



411891S-2018



南阳初心电子商务有限公司企业标准

Q/NYCX 0001S-2018

红薯干

2018-06-22 发布

2018-06-22 实施

南阳初心电子商务有限公司 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。

本标准由南阳初心电子商务有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：王春棉。

H N

Q B

红薯干

1 范围

本标准规定了红薯干的分类、要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以红薯（普通红薯、红心红薯、紫薯）为原料，经清洗、削皮、切片、蒸制、烘干、包装而成即食红薯干。

2 要求

2.1 原料

2.1.1 红薯应符合 ZB B 23007 的规定。

2.1.2 生活饮用水应符合 GB 5749 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	检验方法
性状	均匀一致的条状	从样品中取出 500g, 置于洁净白色的瓷盘中, 用镊子翻动, 在自然光线下观察性状、色泽、查看是否有杂质等, 用鼻嗅其气味, 温开水漱口, 品其滋味。
色泽	具有该产品固有的色泽	
气味和滋味	具有该产品固有的滋味和气味, 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	检验方法
水分, g/100g	≤ 50	GB 5009.3
*铅(以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.18	GB 5009.12
总砷(以 As 计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
黄曲霉毒素 B ₁ , μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.22

注:*铅的指标严于食品安全国家标准。

2.4 微生物指标

微生物指标应符合表 3 的规定。

表 3 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 ³	10 ⁴	GB 4789.2
大肠菌群, (CFU/g)	5	2	10	10 ²	GB 4789.3 的平板计数法
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 的第二法

霉菌 (CFU/g)	≤	50	GB 4789.15
注 1: a 样品的采集及处理按 GB 4789.1 执行;			
注 2: 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。			

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 食品生产加工过程中的卫生要求

食品生产加工过程中的卫生要求应符合 GB 14881 的规定。

2.7 其它要求

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

出厂检验项目为: 感官、净含量及允许短缺量、水分、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

红薯干是以红薯（普通红薯、红心红薯、紫薯）为原料，经清洗、削皮、切片、蒸制、烘干、包装而成即食红薯干。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，参照相关标准制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准规定了红薯干的分类、要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准中铅的指标严于食品安全国家标准 GB 2762。

南阳初心电子商务有限公司