

Q/PCJ

盘锦长久食品有限公司企业标准

Q/PCJ 0001S-2021

油炸地瓜片



2021-xx-xx 发布

2021-xx-xx 实施

盘锦长久食品有限公司

发布

前 言

本标准按 GB/T 1.1-2020 《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》编制。

本标准食品安全指标依据 GB 2762-2017《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 16565-2003《油炸小食品卫生标准》制定，其中铅指标严于 GB 2762-2017、GB 16565-2003 规定、致病菌（沙门氏菌、金黄色葡萄球菌）依据 GB 29921-2013《食品安全国家标准 食品中致病菌限量》制定、微生物（菌落总数、大肠菌群）及理化指标依据 GB16565-2003《油炸小食品卫生标准》制定、其它指标根据产品特征制定。

本标准由盘锦长久食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：夏长爱



油炸地瓜片

1 范围

本标准规定了油炸地瓜片的技术要求，试验方法，检验规则、标志、包装、运输与贮存。

本标准适用于以地瓜为主要原料，经清洗、去皮、切片、油炸（加糖或不加糖）、包装制成可直接食用的油炸地瓜片。

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 2716 食品安全国家标准 植物油

GB 2761 食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量

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 食品中农药量大残留限量

GB 29921 食品安全国家标准 食品中致病菌限量

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/T 4789.3 食品卫生微生物学检验 大肠菌群测定

GB 4789.4 食品安全国家标准 食品微生物学检验 沙门氏菌检验

GB 4789.10 食品安全国家标准 食品微生物学检验 金黄色葡萄球菌

GB 4806.7 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品

GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定

GB 5009.229 食品安全国家标准 食品中酸价的测定

GB 5009.227 食品安全国家标准 食品中过氧化值的测定

GB 5009.230 食品安全国家标准 食品中羰基价的测定

GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定

GB 16565 油炸小食品卫生标准

GB 5749 生活饮用水卫生标准

GB 9683 复合食品包装袋卫生标准

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 预包装食品营养标签通则

JJF 1070 定量包装商品净含量计量检测规定

国家质量监督检验检疫总局令（2005）第75号 《定量包装商品计量监督管理办法》



3 要求

3.1 原料要求

3.1.1 地瓜应无虫害、无污染、无霉变，无腐烂，并符合 GB 2761、GB 2762、GB 2763 的要求。

3.1.2 白砂糖：应符合 GB/T 317 的规定。

3.1.3 植物油：应符合 GB 2716 的规定。

3.1.4 生产用水：应符合 GB 5749 的规定。

3.2 感官要求

应符合表 1 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	取适量试样置于洁净的白色盘中，在自然光下观察色泽、形态、有无杂质，闻其气味，品其滋味及口感。
形 态	片形较完整，可以有部分碎片	
口 感	具有油炸地瓜片特有的薄脆的口感	
滋味、气味	具有地瓜经加工后应有的香味，无焦苦味、哈喇味或其他异味	
杂 质	无正常视力可见的外来杂质	

3.3 理化指标

应符合表 2 规定。

表 2 理化指标

项 目	理 化 指 标	检验方法
水分/(g/100g)	≤ 5.0	GB 5009.3
酸价（以脂肪计）(KOH)/(mg/g)	≤ 3.0	GB 5009.229
过氧化值（以脂肪计）/(g/100g)	≤ 0.25	GB 5009.227
羰基价（以脂肪计）/(meq/kg)	≤ 20.0	GB 5009.230
铅（以Pb计）/(mg/kg)	≤ 0.19	GB 5009.12

3.4 微生物指标

微生物指标应符合表3规定。

表 3 微生物指标

项 目	采样方案 ^a 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
沙门氏菌/ 25g	5	0	0	-	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌/ CFU/g	5	1	100	1000	GB 4789.10第二法
菌落总数/(CFU/g) ≤	1000				GB 4789.2
大肠菌群/(MPN/100g) ≤	30				GB/T 4789.3

*样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。

n 为同一批次产品应采集的样品件数；c为最大可允许超出m值的样品数；m为微生物指标可接受水平的限量值；M为微生物指标的最高安全限量值。

3.5 其他污染物指标符合GB 2762的规定。

3.6 农药残留符合GB2763的规定。

3.7 净含量

预包装产品应符合国家《定量包装商品计量监督管理办法》规定，按 JJF 1070 规定的方法测定。

3.8 生产加工过程

应符合GB 14881 的规定。

4 检验规则

4.1 入库检查

原辅料和包装材料入库前应由生产企业质检部门查验质量合格证明或检验合格后方可入库。

4.2 组批与抽样

同一批投料、同一班次、同一日期生产的产品为一批，从每一批产品中随机抽取 2kg，分成两份，1kg 作为检验，1kg 作为备检。

4.3 出厂检验

4.3.1 产品出厂前，应经企业检验部门按本标准规定逐批进行检验，检验合格后方可出厂。

4.3.2 出厂检验项目：感官要求、水分、菌落总数、大肠菌群、净含量为每批必检项目。其他不定期抽检项目。

4.4 型式检验

4.4.1 型式检验项目为本标准规定的全部项目。

4.4.2 型式检验每半年进行一次，有下列情况应进行型式检验：

- a) 产品定型投产时；
- b) 停产 6 个月以上恢复生产时；
- c) 原辅料产地、供应商发生改变或更新主要生产设设备时；
- d) 出厂检验结果与上次形式检验差异较大时；
- e) 供需双方对产品质量有争议，请第三方进行仲裁时；
- f) 国家食品安全监督管理部门提出要求时。

4.5 判定规定

4.5.1 产品经检验全部指标符合本标准要求时，判定为合格品。

4.5.2 如果微生物指标不合格，则判定该批产品不合格。

4.5.3 检验结果中若有不合格项时（微生物指标除外），可在同批产品中加倍取样对不合格项进行复检，以复检结果为准。微生物指标不合格不得复检。

5 标志、包装、运输和贮存



5.1 标志

预包装产品标签应符合 GB 7718、GB 28050 的规定。包装运输标志应符合 GB/T 191 的规定。

5.2 包装

内包装采用复合食品包装袋或塑料成型容器包装，复合食品包装袋应符合GB 9683的要求，塑料成型容器应符合GB 4806.7的要求，包装应严密，确保无泄漏。

5.3 标签

销售包装的标签应符合 GB 7718、GB 28050 规定。产品名称可以标示为油炸地瓜片或油炸红薯片。

5.4 运输

运输工具应符合卫生要求，运输时不应与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀的货物混放、混装。

5.5 储存

产品应贮存在干燥、阴凉、通风良好的场所。不得与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀的物品同库贮存。产品堆放应垫板，与地面距离应不小于 10cm，距墙面距离应不小于 15cm。按不同批次堆码，堆码应整齐。

在干燥、阴凉、通风、常温条件下，产品自生产之日起，保质期为 6 个月。

