

Q/GLSC

桂林市顺昌食品有限公司企业标准

Q/GLSC 0001S—2019

代替 Q/GLSC0001S-2016



油炸芋头（红薯）

食品安全企业标准备案号
45 **0428** S-2010
有效期至 2023 年 1 月 18 日
延 续 备 案

2019 - 12 - 02 发布

2020 - 02 - 10 实施



桂林市顺昌食品有限公司

发 布

前 言

本标准依据《中华人民共和国标准化法》、《中华人民共和国食品安全法》制订，按照GB/T1.1—2009格式编写。

本标准由桂林市顺昌食品有限公司提出并起草。

本标准是对Q/GLSC 0001S-2016《油炸芋头（红薯）》的修订。

本标准与Q/GLSC 0001S-2016相比，主要修改如下：

——更新了部分引用标准：

——删除了铬、铝残留量、滴滴涕、六六六：

本标准所代替标准的历次版本发布情况为：

——Q/GLSC 0001S-2010

——Q/GLSC 0001S-2013

——Q/GLSC 0001S-2016

本标准主要起草人：陈应福、刘艳姣。

本标准于2019年12月02日发布，自2020年2月10日起实施。

油炸芋头（红薯）

1 范围

本标准规定了油炸芋头（红薯）的要求、产品分类、生产加工过程的卫生要求、试验方法、检验规则、标签、标志、包装、运输、贮存及保质期。

本标准适用于以芋头、红薯及其他薯类食品为原料，经原料处理、成形、油炸、添加（或不添加）食盐、鸡精、辣椒粉、复合调味料包装而成的油炸小食品。

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 2716 食品安全国家标准 植物油
- GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
- 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 食品中农药最大残留限量
- 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 4789.3-2003 食品微生物学检验 大肠菌群检验
- 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 金黄色葡萄球菌检验
- GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定
- GB 5009.6 食品安全国家标准 食品中脂肪的测定
- GB 5009.11 食品安全国家标准 食品中总砷及无机砷的测定
- GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定
- GB/T 5009.30 食品中丁基羟基茴香醚（BHA）与2,6-二丁基对甲酚（BHT）的测定
- GB 5009.44 食品安全国家标准 食品中氯化钠的测定
- GB 5009.227 食品安全国家标准 食品中过氧化值的测定
- GB 5009.229 食品安全国家标准 食品中酸价的测定
- GB 5009.230 食品安全国家标准 食品中羰基价的测定
- GB/T 5461 食用盐
- GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- SB/T 10371 鸡精调味料
- GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
- GB/T 23183 辣椒粉
- GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则

GB 31644 食品安全国家标准 复合调味料

3 产品分类

3.1 按形状不同分为：

- 芋头（红薯）条：荔浦芋（红薯）制成的条状食品；
- 芋头（红薯）片：荔浦芋（红薯）制成的片状食品。

3.2 按原料不同分为：

- 原味芋头条（片）：荔浦芋、植物油、食盐、鸡精。
- 香辣味芋头条（片）：荔浦芋、植物油、食盐、鸡精、辣椒粉。
- 香葱味芋头条（片）：荔浦芋、植物油、食盐、鸡精、香葱味复合调味料。
- 五香味芋头条（片）：荔浦芋、植物油、食盐、五香味复合调味料。
- 番茄味芋头条（片）：荔浦芋、植物油、番茄味复合调味料。
- 海苔味芋头条（片）：荔浦芋、植物油、食盐、海苔味复合调味料。
- 孜然味芋头条（片）：荔浦芋、植物油、食盐、孜然味复合调味料。
- 芥末味香芋条（片）：荔浦芋、植物油、食盐、芥末味复合调味料。
- 海盐味香芋条（片）：荔浦芋、植物油、食盐、海盐味复合调味料。
- 烧烤味香芋条（片）：荔浦芋、植物油、食盐、烧烤味复合调味料。
- 麻辣味香芋条（片）：荔浦芋、植物油、食盐、麻辣味复合调味料。
- 原味红薯条（片）：红薯、植物油、食盐、鸡精。
- 香辣味红薯条（片）：红薯、植物油、食盐、鸡精、辣椒粉。
- 香葱味红薯条（片）：红薯、植物油、食盐、鸡精、香葱味复合调味料。
- 五香味红薯条（片）：红薯、植物油、食盐、五香味复合调味料。
- 番茄味红薯条（片）：红薯、植物油、番茄味复合调味料。
- 海苔味红薯条（片）：红薯、植物油、食盐、海苔味复合调味料。
- 孜然味红薯条（片）：红薯、植物油、食盐、孜然味复合调味料。

4 要求

4.1 原辅料要求

4.1.1 薯类原料

应具有正常的色泽、品质，无虫蛀、无腐烂、无霉变，并符合 GB 2761、GB 2762、GB 2763 标准的规定。

4.1.2 食用盐

应符合GB 5461标准的规定。

4.1.3 植物油

应符合GB 2716标准的规定。

4.1.4 鸡精

应符合SB/T 10371标准的规定。

4.1.5 辣椒粉

应符合GB/T 23183标准的规定。

4.1.6 复合调味粉

应符合GB 31644标准的规定。

4.2 感官要求

应符合表1的规定。

表1 感官要求

项 目	要 求
形 态	具本品种应有的形状，形态基本完好，同一品种的产品厚薄基本均匀，允许有部分碎状物
色 泽	具本产品应有的色泽，无油炸过焦的颜色
滋味和气味	具本品种特有的香味，口感酥脆，无焦苦味、霉味、哈喇味及其它异味
杂 质	无正常视力可见外来杂质

4.3 理化指标

应符合表2的规定。

表2 理化指标

项 目	指 标
干燥失重/ (%)	≤ 8.0
脂肪/ (%)	≤ 50.0
氯化钠/ (%)	≤ 3.5
酸价(以脂肪计) (KOH) / (mg/g)	≤ 3
过氧化值(以脂肪计) / (g/100g)	≤ 0.25
羰基价(以脂肪计) / (meq/kg)	≤ 20
总砷(以As计)/(mg/kg)	≤ 0.16
铅(pb) / (mg/kg)	≤ 0.2
丁基羟基茴香醚(BHA) / (g/kg)	≤ 0.2
二丁基羟基甲苯(BHT) / (g/kg)	≤ 0.2

4.4 微生物指标

应符合表3和表4的规定。

表3 微生物指标

项 目	指 标
菌落总数/(cfu/g)	≤ 1 000
大肠菌群/(MPN/100g)	≤ 30

表4 致病菌限量

项 目	采样方案及限量（若非指定，均以/25g表示）			
	n	c	m	M
沙门氏菌	5	0	0	—
金黄色葡萄球菌	5	1	100 CFU/g	1 000 CFU/g

注：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。

4.5 食品添加剂

4.5.1 食品添加剂的质量应符合相应的标准和有关规定。

4.5.2 食品添加剂的品种和使用量应符合 GB 2760 的规定。

5 生产加工过程的卫生要求

应符合GB 14881的规定。

6 试验方法

6.1 感官

将被测样品去除包装后，倒入洁净、干燥的白瓷盘中，用肉眼直接观察样品的色泽、形态及杂质，品其滋味，嗅其气味。

6.2 干燥失重

按GB 5009.3规定的方法执行。

6.3 脂肪

按GB 5009.6规定的方法执行。

6.4 氯化钠

按GB 5009.44规定的方法执行。

6.5 酸价

按GB 5009.229规定的方法执行。

6.6 过氧化值

按GB 5009.227规定的方法执行。

6.7 羰基价

按GB 5009.230规定的方法执行。

6.8 BHA、BHT

按GB/T 5009.30 规定的方法执行。

6.9 总砷

按GB 5009.11规定的方法执行。

6.10 铅

按GB 5009.12规定的方法执行。

6.11 菌落总数

按GB 4789.2规定的方法测定，样品的采样及处理按照GB 4789.1执行。

6.12 大肠菌群

按GB/T 4789.3-2003规定的方法测定，样品的采样及处理按照GB 4789.1执行。

6.13 沙门氏菌

按GB 4789.4平板计数法规定的方法测定，样品的采样及处理按照GB 4789.1执行。

6.14 金黄色葡萄球菌

按GB 4789.10平板计数法规定的方法测定，样品的采样及处理按照GB 4789.1执行。

6.15 食品添加剂

按所使用食品添加剂相应标准规定的方法执行。

7 检验规则

7.1 检验分类

产品应经本企业质检部门检验合格，并附有产品检验合格证后方准出厂，检验分出厂检验与型式检验。

7.2 组批

以同一批原料，同一工艺配方，同一生产线在同一生产日期加工的同一包装规格的产品为一检验批。

7.3 抽样

7.3.1 抽样基数及样品数量 抽样基数不少于100个最小销售包装(或50kg)，抽样数量不少于20个最小销售包装(或2kg)，将所抽样本分为2份，一份供检验用，另一份留样作备查。

7.3.2 样本应贴有生产厂名、产品名称、生产日期及批号、抽样地点、抽样时间、抽样人姓名的封签。

7.4 检验分类

产品应经本企业质检部门检验合格，并附有产品检验合格证后方准出厂，检验分出厂检验与型式检验。

7.5 出厂检验

出厂检验项目：感官要求、净含量、干燥失重、菌落总数、大肠菌群。

7.6 型式检验

7.6.1 凡有下列情况之一时，应进行型式检验：

- 产品正式生产时；
- 产品原材料、工艺、配方有重大改变时；
- 产品停产半年以上，恢复生产时；
- 正常生产时，每半年进行一次；
- 检验结果与前一次检验结果有较大差异时；
- 国家食品安全监管部门要求检验时。

7.6.2 型式检验项目为本标准第 4.2、4.3、4.4、4.5.2 中全部项目及标签。

7.7 判定规则

7.7.1 检验结果全部符合本标准时，判该批产品为合格品。

7.7.2 检验结果中若有霉味、哈喇味、异味或微生物指标任一项不符合本标准规定时，判该批产品为不合格品，并不得复验；其他项目出现不合格项时，允许在同一批产品中加倍抽样进行复验，复检仍有不合格项时，则判该批产品为不合格品。

8 标签标志、包装、运输、贮存及保质期

8.1 标签标志

8.1.1 定量预包装产品标签应符合 GB 7718 及 GB 28050 等有关规定。

8.1.2 产品运输包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

8.2 包装

8.2.1 产品预包装容器应洁净、防透水性好，无毒、无害、无异味，符合国家有关食品安全、卫生标准和有关规定。

8.2.2 产品包装应使用防透水性材料包装，封口应密封、牢固，产品不得散漏。

8.2.3 净含量应符合国家相关规定。

8.3 运输

8.3.1 产品运输工具必须清洁、干燥、无异味污染，运输过程中应有防尘、防潮、防晒措施。

8.3.2 产品严禁与有毒、有害、有异味、易污染和有影响产品质量的物品混装、混运。

8.3.3 装卸产品时严禁丢摔，产品不得直接接触地面。

8.4 贮存

8.4.1 产品应贮存在清洁、通风、阴凉、干燥，周围环境中无毒、无害、无异味污染，有防潮、防尘、防虫害、防鼠设施的室内。

8.4.2 产品不得直接接触墙面和地面，距离应大于 15cm。
