 28303 食品安全国家标准 食品添加剂 辛烯基琥珀酸淀粉钠
- GB 28403 食品安全国家标准 食品添加剂 瓜尔胶
- GB/T 29343 木薯淀粉
- GB 29925 食品安全国家标准 食品添加剂 醋酸酯淀粉
- GB 29926 食品安全国家标准 食品添加剂 磷酸酯双淀粉
- GB 29927 食品安全国家标准 食品添加剂 氧化淀粉
- GB 29929 食品安全国家标准 食品添加剂 乙酰化二淀粉磷酸酯
- GB 29932 食品安全国家标准 食品添加剂 乙酰化双淀粉己二酸酯
- GB 29945 食品安全国家标准 食品添加剂 槐豆胶(刺槐豆胶)
- GB/T 30382 辣椒(整的或粉状)
- GB/T 30383 生姜
- GB/T 30391 花椒
- GB 30616 食品安全国家标准 食品用香精
- GB/T 30387 月桂叶
- GB 31637 食品安全国家标准 食用淀粉
- GB 31639 食品安全国家标准 食品加工用酵母
- GB/T 32727 肉豆蔻
- GB/T 32735 百里香
- GB/T 12729.1 香辛料和调味品 名称
- QB/T 5029 糊精
- SB/T 10652 米饭、米粥、米粉制品
- SB/T 10752 马铃薯雪花全粉
- NY/T 580 芹菜
- NY/T 1605 加工用马铃薯 油炸
- 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 食用盐：应符合 GB 2721 的规定。
- 3.1.3 食用葡萄糖：应符合 GB/T 20880 的规定。
- 3.1.4 小麦粉：应符合 GB/T 1355 的规定。
- 3.1.5 麦芽糊精：应符合 GB/T 20884 的规定。
- 3.1.6 糊精：应符合 QB/T 5029 的规定。
- 3.1.7 白砂糖：应符合 GB/T 317 的规定。
- 3.1.8 米粉：应符合 SB/T 10652 的规定。
- 3.1.9 食用玉米淀粉：应符合 GB/T 8885 的规定。
- 3.1.10 玉米粉：应符合 GB/T 10463 的规定。
- 3.1.11 马铃薯雪花全粉：应符合 SB/T 10752 的规定。
- 3.1.12 食用小麦淀粉：应符合 GB/T 8883 的规定。
- 3.1.13 稀奶油、奶油：应符合 GB 19646 的规定。
- 3.1.14 乳清粉应符合：应符合 GB 11674 的规定。
- 3.1.15 乳粉应符合：GB 19644 的规定。
- 3.1.16 发酵乳：应符合 GB 19302 的规定。
- 3.1.17 干酪：应符合 GB 5420 的规定。
- 3.1.18 巴氏杀菌乳应符合：GB 19645。
- 3.1.19 食用淀粉：应符合 GB 31637 的规定。
- 3.1.20 木薯淀粉：应符合 GB/T 29343 的规定。
- 3.1.21 食用植物油：应符合 GB 2716 的规定。
- 3.1.22 黑胡椒：应符合 GB/T 7901 的规定。
- 3.1.23 白胡椒：应符合 GB/T 7900 的规定。
- 3.1.24 辣椒：应符合 GB/T 30382 的规定。
- 3.1.25 八角：应符合 GB/T 7652 的规定。
- 3.1.26 花椒：应符合 GB/T 30391 的规定。
- 3.1.27 姜：应符合 GB/T 30383 的规定。
- 3.1.28 迷迭香：应符合 GB/T 22301 的规定。
- 3.1.29 百里香：应符合 GB/T 32735 的规定。
- 3.1.30 肉豆蔻：应符合 GB/T 32727 的规定。
- 3.1.31 芹菜：应符合 NY/T 580 的规定。
- 3.1.32 月桂叶：应符合 GB/T 30387 的规定。
- 3.1.33 酵母抽提物：应符合 GB/T 23530 的规定。
- 3.1.34 干酵母：应符合 GB 31639 的规定。
- 3.1.35 裹粉、大蒜、洋葱、桔茗、小葱、小茴香、欧芹、白欧芥、姜黄、甘牛至：应符合国家相应法律法规要求。

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	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、形态、杂质等项目的检验。用鼻嗅的方法检验样品固有的薯香味、无异味。品尝滋味与口感，做出评价。
组织形态	形状完整，无明显碎屑，无大面积粘连。	
滋味和气味	具有本品固有的气味，无异味。	
杂质	无正常视力可见外来杂质、异物。	

3.3 污染物限量

3.3.1 污染物限量中“铅”应符合表2的规定。

表2 污染物限量

项 目	要 求	检验方法
铅（以 Pb 计），mg/kg	≤ 0.16	GB 5009.12

3.3.2 其他污染物限量应符合 GB 2762 中蔬菜及其制品项下蔬菜制品的规定，按 GB 2762 中规定的方法检验。

3.4 微生物限量

微生物限量：应符合GB 19295生制品的规定，按GB 19295中规定的方法检验。

3.5 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规定的方法测定。

4 食品添加剂

食品添加剂焦磷酸二氢二钠、磷酸酯双淀粉、乙酰化二淀粉磷酸酯、碳酸氢钠、黄原胶、乙酰化双淀粉己二酸酯、瓜尔胶、醋酸酯淀粉、槐豆胶、乳酸、氧化淀粉、辛烯基琥珀酸淀粉钠、谷氨酸钠、5'-呈味核苷酸二钠、食品用香精、食品用香料的使用应符合GB 2760的规定。其质量要求应分别符合GB 25567、GB 29926、GB 29929、GB 1886.2、GB 1886.41、GB 29932、GB 28403、GB 29925、GB 29945、GB 1886.173、GB 29927、GB 28303、GB/T 8967、GB 1886.171、GB 30616及相应标准的规定。

5 生产加工过程要求

生产加工过程应符合 GB 14881 的规定。

6 检验规则

6.1 组批

同一生产日期即为同一批次。

6.2 抽样

从每批产品中随机抽取样品，抽样数量不少于2kg。

6.3 出厂检验

6.3.1 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。

6.3.2 出厂检验项目包括：感官要求、净含量。

6.4 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。

6.5 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。

7 标志、包装、运输、贮存

7.1 标志

7.1.1 单件预包装产品的标签应符合 GB 7718 的规定。

7.1.2 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 191 的规定。

7.2 包装

7.2.1 包装材料应符合相关国家标准或行业标准的规定。

7.2.2 单件包装应完整，封口严密，不破损，内容物无裸露现象。

7.3 运输

7.3.1 产品用专用食品箱装运，运输时使用食品冷藏车，运输过程的最高温度不得高于 -12°C 。

7.3.2 应保持车厢内清洁、干燥、无异味、无污染。

7.3.3 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。

7.3.4 运输时应避免日晒、雨淋。

7.4 贮存

7.4.1.1 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。

7.4.1.2 应按品种分别存放，防止挤压等损伤。

7.5 保质期

产品保质期为24个月。

第 4 章

第 4.1 节 总则

4.1.1

第 4.2 节 术语和定义

第 4.3 节 基本要求

4.3.1 基本要求

4.3.2 基本要求

4.3.3 基本要求

4.3.4 基本要求

4.3.5 基本要求

4.3.6 基本要求

4.3.7 基本要求

第 4.4 节 试验方法

4.4.1 试验方法

4.4.2 试验方法

4.4.3 试验方法

4.4.4 试验方法

第 4.5 节 检验规则

第 4.5.1 条

4.5.1.1 检验规则

4.5.1.2 检验规则

第 4.5.2 条

4.5.2.1 检验规则

4.5.2.2 检验规则

第 4.5.3 条

4.5.3.1 检验规则

4.5.3.2 检验规则

4.5.3.3 检验规则

4.5.3.4 检验规则

第 4.5.4 条

4.5.4.1 检验规则

4.5.4.2 检验规则

第 4.5.5 条

4.5.5.1 检验规则