



412987S-2017



河南天豫薯业股份有限公司企业标准

Q/HTS 0007S-2017

薯类全粉

2017-12-13 发布

2017-12-13 实施

河南天豫薯业股份有限公司 发布

前 言

本标准文本按 GB/T 1.1《标准化工作导则第 1 部分：标准的结构和编写》的规定编写。

本标准由河南天豫薯业股份有限公司提出并起草。

本标准起草人：赵天学、张宗现、赵清瑜、王胜广。

H N

Q B

薯类全粉

1 范围

本标准规定了薯类全粉的分类、要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以鲜马铃薯、红薯、紫薯、木薯、芋头中的一种为原料，经清洗、去皮、挑拣、切片、预煮、冷却、蒸煮、制泥、滚筒干燥、粉碎、过筛整形（过20目的为粉状、过8目的为颗粒状、不通过8目的为片状）、包装而成的即食产品或非即食产品。

2 要求

2.1 原料

2.1.1 鲜马铃薯应符合 LS/T 3106 的规定。

2.1.2 鲜红薯、鲜紫薯应符合 ZB B 23007 的规定。

2.1.3 鲜木薯应符合 NY/T 1520 的规定。

2.1.4 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.5 鲜芋头应符合 NY/T 1049 的规定。

2.2 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	检测方法
性 状		粉末状或颗粒状或片装	从混合均匀的样品中取出100g,自然光下用肉眼观察色泽及性状,并检查有无外来杂质物。置一洁净白瓷盘中,嗅其气味,用温开水漱口,品其滋味。
色 泽	马铃薯全粉	淡黄色	
	红薯全粉	淡黄色	
	紫薯全粉	紫色	
	木薯全粉	淡黄色	
	芋头粉	淡黄色	
气 滋、 味	马铃薯全粉	具有马铃薯全粉应有的气滋、味,无异味	
	红薯全粉	具有红薯全粉应有的气滋、味,无异味	
	紫薯全粉	具有紫薯全粉应有的气滋、味,无异味	
	木薯全粉	具有木薯全粉应有的气滋、味,无异味	

	芋头粉	具有芋头粉应有的气滋、味，无异味	
	杂质	无肉眼可见外来杂质	

2.3 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		检测方法
水分, %	≤	其他产品 14.5	GB 5009.3
		仅适用于马铃薯全粉 9.0	
灰分(以干基计), %	≤	3.5	GB 5009.4
粗细度(20目筛)通过率, % (粉状薯类全粉)		全部通过	GB/T 5507
粗细度(8目筛)通过率, % (颗粒状薯类全粉)		全部通过	GB/T 5507
粗细度(8目筛)通过率, % (片状薯类全粉)		全部不通过	GB/T 5507
含砂量, %	≤	0.02	GB/T 5508
磁性金属物含量, g/kg	≤	0.003	GB/T 5509
脂肪酸值(以湿重计) / KOH (mg/100g)	≤	80	GB/T 5510
黄曲霉毒素 B ₁ , μg/kg	≤	5.0	GB 5009.22
六六六, mg/kg	≤	0.05	GB/T 5009.19
滴滴涕, mg/kg	≤	0.05	GB/T 5009.19
溴氰菊酯, mg/kg	≤	0.05	GB/T 5009.110
甲基毒死蜱, mg/kg	≤	5.0	SN/T 2324
总砷(以As计), mg/kg	≤	0.2	GB 5009.11
*铅(以Pb计), mg/kg	≤	0.15	GB 5009.12
氢氰酸 ^a , mg/kg	≤	10	GB 5009.36
注: a 仅适用于木薯全粉。*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762。			

2.4 微生物指标

即食产品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 ^a 及限量				检验方法
	n	c	m	M	

菌落总数 (CFU/g)	5	2	10^4	10^5	GB 4789. 2
大肠菌群 (CFU/g)	5	2	10^2	10^3	GB 4789. 3
霉菌和酵母 (CFU/g) ≤	10^3				GB 4789. 15
注：a 样品的采样及处理按 GB 4789. 1 执行；					

2.4 净含量与允许短缺量

净含量与允许短缺量应符合《定量包装商品计量监督管理办法》国家质量监督检验检疫总局令[2005]第75号和JJF 1070的规定。

2.5 食品生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 14881 的有关规定。

2.6 其他卫生要求

应符合 GB2761、GB 2762、GB 2763 的有关规定。

3 检验

出厂检验项目为：感官、水分、灰分、粗细度、净含量及允许短缺量、菌落总数（即食产品）、大肠菌群（即食产品）的检验。型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

薯类全粉是以鲜马铃薯、红薯、紫薯、木薯、芋头为原料，经清洗、去皮、挑拣、切片、预煮、冷却、蒸煮、制泥、滚筒干燥、粉碎、过筛整形（过 20 目的为粉状、过 8 目的为颗粒状、不通过 8 目的为片状）、包装而成的即食产品或非即食产品。根据《中华人民共和国食品安全法》和《中华人民共和国标准化法》的有关规定，参照 GB/T 10463 《玉米粉》制订本企业标准。作为组织生产，质量控制和监督检查提供依据。

氰化物指标参考 NY/T875 标准要求制定。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762。

河南天豫薯业股份有限公司

2017 年 10 月 19 日