

Q/QQ

# 洽洽股份有限公司食品安全企业标准

Q/QQ 0015S—2021

备案号：34202200121S

安徽省食品安全企业标准备案服务平台

备案生效日期：2022年01月08日

## 薯片（条）

2021-12-31 发布

2022-01-10 实施

洽洽食品股份有限公司发布





## 前 言

本食品安全企业标准所有内容应符合食品安全国家标准及食品安全地方标准等有关安全标准规定，若与其相抵触时，以食品安全国家标准及食品安全地方标准等有关安全标准为准。

本企业对本食品安全企业标准的合法性、真实性、准确性、技术合理性和实施后果负责。

本食品安全企业标准依据《中华人民共和国食品安全法》、GB/T 1.1《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的要求，技术指标参照、比较了QB/T 2686《马铃薯片（条、块）》、GB 17401《食品安全国家标准 膨化食品》、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 29921《食品安全国家标准 食品中致病菌限量》，并根据本企业产品特性进行编写。

本文件由洽洽食品股份有限公司提出并起草。

本文件主要起草人：田海涛 曹佩 陈江琳

本文件适用于洽洽食品股份有限公司（安徽省合肥市经济技术开发区莲花路2159号）、河北多维食品有限公司（河北省廊坊市经济开发区全兴路33号）。

本文件于2021年12月31日首次发布。

安徽省卫生健康委员会



# 薯片（条）

## 1 范围

本文件规定了薯片（条）的术语和定义、技术要求、生产加工过程的卫生要求、检验规则、标签、标志、包装、运输、贮存、保质期。

本文件适用于第3章定义产品的生产、检验和销售。

## 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。凡是不注日期的文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用本文件。

GB/T 191	包装储运图示标志
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	食品安全国家标准 食品微生物学检验 大肠菌群计数
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 5009.12	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 5009.229	食品安全国家标准 食品中酸价的测定
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 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/T 8884	食用马铃薯淀粉
GB 13104	食品安全国家标准 食糖
GB 17401	食品安全国家标准 膨化食品
GB 17404	食品安全国家标准 膨化食品生产卫生规范
GB 28050	食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
GB 29921	食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量
GB 31637	食品安全国家标准 食用淀粉
NY/T 1714	绿色食品 即食谷粉
SB/T 10752	马铃薯雪花全粉
JJF 1070	定量包装商品净含量计量检验规则

国家质量监督检验检疫总局令 第75号（2005）《定量包装商品计量监督管理办法》



### 3 术语和定义

#### 3.1

##### 薯片（条）

以马铃薯全粉和（或）马铃薯淀粉为主要原料，添加或不添加食用淀粉、谷粉、食品添加剂等配料，经混合、蒸煮或不蒸煮、成型、油炸或烘烤、调味或不调味制成的疏松或松脆的片状（条状）的马铃薯制品。

#### 3.2

##### 杂色片（条）

一个单件销售包装中，一片或少数与大多数片的颜色有明显差异，或杂色斑点大于 1.0cm<sup>2</sup> 的薯片，但不包括由调味料及其他原料引起的异常颜色的薯片（条）。

### 4 技术要求

#### 4.1 原辅料要求

马铃薯全粉应符合 SB/T 10752 的规定，马铃薯淀粉应符合 GB/T 8884 的规定，白砂糖应符合 GB 13104 的规定，食用淀粉应符合 GB 31637 的规定，谷粉应符合 NY/T 1714 的规定，生产用水应符合 GB 5749 的规定，其他原辅料应符合 GB 2761、GB 2762、GB 2763、GB 29921 的规定以及相应的食品安全标准和（或）有关规定；不得添加非食用物质。

#### 4.2 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	检测方法
形态	形状基本完整，可存在部分碎片、碎条或碎块	将样品放入白瓷盘中，在自然光线下，观察其色泽、形态及杂质，嗅其气味，品尝其滋味。
色泽	色泽基本均匀，具有产品应有的色泽	
滋味与气味	具有产品应有的滋味、气味，无焦苦味、哈喇味或其他异味	
口感	具有产品特有的疏松或松脆口感	
杂质	无正常视力可见外来异物	

#### 4.3 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	检测方法
杂色片（条）/%	≤ 5.0	见本文件第 6 章
脂肪含量/(g/100g)	≤ 40.0	GB 5009.6
水分/(g/100g)	≤ 5.0	GB 5009.3
酸价（以脂肪计）(KOH)/(mg/g)	≤ 5	GB 5009.229
过氧化值（以脂肪计）/(g/100g)	≤ 0.25	GB 5009.227
铅（以 Pb 计）/(mg/kg)	≤ 0.45	GB 5009.12

注：其他真菌毒素限量、污染物限量、农药最大残留限量应符合 GB 2761、GB 2762、GB 2763 及国家有关规定和公告。



#### 4.4 微生物限量

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 <sup>a</sup> 及限量				检测方法
	n	c	m	M	
菌落总数 <sup>b</sup> /(CFU/g)	5	2	10 <sup>1</sup>	10 <sup>5</sup>	GB 4789.2
大肠菌群/(CFU/g)	5	2	10	10 <sup>2</sup>	GB 4789.3 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

<sup>a</sup>样品的采集及处理按 GB 4789.1 执行；  
<sup>b</sup>不适用于活菌型产品。  
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 食品添加剂和食品营养强化剂

4.5.1 食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定。

4.5.2 食品营养强化剂的使用应符合 GB 14880 的规定。

#### 4.6 净含量

净含量应符合国家质量监督检验检疫总局令第 75 号（2005）《定量包装商品计量监督管理办法》的规定，并按照 JJF 1070 的规定检验。

#### 5 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 17404 的规定。

#### 6 杂色片检测

将产品包装拆除后，称量全部内容物的质量 m，精确至 0.1g，挑选出杂色片，称其质量 m<sub>1</sub>。杂色片的含量 X<sub>1</sub>，数值以%表示，按式（1）计算。

$$X_1 = m_1/m \times 100 \dots \dots \dots (1)$$

式中：

X<sub>1</sub>-杂色片含量，%；

m<sub>1</sub>-杂色片质量，单位为克（g）；

m-试样质量，单位为克（g）。

#### 7 检验规则

##### 7.1 组批与抽样

7.1.1 同一品种、同一班次、同一生产日期的产品为一个批次。

7.1.2 从每批产品中随机抽取样品，抽样量不应少于 1kg，分别用于检验和留样。

##### 7.2 出厂检验

7.2.1 产品应检验合格后方可出厂。同一品种不同包装的产品，不受包装规格和包装形式影响的检验项目可一并检验。

7.2.2 出厂检验的项目包括：感官要求、净含量、水分、菌落总数、大肠菌群。

### 7.3 型式检验

型式检验项目为 4.2~4.6 条款中的所有项目，一般情况下每半年进行一次型式检验，有下列情况之一者，应进行型式检验：

- a) 产品正式投入生产时；
- b) 工艺或原料发生重大改变时；
- c) 停产半年以上重新恢复生产时；
- d) 前后两次抽样检验结果差异较大。
- e) 市场监督管理机构或主管部门提出要求时。

### 7.4 判定规则

- 7.4.1 检验结果全部项目符合本文件规定时，判该批产品为合格品。
- 7.4.2 检验结果中微生物指标有一项不符合本文件规定时，判该批产品为不合格品。
- 7.4.3 检验结果中除微生物指标外，其他项目不符合本文件规定时，可在原批次产品中双倍取样对不符合项复检一次，判定以复检结果为准，若仍有一项指标不合格，则判该批产品为不合格品。

## 8 标签、标志、包装、运输、贮存、保质期

### 8.1 标签、标志

- 8.1.1 产品标签应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定。
- 8.1.2 储运图示的标志应符合 GB/T 191 的规定。

### 8.2 包装

- 8.2.1 包装材料、包装容器应清洁、无毒、无异味，应符合食品安全要求；
- 8.2.2 各种包装应完整、无破损；
- 8.2.3 包装袋内不应放置任何与食品直接接触的非食用物品（放入的非食用物品如有独立包装，则为非直接接触。其包装材料应符合国家食品包装材料有关标准要求。非食用物品上应标注“非食用”或“不可食用”等字样），但与食用方式有关且符合相关要求的餐饮具等物品除外。

### 8.3 运输

运输工具应清洁、干燥、无异味、无污染；运输时应防潮、防晒，不得与有毒、有害、有异味或影响产品质量的物品混装运输，搬运时应轻拿轻放、严禁扔摔、撞击、挤压。

### 8.4 贮存

产品应贮存在阴凉、干燥、通风、清洁的场所，不得露天堆放、日晒、雨淋和靠近热源，不得与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀的物品混储。

### 8.5 保质期

在符合本文件规定的贮存条件下，保质期按产品标签标注执行。