

附件 1

T/ASX

安徽省食品行业协会团体标准

T/ASX XX-2018

山药脆片

Yam crisps

(征求意见稿)

2018-XX-XX 发布

2018-XX-XX 实施

安徽省食品行业协会 发布

## 前 言

本标准按 GB/T 1.1-2009 给出的规则起草。

本标准由洽洽股份有限公司提出。

本标准主管部门为安徽省食品行业协会。

本标准技术归口部门为安徽省食品行业协会。

本标准主要起草单位：洽洽股份有限公司、安徽国科检测科技有限公司。

本标准主要起草人：沈巧生、邵栋梁、姜九来、郭洁玉、沈旭、余霞、孙美。

本标准为首次制定。

# 山药脆片

## 1 范围

本标准规定了山药脆片的术语和定义、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、贮存和召回等要求。

本标准适用于 3.1 定义中规定产品的生产、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，仅所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/T 191	包装储运图示标志
GB/T 317	白砂糖
GB/T 1355	小麦粉
GB 2721	食品安全国家标准 食用盐
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 5009.3	食品安全国家标准 食品中水分的测定
GB 5009.5	食品安全国家标准 食品中蛋白质的测定
GB 5009.6	食品安全国家标准 食品中脂肪的测定
GB 5009.12	食品安全国家标准 食品中铅的测定
GB 5009.44	食品安全国家标准 食品中氯化物测定
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 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 14881	食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
GB/T 15680	棕榈油
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/T 22699	膨化食品
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 食品中致病菌限量
GB 31621	食品安全国家标准 食品经营过程卫生规范

T/ASX XX-2018

NY/T 1065

山药等级规格

JJF 1070

定量包装商品净含量计量检验规则

国家质量检验检疫总局令第75号（2005） 定量包装商品计量监督管理办法

### 3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

#### 3.1

**山药脆片 Yam crisps**

以谷类、薯类、豆类等中的一种或多种为主要原料，添加新鲜山药或山药粉，添加或不添加其他辅料和食品添加剂，采用膨化工艺制成的组织疏松或酥脆的产品。其中新鲜山药总添加量 $\geq 5\%$ 或山药粉添加量 $\geq 2\%$ 。

### 4 质量要求

#### 4.1 基本要求

不得添加非食用物质，所有原辅料应符合GB 2761、GB 2762、GB 2763和GB 29921标准的规定。

#### 4.2 原料要求

##### 4.2.1 小麦粉

应符合 GB/T 1355 的规定。

##### 4.2.2 白砂糖

应符合 GB/T 317 的规定。

##### 4.2.3 山药

应符合 NY/T 1065 的规定。

##### 4.2.4 棕榈油

应符合 GB/T 15680 的规定。

##### 4.2.5 食用盐

应符合 GB 2721 的规定。

##### 4.2.6 生产用水

应符合 GB 5749 的规定。

##### 4.2.7 其他辅料

应符合相应国家标准或行业标准的规定。

#### 4.3 感官要求

应符合表1的规定。

表 1 感官要求

项 目	要 求	检验方法
色泽	具有产品应有的色泽	取适量试样置于白色瓷盘中，在自然光下观察色泽和状态；闻其气味，用温开水漱口，品尝滋味。
滋味、气味	具有产品应有的滋味、气味，无异味	
状态	无霉变，无正常视力可见的外来异物	

#### 4.4 理化指标

应符合表2的规定。

表 2 理化指标

项 目	要 求	检验方法
水分/(g/100g) ≤	7.0	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
筛下物/(g/100g) ≤	5.0	GB/T 22699
蛋白质/(g/100g) ≥	6.0	GB 5009.5
脂肪/(g/100g) ≤	40.0	GB 5009.6
氯化钠/(g/100g) ≤	2.8	GB 5009.44

#### 4.5 安全指标

应符合表3的规定。

表 3 安全指标

项 目	采样方案 <sup>a</sup> 及限量(若非指定,均以 CFU/g 标示)				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数/(CFU/g)	5	2	10 <sup>4</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 第二法
铅(Pb)/(mg/kg) ≤	0.5				5009.12
<sup>a</sup> 样品的采集及处理按 GB 4789.1 执行。					

#### 4.6 食品添加剂

T/ASX XX-2018

4.5.1 食品添加剂质量应符合相应的标准规定。

4.5.2 食品添加剂的使用应符合GB 2760的规定。

#### 4.7 净含量

应符合国家质量监督检验检疫总局令 [2005] 第75号 《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 14881的规定。

### 6 检验规则

#### 6.1 组批和抽样

同一班次或同批原料生产的同一品种，为一个检验批，从每批产品中随机抽取不少于1kg样品进行检验。

#### 6.2 出厂检验

6.2.1 每批产品应进行出厂检验，检验项目为：感官要求、菌落总数、大肠菌群、净含量。

6.2.2 每批产品须经本厂检验部门检验合格后方可出厂。

#### 6.3 型式检验

6.3.1 正常生产每年进行2次型式检验。此外有下列情况之一时，也可以进行型式检验：

- a) 工艺或原材料发生重大改变时；
- b) 产品投产鉴定前；
- c) 产品停产6个月以上再生产时；
- d) 出厂检验结果与平常记录有较大差别时；
- e) 国家监管部门提出要求时。

6.3.2 型式检验项目：本标准技术要求规定的项目。

#### 6.4 判定规则

6.4.1 出厂检验判定规则：

- a) 出厂检验项目全部符合标准，判定为合格；
- b) 出厂检验项目如有一项或一项以上不符合标准，可以在同批产品中加倍抽样复验，复验后如仍不符合标准，判该批产品为不合格。

6.4.2 型式检验判定规则：

- a) 型式检验项目全部符合标准的要求，判该批产品型式检验合格；
- b) 型式检验项目中如有一项或一项以上项目不合格，可取备样复验，复验后仍不符合标准的要求，判该批产品检验不合格。

## 7 标签、标志、包装、运输、贮存

### 7.1 标签、标志

7.1.1 产品预包装标签应符合GB 7718、GB 28050等国家规定的规定。

7.1.2 储运图示的标志应符合GB/T 191的规定。

### 7.2 包装

7.2.1 包装材料应清洁、无毒、无异味，符合国家有关规定。

7.2.2 销售包装必须完整、严密、无破漏。

### 7.3 运输

7.3.1 运输工具应清洁、干燥、无异味、无污染。

7.3.2 运输过程中应注意防潮、防晒、防雨，不得与有毒、有害、有异味或影响产品质量的物品混运，应轻装、轻卸。

### 7.4 贮存

7.4.1 产品应贮存于清洁、通风、干燥、阴凉、防蝇、防鼠、无异味的仓库内，不得与有毒、有害、有异味、有腐蚀性、潮湿的物品混贮。

7.4.2 产品应堆放在垫板上，且离地10cm以上、离墙20cm以上，中间留有通道。

## 8 召回

应符合GB 14881、GB 31621的规定。

---

## 安徽省食品行业协会团体标准编制说明

标准名称	山药脆片				
任务来源	根据安徽省食品行业协会皖食协【2018】09号文件，关于下达2018年第一批团体标准立项计划的通知，增补申请立项的标准				
负责起草单位	洽洽食品股份有限公司、安徽国科检测科技有限公司				
单位地址	安徽省经开区莲花路1307号				
参加起草单位	/				
标准起草人					
序号	姓名	单位	职务	职称	电话
1	沈巧生	洽洽食品股份有限公司	总监	技术总工	13501908152
2	邵栋梁	安徽国科检测科技有限公司	研究院院长	高级工程师	15855168883
3	姜九来	洽洽食品股份有限公司	研发经理	质量工程师	18655106956
4	郭洁玉	洽洽食品股份有限公司	研发专员	食品工程师	17755143161
5	沈旭	洽洽食品股份有限公司	研发经理	研发工程师	13399695610
6	余霞	洽洽食品股份有限公司	标准工程师	食品工程师	13905607743
7	孙美	洽洽食品股份有限公司	经理	质量工程师	18134523019
编制情况					
1、编制过程简介					
<p>1、2018年6月16日，安徽省食品行业协会下达2018年第一批团体标准立项计划，洽洽食品股份有限公司在山药脆片生产经营过程中认为山药脆片也应制订团体标准，规范行业发展，2018年7月18日提交了山药脆片团体标准立项申请后得到了协会领导肯定，同意进行标准制订，并与其他两份团标一起进行征求意见和评审工作。</p>					

2、2018年7月25日，洽洽食品股份有限公司、安徽国科检测科技有限公司组建《山药脆片》标准起草工作组，并明确标准制订职责分工作计划进度。

3、2018年8月6日，标准起草工作组完成标准征求意见稿文本和编制说明的编写。

4、2018年8月8日至2018年9月7日，《山药脆片》团体标准由安徽省食品行业协会在协会网站上公开征求意见，同时，以电子邮件的形式征求行业内企业意见。

## 2、制定标准的必要性和意义

### 标准制定的必要性：

1、行业品类区分：虽然山药脆片属于膨化食品的一种，因为消费者的认知，山药脆片明显具备其健康的特性，如果制定山药脆片团体标准，将有利用该品类在行业中的发展。

2、规范发展：由于山药添加量及品质与原料价格因素，如果不在行业中区分，很容易使得行业陷入混乱发展，如加或不加，加多或加少，都叫山药脆片。很多商家为追求利益，使得整个行业受到巨大冲击，消费者根本不知道什么是真正山药脆片，最终影响的是行业的发展；现市场上也有一些小的生产厂跟风生产，添加极少量或不添加山药，造成价格差异，误导消费者。通过本标准的实施，规范山药脆片产品中山药的添加量、蛋白质、脂肪等要求，从而给消费者提供营养、健康的休闲食品，同时也规范行业发展。。

### 标准制定的意义：

随着经济的高速发展，消费者对健康需求日益强烈。山药含有丰富的碳水化合物、蛋白质、脂肪、薯蓣皂苷及B族维生素、维生素C、维生素E。同时山药中的黏性物质由甘露聚糖与球蛋白结合而成的黏蛋白。山药脆片一般由山药打浆加入面粉经过挤压切片、油炸或烤制而成。

山药炒菜、打浆、炖汤是我国目前主要食用方式，但随着人们消费观念的转变，对于食品品类要求更多，把山药脆片做成休闲食品，是食品行业一种发展趋势。但针对山药脆片还是相对比较少。各种脆片类产品，干扰消费者购买，为使生产厂能够规范山药脆片的生产，提供给消费者明晰界定的产品，规范整个行业的发展，故制定山药脆片团体标准。如六个核桃为了规范就参与制定了GB/T 31325《植物蛋白饮料 核桃露（乳）》行业标准，从而规范引导了核桃饮品的发展。

## 3、制定标准的原则和依据，与现行法律法规、标准的关系

### （一）国内依据

1、遵循GB/T 1.1-2009《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写》标准规定的规则；

2、依据《食品安全法》要求制订各项指标

3、依据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》

家标准《食品中农药最大残留限量》、GB 17401《食品安全国家标准 膨化食品》、GB 29921《食品安全国家标准 食品中致病菌限量》、GB/T 22699《膨化食品》对应的要求进行编写。

4、主要条款的说明，主要技术指标、参数、试验验证的论述

(一) 术语、定义

- 1、规定了山药脆片的定义。
- 2、将新鲜山药总添加量 $\geq 5\%$ 或山药粉添加量 $\geq 2\%$ , 作为该类产品的主要特征并与其他产品区分开来。

(二) 技术要求

- 1、原料要求规定了山药脆片中使用的原辅料应符合各自的安全标准及其相关标准规定。
- 2、规定了所有原辅料应符合食品安全国家标准中基础标准的要求，不得添加非食用物质。
- 3、感官要求：根据公司产品特性并参照 GB 17401《食品安全国家标准 膨化食品》的标准制订。
- 4、理化指标：筛下物、脂肪和氯化钠根据 GB/T 22699 和产品特征检测结果确定，增加蛋白质含量要求，提高产品的营养价值；安全指标依据 GB 2762、GB 17401 的规定执行，为了便于企业参照执行，将具体数值作为资料性附录进行标注。
- 5、食品添加剂和净含量要求与其他标准要求一致。

(三) 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

(四) 检验方法和检验规则

各指标按相应的国家标准和有关规定进行检验，抽样数量考虑检验的种类等综合考虑要求不少于 1kg。

(五) 标签、标志、包装、运输、贮存、召回与其他食品要求一致。

5、标准中如果涉及专利，应有明确的知识产权说明

没有知识产权的问题。

6、采用国际标准或国外先进标准的，说明采标程度，以及国内外同类标准水平的对比情况

无

7、重大分歧意见的处理经过和依据

无

8、标准的建议及其理由

无

9、贯彻标准的要求和措施建议（包括组织措施、技术措施、过渡办法、实施日期等）

标准发布后，建议安徽省食品行业协会组织行业内企业进行培训，标准发布日期与实施日期间隔 6 个月及以上，方便企业包装改版。

10、其它应予说明的事项

无