贵州省食品工业协会 发布

2021-08-XX实施

2021-08-XX发布

土豆片（丝）

potato chips（silk）

（征求意见稿）

T/GZSX XXX—2021

团体标准

ICS xx.xxx

X xx

1. 前 言

本文件按照GB/T 1.1—2020给出的规则起草。

本文件由贵州省产品质量检验检测院、贵州开阳国华[农产品](http://news.foodmate.net/tag_1357.html" \o "农产品相关食品资讯" \t "http://news.foodmate.net/2021/07/_blank)开发有限公司提出。

本文件由贵州省食品工业协会归口。

本文件起草单位：贵州省产品质量检验检测院、贵州开阳国华[农产品](http://news.foodmate.net/tag_1357.html" \o "农产品相关食品资讯" \t "http://news.foodmate.net/2021/07/_blank)开发有限公司、开阳县嚼香缘食品有限公司、开阳富好佳富硒食品厂、贵州省食品工业协会标准化技术委员会。

本文件主要起草人：耿平兰、 xxx。

按照本文件实施生产活动或将本标准号标示于标签的各方，除本文件的起草单位外需获得本文件发布机构授权。

土豆片（丝）

1 范围

本文件规定了土豆片（丝）的术语和定义、要求（检验方法）、检验规则、标签、标志、包装、运输和贮存。

本文件适用于土豆片（丝）的生产、经营、检验。

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 2720 食品安全国家标准 味精

GB 2721 食品安全国家标准 食用盐

GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准

GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量

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 食品卫生微生物学检验 菌落总数的测定

GB 4789.3 食品安全国家标准 食品卫生微生物学检验 大肠菌群的测定

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 金黄色葡萄球菌检验

GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定

GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定

GB 5009.44 食品安全国家标准 食品中氯化物的测定

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 5749 生活饮用水卫生标准

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

GB/T 30382 辣椒（整的或粉状）

GB/T 30391 花椒

JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

定量包装商品计量监督管理办法 国家质检总局（2005）75号令

贵州省食品生产加工小作坊监督管理办法（试行）贵州省食品药品监督管理局（黔食药监

局生发【2017】105号）

3 术语和定义

1. 下列术语和定义适用于本文件。

3.1土豆片（丝） potato chips（silk）

土豆片（丝）是以土豆为原料，经清洗、去皮、切分成型，添加或不添加辅料，经油炸、调味制成的薯类制品。

4 要求

* 1. 原辅材料要求
     1. 土豆

形状完整、大小基本均匀，基本无虫蛀、腐烂、霉变、冻伤。

* + 1. 食用植物油

应符合GB 2716 的规定。

* + 1. 生产用水

应符合GB 5749 的规定。

* + 1. 食用盐

应符合GB 2721 的规定。

4.1.5 辣椒

应符合GB/T 30382 的规定

4.1.6 花椒

应符合GB/T 30391的规定.

4.1.7 味精

应符合GB 2720的规定.

4.1.8白砂糖

应符合GB/T 317的规定。

4.1.9其他原辅料

应符合相应的食品标准和有关规定。

4.2 感官要求

应符合表1的规定。

表1 感官要求

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 项 目 | 要 求 | 检验方法 |
| 形态 | 片（丝）形完整，可以有部分碎片（丝） | 将适量试样置于干净的白色盘（瓷盘或同类容器）中，在自然光线下观察色泽和状态；闻其气味，用温水漱口，品尝滋味。 |
| 色泽 | 具有本产品固有的色泽、无焦、生现象。 |
| 滋味及气味 | 具有本产品固有的滋味和气味，无异味、无霉味、哈喇及其他异味。 |
| 杂质 | 无正常视力可见外来杂质 |

* 1. 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) ≤ | 6.0 | GB 5009.3 |
| 氯化物（以NaCl计）a/(g/100g) ≤ | 3.5 | GB 5009.44 |
| 酸价（以脂肪计）(以KOH计)/(mg/g) ≤ | 5.0 | GB 5009.229 |
| 过氧化值（以脂肪计）/(g/100g) ≤ | 0.25 | GB 5009.227 |
| 铅（以Pb计）/（mg/kg） ≤ | 0.5 | GB 5009.12 |
| 注：a与1.00mL硝酸银标准滴定溶液[c(AgNO3)=1.000mol/L]相当的氯化钠的质量为0.0585，单位为克（g）。 | | |

* 1. 微生物限量

应符合表3的规定。

表3 微生物限量

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 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 | 104 | 105 | GB 4789.2 |
| 大肠菌群 /（CFU/g） | 5 | 2 | 10 | 102 | GB 4789.3 平板计数法 |
| 沙门氏菌 | 5 | 0 | 0 | — | GB 4789.4 |
| 金黄色葡萄球菌/（CFU/g） | 5 | 1 | 102 | 103 | GB 4789.10 第二法 |
| 注：a  样品的采样和处理按GB 4789.1执行。 | | | | | |

4.5 其他污染物限量

应符合GB 2762的规定。

4.6 食品添加剂

应符合GB 2760的规定。

4.7 净含量

定量包装产品应符合国家质监总局令【2005年】第75号《定量包装商品计量监督管理办法》

的规定。检验按JJF 1070的规定进行。

4.8 生产加工过程的卫生要求

应符合GB 14881的规定。小作坊加工生产应符合《贵州省食品生产加工小作坊监督管理办

法（试行）》（黔食药监局生发【2017】105号）的规定。

5 检验规则

5.1 组批

以同一投料、同一生产线生产的同种产品为一批。

5.2 抽样

应从每批产品中随机抽取 12 个独立包装（总量不少于 1kg）样品。将样品分为 3 份，其中

2/3 作为检验样品，1/3 作为备检样品。

5.3 检验

5.3.1 出厂检验

5.3.1.1 生产企业每批产品出厂前，应进行出厂检验，经检验合格后附产品合格证方能出厂。

5.3.1.2 出厂检验项目包括：感官、水分、氯化物、酸价、过氧化值。

5.3.2 型式检验

5.3.2.1 型式检验项目应包括本标准 4.2～4.7项目。

5.3.2.2 型式检验应每半年进行一次。凡属下列情形之一的，亦应进行型式检验：

a）新产品的试制鉴定；

b）主要原、辅料产地或加工工艺发生较大改变，可能影响产品质量时；

c）连续停产3个月以上重新恢复生产时；

d）出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时；

e）国家市场监督管理部门等有关行政主管部门提出型式检验要求时。

5.3.3 小作坊检验

小作坊应当每年将生产的产品送有资质的食品检验机构进行检验。

5.4 判定

5.4.1 出厂检验或型式检验项目全部符合本标准规定时，判定该批产品合格。

5.4.2 在受检样品中，若发现不符合本标准规定的项目时，应对备检样品进行不合格项的复检，

判定结果应以复检结果为准。微生物指标不合格时，不得进行复检。

6 标签、标志、包装、运输和贮存

6.1 标签、标志

6.1.1 预包装产品标签内容应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定。

6.1.2 散装产品及小作坊加工的产品应当在外包装、容器外或货架、货柜等显著位置上标明：

食品名称、生产日期、保质期以及生产经营者名称、地址、联系方式等内容。现场制作的散装

产品可仅标示产食品名称、生产日期、保质期。

6.1.3 产品外包装应有明显标志，包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

6.2 包装

所用包装材料应干燥、清洁、无异味、无毒无害，且符合食品包装材料安全标准的要求。

6.3 运输

6.3.1运输工具应清洁、干燥、无异味、无污染；运输时应防雨、防潮、防暴晒。

6.3.2 散装产品在运输过程中应使用专用或密闭式的交通工具，注意防尘、防蝇、避免日晒、

雨淋，防止二次污染。

6.3.3 产品不得与有毒、有害、有异味、有污染物品混装、混运。

6.4 贮存

6.4.1 产品应贮存于阴凉、清洁、干燥、通风的库房中，不得与有毒、有害、有异味、易挥发、

易腐蚀的物品同库贮存。

6.4.2 产品入库储存应实行先进先出原则。产品应堆放在垫板上，按品种分别存放，防止挤压，

且应与地面、墙面保持适当距离，中间留出通道。

6.4.3 仓库周围应无异味污染。仓库应有防鼠、防尘设施。