



411764S-2018



焦作道然食品有限公司企业标准

Q/JDS 0001S-2018

山药脆片

2018-06-14 发布

2018-06-14 实施

焦作道然食品有限公司 发布

前 言

企业标准按 GB/T1.1《标准化工作导则第1部分：标准的结构和编写》的规则要求编写。

本标准由焦作道然食品有限公司提出。

本标准起草单位：焦作道然食品有限公司。

本标准主要起草人：王旭航、王勇新。

H N

Q B

山药脆片

1 范围

本标准规定了山药脆片的分类、要求，以及试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等要求。

本标准适用于以山药片为主要原料，经过清洗浸泡、沥水、用棕榈油油炸或焙烤，添加白砂糖、食用葡萄糖、食用盐、花椒粉、大茴粉、小茴香粉、辣椒粉、孜然粉中的几种再经调味、包装而成的山药脆片。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

2.1.2 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

2.1.3 香辛料（花椒粉、大茴粉、小茴香粉、辣椒粉、孜然粉）应符合 GB/T 15691 的规定。

2.1.4 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.5 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。

2.1.6 棕榈油应符合 GB/T 15680 和 GB 2716 的规定。

2.1.7 山药片应符合 DBS41/ 009 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 | 试验方法 |
|----|-----------|---|
| 性状 | 具有本品应有的性状 | 从样品中取出适量，倒入一洁净烧杯中，自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味。 |
| 色泽 | 具有本品应有的色泽 | |
| 气味 | 具有本品应有的气味 | |
| 滋味 | 具有本品应有的滋味 | |
| 杂质 | 无正常视力可见杂质 | |

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 | | 检验方法 |
|---------------------|---|------|-----|------------|
| | | 油炸类 | 焙烤类 | |
| 水分 ,g/100g | ≤ | 5.0 | 5.0 | GB 5009.3 |
| 筛下物 ,g/100g | ≤ | - | 5.0 | GB/T 23787 |
| 脂肪, g/100g | ≤ | 50.0 | 5.0 | GB 5009.6 |
| 食用盐(以NaCl计) ,g/100g | ≤ | 3.5 | 3.5 | GB 5009.44 |

| | | | | |
|-----------------------------|---|------|---|-------------|
| 酸价（以脂肪计），(KOH) mg/g | ≤ | 5.0 | - | 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 | - | GB 5009.230 |
| 总砷（以As计），mg/kg | ≤ | 0.5 | | GB 5009.11 |
| *铅（以Pb计），mg/kg | ≤ | 0.4 | | GB 5009.12 |
| 黄曲霉毒素 B ₁ ，μg/kg | ≤ | 5.0 | | GB 5009.22 |
| * 该指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。 | | | | |

2.4 微生物指标

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 | | | | 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 | 10 ² | GB 4789.3 |
| 霉菌, CFU/g | 5 | 2 | 50 | 10 ² | GB 4789.15 |
| 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 |
| 注：样品的采样及处理按GB 4789.1执行。 | | | | | |

2.5 净含量及允许短缺量

净含量及允许短缺量应符合JJF 1070的规定。

2.6 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.7 其它要求

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定；真菌毒素限量应符合 GB 2761 的规定；污染物限量应符合 GB 2762 的规定；农药残留限量应符合 GB 2763 的规定。

3 检验

出厂检验项目包括感官、净含量及允许短缺量、水分、筛下物、菌落总数、大肠菌群。型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

山药脆片是以山药片为主要原料，经过清洗浸泡、沥水、用棕榈油油炸或焙烤，添加白砂糖、食用葡萄糖、食用盐、花椒粉、大茴粉、小茴香粉、辣椒粉、孜然粉中的几种再经调味、包装而成的。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，参照相关要求制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

焦作道然食品有限公司

H N

Q B