

T/ZZBZ

团 体 标 准

T/ZZBZ 006-2024

速冻芋头

IQF BOILEN TARO

(征求意见稿)

2024 - XX - XX 发布

2024- XX - XX 实施

漳州市标准化协会

发布

## 前 言

本文件按照 GB/T 1.1—2020《标准化工作导则 第 1 部分：标准化文件的结构和起草规则》给出的规则起草。

请注意本文件的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别专利的责任。

本文件由龙海市东海冷冻食品有限公司提出。

本文件由漳州市标准化协会归口。

本文件起草单位：龙海市东海冷冻食品有限公司、漳州市益泉食品有限公司、漳州市天珍农产品有限公司、漳州市盈兆农业科技有限公司、漳州市标鑫标准化科技有限公司、漳州一鸣企业管理咨询有限公司。

本文件主要起草人：林少强、李海滨、陈志君、陈少芳、罗金梅、陈春芳、张凤鸣。

本文件为首次发布。

# 速冻芋头

## 1 范围

本文件规定了速冻芋头的技术要求、生产加工过程的卫生要求、试验方法、检验规则、标签和标志、包装、运输、贮存、保质期。

本文件适用于以芋头为原料，经原料验收、前处理（去皮、清洗、切块或切丁等）、油炸（食用油脂或制品）或不油炸、漂烫或不漂烫、速冻、包装等工序制成的非即食速冻芋头生制品。

## 2 规范性引用文件

下列文件中的内容通过文中的规范性引用而构成本文件必不可少的条款。其中，注日期的引用文件，仅该日期对应的版本适用于本文件；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 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 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 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定
- GB 5009.227 食品安全国家标准 食品中过氧化值的测定
- GB 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 10146 食品安全国家标准 食用动物油脂
- GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
- GB 15196 食品安全国家标准 食用油脂制品
- GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
- GB/T 191 包装储运图示标志
- JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
- 国家市场监督管理总局令第 70 号[2023] 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第 123 号[2009] 食品标识管理规定（修订版）

## 3 技术要求

### 3.1 原辅料要求

- 3.1.1 芋头：应洁净、无虫害、无污染、无霉变，新鲜度、成熟度应符合生产加工要求，应符合 GB 2762、GB 2763 的规定。
- 3.1.2 加工用水：应符合 GB 5749 的规定。
- 3.1.3 食用油脂：应符合 GB 2716 、 GB 10146 的规定。
- 3.1.4 食用油脂制品：应符合 GB 15196 的规定。
- 3.1.5 其他辅料：质量安全、使用量、使用范围，应符合相应国家标准或行业标准或团体

标准或供货商已备案且现行有效的食品安全企业标准的要求；其中食品添加剂应符合相应食品添加剂食品安全国家标准的要求，使用量、使用范围应符合 GB 2760 的规定。

### 3.2 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
色 泽	具有该产品应有的色泽
气味和滋味	具有该产品应有的滋味及气味、无异味
状 态	具有该产品应有的形态，不变形、不破损，表面不结霜。外表及内部无肉眼可见异物

### 3.3 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
过氧化值（以脂肪计）/（g/100 g） ≤	0.25
铅（以 Pb 计）/（mg/kg） <	0.2
其他污染物限量	应符合 GB 2762 的规定
仅限于采用油炸工艺生产加工的产品	

### 3.4 净含量

应符合国家市场监督管理总局令第 70 号[2023]《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

### 3.5 食品添加剂

3.5.1 食品添加剂质量符合相应的标准和有关规定。

3.5.2 食品添加剂的品种及使用量应符合 GB 2760 的规定。

## 4 生产加工过程的卫生要求

生产加工过程的卫生要求应符合 GB 14881 的规定。

## 5 试验方法

## 5.1 感官检验

取适量试样置于白色瓷盘中，在自然光线下检查有无异物。闻其气味，用温开水漱口，按包装上标明的食用方法处理后品其滋味。

## 5.2 理化检验

5.2.1 过氧化值：按 GB 5009.227 规定的方法检验。

5.2.2 铅：按 GB 5009.12 规定的方法检验。

## 5.3 净含量

按 JJF 1070 规定的方法进行检验。

## 6 检验规则

### 6.1 组批

以同一次投料、同一生产线、同一生产班次、包装完好的产品为一批次。

### 6.2 产品出厂

每批产品必须经生产企业质检部门按本文件规定的方法检验合格，并出具合格证后方可出厂。

### 6.3 抽样

从同一组批的产品中随机抽取样品，抽取样品不少于 10 个小包装。样品分成 2 份，1 份用于检验，1 份备查留样。

### 6.4 产品检验

6.4.1 产品检验：分为出厂检验和型式检验。

6.4.2 出厂检验项目：净含量、感官要求、过氧化值。

6.4.3 型式检验项目为本文件所规定的全部项目，一般情况下每半年进行一次。有下列情况之一时，也应进行型式检验。

- a) 新产品投产时；
- b) 主要原料来源、关键工艺或设备有明显改变时；
- c) 连续停产六个月以上又恢复生产时；
- d) 产品质量出现明显波动时；
- e) 国家食品安全监管机构提出要求时。

## 6.5 判定规则

6.5.1 检验结果全部符合本文件规定时，则判定该批产品为合格品。

6.5.2 检验结果中，有一项或一项以上不符合本文件规定时，可从该批次产品中加倍抽样复验。复验结果合格时，则判定该批产品为合格品；复验结果仍有一项或一项以上不合格，则判定该批产品为不合格品。

## 7 标签和标志、包装、运输、贮存、保质期

### 7.1 标签和标志

产品预包装标签标注应符合 GB 7718、GB 28050 和《食品标识管理规定（修订版）》的规定，外包装箱储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

### 7.2 包装

包装应采用符合食品安全国家标准的包装材料。包装封口应严密、牢固、无破损。

### 7.3 运输

产品的运输工具应清洁无污染，长途运输时运输工具应具备制冷设备和保温条件，厢体在装载前应预冷到 $-10\text{ }^{\circ}\text{C}$ ，运输途中产品温度不得高于 $-15\text{ }^{\circ}\text{C}$ 。交货后，产品应尽快降温至 $-18\text{ }^{\circ}\text{C}$ 以下。

### 7.4 贮存

产品应贮存在 $-18\text{ }^{\circ}\text{C}$ 及其以下温度贮存，温度波动范围应控制在 $2\text{ }^{\circ}\text{C}$ 以内。产品严禁与有害、有毒、有异味物品一起贮存。

### 7.5 保质期

在符合本文件规定的包装、运输和贮存条件下，且包装完好，产品的保质期按包装标注执行。