

ICS 67.060
分类号: X11
备案号: 15738-2005

QB

中华人民共和国轻工行业标准

QB/T 2686—2005

马 铃 薯 片

Potato chips

2005-03-19 发布

2005年8月1日 2005-09-01 实施

中华人民共和国国家发展和改革委员会 发布

前 言

本标准由中国轻工业联合会提出。

本标准由全国食品发酵标准化中心归口。

本标准起草单位：中国食品发酵工业研究院、百事（中国）食品有限公司、宝洁（中国）有限公司。

本标准主要起草人：陈 岩、黄 志、王建民。

本标准首次发布。

马 铃 薯 片

1 范围

本标准规定了马铃薯片的术语和定义、分类、要求、试验方法、检验规则和标志。

本标准适用于切片型马铃薯片和复合型马铃薯片。

2 规范性引用文件

下列文件中的条款通过本标准的引用而成为本标准的条款。凡是注日期的引用文件，其随后所有的修改单（不包括勘误的内容）或修订版均不适用于本标准，然而，鼓励根据本标准达成协议的各方研究是否可使用这些文件的最新版本。凡是不注日期的引用文件，其最新版本适用于本标准。

GB 2716 食用植物油卫生标准

GB 2760 食品添加剂使用卫生标准

GB/T 4789.2 食品卫生微生物学检验 菌落总数测定

GB/T 4789.3 食品卫生微生物学检验 大肠菌群测定

GB/T 4789.4 食品卫生微生物学检验 沙门氏菌检验

GB/T 4789.5 食品卫生微生物学检验 志贺氏菌检验

GB/T 4789.10 食品卫生微生物学检验 金黄色葡萄球菌检验

GB/T 5009.3 食品中水分的测定

GB/T 5009.6 食品中脂肪的测定

GB/T 5009.11 食品中总砷及无机砷的测定

GB/T 5009.12 食品中铅的测定

GB/T 5009.37 食用植物油卫生标准的分析方法

GB/T 5009.56 糕点卫生标准的分析方法

GB 5461 食用盐

GB 7718 预包装食品标签通则

GB/T 8884 食用马铃薯淀粉

GB/T 12457 食品中氯化钠的测定方法

GB 15197 精炼食用植物油卫生标准

国家技术监督局令[1995]第43号 定量包装商品计量监督规定

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本标准。

3.1

发绿马铃薯 green potato

表面或部分表面呈绿色的马铃薯。

3.2

脱水马铃薯 dehydrated potato raw material

马铃薯经加热和脱水制成的粉状、片状或其他形状的原料。

3.3

绿马铃薯片 green potato chips

因使用发绿马铃薯，造成成品中有部分绿色的马铃薯片。

3.4

杂色片 undesired color defect chip

一个单件销售包装中，一片或少数片与大多数片的颜色有明显差异，或杂色斑点大于 1.0cm^2 的马铃薯片，但不包括由调味料及其他辅料引起的异常颜色的马铃薯片。

3.5

切片型马铃薯片 sliced potato chip

马铃薯经清洗、去皮、切片、油炸或烘烤、添加调味料制成的马铃薯片。

3.6

复合型马铃薯片 fabricated potato chip

以脱水马铃薯为主要原料，添加食用淀粉、谷粉、食品添加剂等辅料，经混合、蒸煮、成型、油炸或烘烤、调味制成的马铃薯片。

4 分类

按加工工艺分为切片型马铃薯片和复合型马铃薯片。

5 要求

5.1 原料

5.1.1 马铃薯

形状完整，大小基本均匀，基本无虫蛀、腐烂、霉变、冻伤，发绿马铃薯不超过 40%。

5.1.2 脱水马铃薯

应符合 GB/T 8884 中的卫生要求。

5.1.3 食用植物油

应符合 GB 2716 的规定。

5.1.4 精炼食用植物油

应符合 GB 15197 的规定。

5.1.5 食用盐

应符合 GB 5461 的规定。

5.2 感官

应符合表 1 的规定。

表 1

项 目	要 求
形 态	片形较完整，可以有部分碎片。
色 泽	色泽基本均匀，无油炸过焦的颜色。
滋味和气味	具有马铃薯经加工后应有的香味，无焦苦味、哈喇味或其他异味。
口 感	具有油炸或焙烤马铃薯片特有的薄脆的口感。
杂 质	无正常视力可见的外来杂质。

5.3 净含量要求

单件产品销售包装的净含量应符合国家技术监督局令[1995]第 43 号。

5.4 理化指标

应符合表 2 的规定。

表 2

项 目		指 标	
		切 片 型	复 合 型
绿马铃薯片/%	≤	15.0	—
杂色片/%	≤	40.0	5.0
脂肪/%	≤		50.0
水分/%	≤		5.0
氯化钠/%	≤		3.5
酸价(以脂肪计)(KOH)/(mg/g)	≤		3.0
过氧化值(以脂肪计)/(g/100g)	≤		0.25
羰基价(以脂肪计)/(meq/kg)	≤		20.0
总砷(以 As 计)/(mg/kg)	≤		0.5
铅(以 Pb 计)/(mg/kg)	≤		0.5
食品添加剂		应符合 GB 2760 的规定	

5.5 微生物指标

应符合表 3 的规定。

表 3

项 目	指 标
菌落总数/(cfu/g)	≤ 10 000
大肠菌群/(MPN/100g)	≤ 90
致病菌(沙门氏菌、志贺氏菌、金黄色葡萄球菌)	不应检出

6 试验方法

6.1 绿马铃薯片

将整包试样拆除包装后,用感量 0.1 g 的天平称内容物的质量 m_1 ,挑选出绿马铃薯片,称其质量 m_2 。绿马铃薯片的含量 X_1 ,数值以%表示,按式(1)计算。

$$X_1 = \frac{m_2}{m_1} \times 100 \quad \dots\dots\dots (1)$$

式中:

- X_1 ——绿马铃薯片含量, %;
 m_1 ——试样质量,单位为克(g);
 m_2 ——绿马铃薯片质量,单位为克(g)。

6.2 染色片

将整包试样拆除包装后,用感量 0.1 g 的天平称内容物的质量 m_3 ,挑选出杂色片,称其质量 m_4 。杂色片的含量 X_2 ,数值以%表示,按式(2)计算。

$$X_2 = \frac{m_4}{m_3} \times 100 \quad \dots\dots\dots (2)$$

式中:

- X_2 —— 杂色片含量, %;
- m_3 —— 试样质量, 单位为克(g);
- m_4 —— 杂色片质量, 单位为克(g)。

6.3 脂肪

按 GB/T 5009.6 规定的方法测定。

6.4 水分

按 GB/T 5009.3 规定的方法测定。

6.5 氯化钠

按 GB/T 12457 规定的方法测定。

6.6 酸价、过氧化值、羰基价

按 GB/T 5009.56 规定的方法提取脂肪, 按 GB/T 5009.37 规定的方法测定。

6.7 总砷

按 GB/T 5009.11 规定的方法测定。

6.8 铅

按 GB/T 5009.12 规定的方法测定。

6.9 菌落总数

按 GB/T 4789.2 规定的方法检验。

6.10 大肠菌群

按 GB/T 4789.3 规定的方法检验。

6.11 致病菌

按 GB/T 4789.4、GB/T 4789.5 及 GB/T 4789.10 规定的方法检验。

7 检验规则

7.1 出厂检验

出厂检验的项目包括: 感官、净含量、水分、菌落总数和大肠菌群指标。

7.2 型式检验

正常生产时, 至少每半年进行一次型式检验。当改变主要原辅材料、改变关键生产工艺或出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时, 也应进行型式检验。型式检验的项目包括第 5 章规定的全部项目。

7.3 判定规则

7.3.1 检验结果全部符合本标准规定的产品判为合格品。

7.3.2 若检验结果中出现不符合本标准规定的指标, 允许复验一次, 复验应在同一批产品中加倍抽样, 判定以复验结果为准。但微生物学指标不应复验。

8 标签

销售包装的标签应符合 GB 7718 的规定。产品名称可以标示为马铃薯片、土豆片或薯片, 还应按第 4 章的规定标明产品的类型, 如“切片型”、“复合型”。