

ICS 67.060

X 11

备案号：

QB

中华人民共和国轻工行业标准

QB/T 2686—××××

代替 QB/T 2686-2005

马铃薯片（条、块）

Potato chips (fries, blocks)

（征求意见稿）

××××-××-××发布

××××-××-××实施

中华人民共和国工业和信息化部 发布

前 言

本标准按照GB/T 1.1—2009给出的规则起草。

本标准代替QB/T 2686-2005《马铃薯片》。

本标准与QB/T 2686-2005相比，除编辑性修改外主要技术变化如下：

- 标准名称修改为“马铃薯片（条、块）”；
- 修改了规范性引用文件（见第2章，2005版的第2章）；
- 修改了术语和定义（见第3章，2005版的第3章）；
- 修改了要求（见第5章，2005版的第5章）；
- 增加了生产加工过程要求（见第6章）；
- 修改了试验方法（见第7章，2005版的第6章）；
- 修改了检验规则（见第8章，2005版的第7章）；
- 修改了标签要求（见第9章，2005版的第8章）；
- 增加了包装、运输、贮存的要求（见第10章）。

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：

本标准主要起草人：

本标准所代替标准的历次版本发布情况：

- QB/T 2686-2005

马铃薯片（条、块）

1 范围

本标准规定了马铃薯片（条、块）的术语和定义、要求、生产加工过程、试验方法、检验规则、标签和包装、运输、贮存等内容。

本标准适用于马铃薯片（条、块）。

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 2716 食品安全国家标准 植物油

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 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则

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

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 国家质量监督检验检疫总局[2005]第75号令

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

马铃薯片（条、块） potato chip (fries, blocks)

以马铃薯或马铃薯粉为主要原料，添加或不添加配料，经加工制成的疏松或松脆的片状（条状、块状）的马铃薯制品。

3.2

切片型马铃薯片（条、块） sliced potato chip (fries, blocks)

马铃薯经清洗、去皮、切片（条、块）、油炸或烘烤等工艺、添加或不添加调味料等其他配料制成的疏松或松脆的片状（条状、块状）的马铃薯制品。

3.3

复合型马铃薯片 fabricated potato chip

以马铃薯粉为主要原料，添加其他配料，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的马铃薯制品。

3.4

绿薯 green tuber

薯皮和薯肉全部或部分变绿的块茎。

[NY/T 1066-2006，定义3.1]

3.5

绿马铃薯片（条、块） green potato chips (fries, blocks)

因使用发绿马铃薯，造成成品中有部分绿色的马铃薯片（条、块）。

3.6

杂色片（条、块） undesired color defect chip(fries, blocks)

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1.0cm²的马铃薯片，但不包括由调味料及其他原料引起的异常颜色的马铃薯片（条、块）。

4 分类

按加工工艺分为切片型马铃薯片（条、块）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，基本无虫蛀、腐烂、霉变、冻伤，发绿马铃薯不超过40%。

5.1.2 其他原料应符合相应的标准和国家有关规定。

5.2 感官指标

产品的感官指标应符合表1的规定。

表1 感官指标

项目	要 求
形态	形状基本完整，允许有部分碎片、碎条或碎块。
色泽	具有产品应有的色泽，色泽基本均匀。
滋味和气味	具有马铃薯经加工后应有的滋味，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的口感。
杂质	无霉变、无正常视力可见的外来异物。

5.3 理化指标

产品的理化指标应符合表2的规定。

表2 理化指标

项目		指标	
		切片型	复合型
杂色片（条、块）/%	≤	40.0	5.0
其中：绿马铃薯片（条、块）/%	≤	15.0	-
脂肪含量/（g/100g）	≤	50.0	
水分/（g/100g）	≤	5.0	

5.4 安全指标

酸价、过氧化值、污染物限量、微生物限量、食品添加剂和食品营养强化剂的使用应符合GB 17401的规定。

5.5 净含量

预包装食品应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

6 生产加工过程

生产加工过程应符合GB 17404的规定。煎炸过程中的食用植物油应符合GB 2716的规定。

7 试验方法

7.1 感官试验

将样品放入白瓷盘中，在自然光线下，用肉眼观察其色泽、形态和杂质，嗅其气味，品尝其滋味。

7.2 绿马铃薯片

将产品包装拆除后，称量全部内容物的质量 m_1 ，精确至0.1g，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。

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

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)。

7.3 杂色片

将产品包装拆除后，称量全部内容物的质量 m_3 ，精确至0.1g，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。

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

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)。

7.4 脂肪含量

按GB 5009.6规定的方法测定。

7.5 水分

按GB 5009.3规定的方法测定。

7.6 安全指标

酸价、过氧化值、污染物限量、微生物限量应按GB 17401规定的方法测定。

7.7 净含量

按JJF 1070规定的方法测定。

8 检验规则

8.1 批

同一品种、同一班次、同一生产日期的产品为一批。

8.2 抽样

从批中随机抽取样品，每批抽样量应满足检验和留样的要求。

8.3 检验分类

8.3.1 出厂检验

8.3.1.1 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。

8.3.1.2 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。

8.3.2 型式检验

8.3.2.1 型式检验的项目包括本标准规定的全部项目。

8.3.2.2 常年生产的产品每半年应进行一次型式检验，但有下列情况之一时亦应进行型式检验：

- 新产品的试制鉴定时；
- 原料、工艺有较大改变，可能影响产品质量时；
- 产品停产半年以上，恢复生产时；
- 出厂检验结果与上一次型式检验结果有较大差异时；
- 相关监管部门提出进行型式检验的要求时。

8.4 判定规则

8.4.1 检验结果全部符合本标准规定时，判该批产品为合格品。

8.4.2 检验结果中微生物指标有一项或多项不符合本标准规定时，判该批产品为不合格品。

8.4.3 检验结果中除微生物指标外，其他项目不符合本标准规定时，应在原批次产品中双倍抽样复检一次，复检结果全部符合本标准规定时，判该批产品为合格品；复检结果中如仍有一项或多项指标不合格，判该批产品为不合格品。

9 标签

9.1 预包装产品的标签应符合GB 7718和GB 28050的规定。

9.2 标签上应按第4章的规定标识分类名称。

10 包装、运输、贮存

10.1 包装

10.1.1 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。

10.1.2 各种包装应完整、无破损。

10.2 运输

10.2.1 运输工具应清洁卫生且具有防晒、防雨等设施；运输中不得与有毒、有害或有异味的物品一同运输。

10.2.2 装卸食品的容器、工具和设备应当安全、无害，保持清洁；搬运时应轻拿、轻放。

10.3 贮存

10.3.1 产品应贮存于清洁卫生、通风干燥、无污染，具有防潮、防尘、防鼠、防蝇等设施的仓库内。

10.3.2 产品不应与有特殊气味、易变质、易腐败、易生虫的物品一同存放。

10.3.3 产品应放置在垫板上，每个堆位应保持一定距离，堆放高度以不倒塌、不压坏外包装及产品为限。
