

ICS 97.130.20
J 73
备案号: 33702—2011

SB

中华人民共和国国内贸易行业标准

SB/T 10631—2011

马铃薯冷冻薯条

Frozen potato french fries

2011-08-10 发布

2011-12-01 实施

中华人民共和国商务部 发布

前 言

本标准按照 GB/T 1.1—2009 给出的规则起草。

本标准由中国食品工业协会马铃薯食品专业委员会提出。

本标准由中华人民共和国商务部归口。

本标准起草单位：蓝顿旭美食品有限公司、辽宁申博生物技术有限公司、内蒙古恒源农业有限责任公司。

本标准主要起草人：王薇、徐开生、张京玉、郝旭、黄艳梅、黄文静、张雷、郭彪、贾晓红、李月辉。

马铃薯冷冻薯条

1 范围

本标准规定了马铃薯冷冻薯条的术语和定义、要求、试验方法、检验规则、标识、包装、运输和贮存。本标准适用于 3.1 所定义的马铃薯冷冻薯条制品。

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)适用于本标准。

- GB/T 191 包装储运图示标志
 - GB 2716 食用植物油卫生标准
 - GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
 - GB 2762 食品中污染物限量
 - GB 2763 食品中农药最大残留限量
 - GB 4789.4 食品安全国家标准 食品卫生微生物学检验 沙门氏菌检验
 - GB 4789.10 食品安全国家标准 食品卫生微生物学检验 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/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 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 食用动物油脂卫生标准
 - GB 14881 食品企业通用卫生规范
 - GB 19295 食品安全国家标准 速冻面米制品
 - NY/T 1605 加工用马铃薯 油炸
- 《定量包装商品计量监督管理方法》国家质量监督检验检疫总局令第 75 号(2005)

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

马铃薯冷冻薯条 frozen potato french fries

鲜马铃薯经清洗、去皮、切条、漂烫、干燥、油炸,再经预冷、冷冻、低温贮存,在冻结条件下运输及销售,食用时需再次加热的制品。

4 要求

4.1 原料

马铃薯:应符合 NY/T 1605 的规定。

4.2 辅料

4.2.1 食用油

应符合 GB 2716、GB 10146 的规定。

4.2.2 生产用水

应符合 GB 5749 的规定。

4.2.3 其他辅料

应符合国家相关标准的规定。

4.3 食品添加剂

4.3.1 品质应符合相关国家标准或行业标准的要求。

4.3.2 适用范围和使用量应符合 GB 2760 的规定。

4.4 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
形态	条形完整,无明显碎屑
色泽	色泽基本均匀,无油炸过焦的颜色
气味	具有本品固有的气味,无异味
杂质	无肉眼可见杂质、异物

4.5 卫生指标

4.5.1 污染物限量:铅的限量应符合 GB 2762 中谷物及其制品的规定。

4.5.2 微生物限量:金黄色葡萄球菌、沙门氏菌,应符合 GB 19295 生制品的规定。

5 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881。

6 试验方法

6.1 感官检验

将样品置于清洁、干燥的白瓷盘中,用餐刀按四分法切开,在自然光下用目测法进行色泽、形态、杂质等项目的检验。用鼻嗅的方法检验样品固有的薯香味、无异味。品尝滋味与口感,做出评价。

6.2 卫生指标检验

6.2.1 铅

按 GB 5009.12 规定的方法执行。

6.2.2 金黄色葡萄球菌

按 GB 4789.10 平板计数法规定的方法执行。

6.2.3 沙门氏菌

按 GB 4789.4 规定的方法执行。

7 检验规则

7.1 批

同一班次生产和包装,且同品种、同等级、同规格、同净含量的产品为一批。

7.2 抽样

从每批产品中随机抽取样品,抽样量不应少于 2 kg。

7.3 出厂检验

每批产品必须经生产企业检验部门按照本标准进行出厂检验,检验合格并签发产品合格证后方可出厂。出厂检验的项目包括:感官、净含量、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌。

7.4 型式检验

7.4.1 正常生产时,每半年应进行一次型式检验,有下列情况之一时,也应进行型式检验:

- a) 新产品试制鉴定;
- b) 正式投产后,如原料、生产工艺有较大改变,可能影响产品质量时;
- c) 产品停产半年以上,恢复生产时;
- d) 出厂检验结果与上次型式检验有较大差异时;
- e) 国家质量监督机构提出要求时。

7.4.2 型式检验项目包括本标准中规定的全部项目。

7.5 判定规则

7.5.1 出厂检验项目或型式检验项目全部符合本标准时,则判该批产品为合格品。

7.5.2 若检验结果中微生物学指标不符合本标准,不得复检,判为不合格品。

7.5.3 出厂检验项目或型式检验项目如有一项不符合本标准,必须加倍抽样复检。复检后如仍不符合本标准,判为不合格品。

8 包装

8.1 包装容器和材料应符合国家相应的卫生标准和有关规定。

8.2 定量包装商品的净含量应符合《定量包装商品计量监督管理方法》的规定。

9 标签和标识

9.1 单件预包装产品的标签应符合 GB 7718 和国家相关法规的规定。

9.2 运输标志应符合 GB/T 191 的要求。

10 贮存

产品贮存在 $-18\text{℃}\pm 2\text{℃}$ 清洁、干燥、无异味的冷库中。应按品种分别存放,防止挤压等损伤。

11 运输

产品用专用食品箱装运,运输时使用食品冷藏车,运输过程的最高温度不得高于 -12℃ ,应保持车厢内清洁、干燥、无异味、无污染;运输时应避免日晒、雨淋;不得与有毒、有害、有异味或影响产品质量的物品混装运输。
