

登录

注册

2021年7月21日 星期三

[设为首页](#) | [!](#)



# 福建省连锁经营协会

[首页](#) [协会概况](#) [政策法规](#) [新闻资讯](#) [示范表彰](#) [会展会议](#) [特许经营](#) [培训认证](#) [入会流程](#) [连锁报告内刊](#)

## 福建省连锁经营协会关于征求《烤番薯》团体标准修改意见的函

---

# 福建省连锁经营协会

闽连锁函〔2021〕7号

## 福建省连锁经营协会关于征求《烤番薯》 团体标准修改意见的函

各会员，各有关单位：

由厦门快乐番薯股份有限公司提出并编写的《烤番薯》团体标准已完成标准草案稿，为提高标准的科学性和适用性，根据《国家标准化协会标准管理办法》的相关要求，现就该团体标准征求贵单位意见。请各有关单位或个人于2021年8月19日前将《意见反馈表》以寄回或电子邮件形式反馈至本协会，逾期视为无意见。回函请务必留下您的姓名、单位名称及联系方式，便于起草人与您联系。

联系人：吴丹平、杨建英

联系电话：18059039312、13506986920、87503753

电子邮件：529360662@qq.com

回函联系地址：福州市鼓楼区湖东路278号太阳广场10层

邮编：350013

附件：

- 福建省连锁经营协会《烤番薯》（征求意见稿）及编制说明
- 福建省连锁经营协会《烤番薯》意见反馈表

福建省连锁经营协会

2021年7月19日

### 附件1

#### 《烤番薯》编制说明

##### 一、编制依据及目的

为了规范烤番薯市场，保障产品质量，依据《中华人民共和国食品安全法》《中华人民共和国标准化法》的规定，基于烤番薯的产品特点和消费者需求，特制定本标准，作为烤番薯产品制作的依据。

##### 二、制定过程

本次标准编制工作从2021年1月初着手开展，经过资料收集、分析对比、实地调查等一系列前期准备工作，于2021年3月31日完成初稿编制。4月-7月，标准第一起草单位厦门快乐番薯股份有限公司对产品进行抽检，同时标准起草组成员经过反复讨论修改，于7月形成征求意见稿。

##### 三、制定原则、适用范围和依据

###### 1、编制原则

本文件编写格式依据GB/T 1.1—2020《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定。

平又打地用丁魂巧魂百的烤番薯。

### 3、编制依据

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 4789.3 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 5009.15 食品安全国家标准 食品中镉的测定  
GB 5749 生活饮用水卫生标准  
GB 31654 食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范

## 四、标准主要内容及简要说明

### 1、第 3 章 术语和定义

为便于对标准的理解与执行，本章给出了“烤番薯”的术语和定义。

### 2、第 4 章 技术要求

本章对烤番薯的原辅料要求、感官要求、理化指标、微生物指标、净含量及允许短缺量进行规定。其中，理化指标中铅、镉指标高于GB 2762—2017《食品安全国家标准 食品中污染物限量》，微生物指标中大肠菌群依据DB35/001S—2017《食品安全地方标准 连城地瓜干系列产品》制定；沙门氏菌、金黄色葡萄球菌依据GB 29921—2013《食品安全国家标准 食品中致病菌限量》制定。

### 3、第 5 章 制作过程卫生要求

本章对烤番薯制作过程卫生进行规定，应符合《餐饮服务食品安全操作规范》、GB 31654 等规定。

### 4、第 6 章 保存与销售

本章对产品的保存条件和方式进行规定。

### 4、第 7 章 检验规则

本章对产品检验规则进行规定，包括抽样规则、出售检验和仲裁检验。

### 6、第 8 章 标签标志、包装、运输和食用期限

本章对烤番薯的标签标志、包装、运输和食用期限进行规定。

# 团 体 标 准

T/FJCFA 0003—2021

## 烤番薯

Roasted sweet potato

2021 - XX - XX 发布

2021 - XX - XX 实施

福建省连锁经营协会 发布

T/FJCFA 0003—2021

### 前 言

本文件按照GB/T 1.1—2020《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》给出的规则起草。

本文件由厦门快乐番薯股份有限公司提出。

本文件由福建省连锁经营协会归口。

本文件起草单位：厦门快乐番薯股份有限公司、福建省连锁经营协会、福建省标院信息技术有限公司、福建省标准化研究院、福州状元澜餐饮管理有限公司、福建快乐厨娘科技有限公司、三丘田（福建）农业科技有限公司。

本文件主要起草人：吕学武、杨建英、曾友竞、周建、陈继展、刘情、张猛峰、郭碧红、王彬彬、吴有莲、徐圣沅、刘江龙、卢俊。

# 烤番薯

## 1 范围

本文件规定了烤番薯的技术要求、制作过程卫生要求、保存与销售、检验规则、标签标志、包装、运输和食用期限。

本文件适用于现烤现售的烤番薯。

## 2 规范性引用文件

下列文件中的内容通过文中的规范性引用而构成本文件必不可少的条款。其中，注日期的引用文件，仅该日期对应的版本适用于本文件；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 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 4789.3 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 5009.15 食品安全国家标准 食品中镉的测定  
GB 5749 生活饮用水卫生标准  
GB 31654 食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范

## 3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

### 3.1

**烤番薯** roasted sweet potato

以新鲜番薯为原料，经过挑拣、清洗、去头、去尾、去皮或不去皮烘烤而成的薯类制品。

注：番薯别称甘薯、地瓜、白薯、红苕。

## 4 技术要求

### 4.1 原辅料要求

#### 4.1.1 番薯

形状完整，大小基本均匀，基本无蛀虫、无腐烂、无霉变和冻伤，应符合 GB 2763 的要求。

#### 4.1.2 生产用水

应符合 GB 5749 的规定。

#### 4.2 感官要求

应符合表1的规定。

表 1 感官要求

项 目	指 标	检验方法
色泽	色泽基本均匀, 无过焦的颜色具有该产品应有的正常色泽	于自然光下, 观其色泽、性状、杂质, 闻其气味, 品尝其滋味。
滋味与气味	具有番薯经加工后应有的滋味和气味, 无异味	
组织状态	应具有产品应有的组织状态	
杂质	无正常视力可见的外来异物	

#### 4.3 理化指标

应符合表 2 的规定。

表 2 理化指标

项 目	指 标	检验方法
铅 (以Pb计) /mg/kg	< 0.2	GB 5009.12
镉 (以Cd计) /mg/kg	< 0.1	GB 5009.15

#### 4.4 微生物指标

微生物指标应符合表3的规定。

表 3 微生物指标

项 目	采样方案及限量				检验方法
	n	c	m	M	
大肠菌群	5	2	10	100	GB 4789.3第二法
沙门氏菌/ (25 g)	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
注1: 样品的采样及处理按GB 4789.1执行。 注2: 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为致病菌指标可接受水平的限量值; M为致病菌指标的最高安全限量值。					

#### 4.5 净含量及允许短缺量

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》的要求。

#### 5 制作过程卫生要求

烤番薯制作过程的卫生要求应符合《餐饮服务食品安全操作规范》、GB 31654 等要求。

#### 6 保存与销售

6.1 产品烤熟后, 在 8 °C ~ 60 °C 条件下存放 2 h 以上且未发生感官要求变化的, 销售前应进行再加热, 再加热时, 产品的中心温度应达到 70 °C 以上。

6.2 产品烤熟后, 在 60 °C 以上热藏存放 4 h 以上且未发生感官要求变化的, 销售前应进行再加热, 再加热时, 产品的中心温度应达到 70 °C 以上。

## 7 检验规则

### 7.1 抽样方法

7.1.1 以同一批产品制作的同类型产品为同一批次。

7.1.2 每批次抽取 5 份产品, 且抽样产品应符合以下要求:

- a) 按照企业产品标准操作程序(SOP)现场制作;
- b) 符合保存与销售条件。

7.1.3 检验应在取样后 2 h 内进行。

7.1.4 不属于企业产品目录中的产品, 不在抽检范围内。

### 7.2 出售检查

每份产品出售前应检查外观、色泽和组织状态。

### 7.3 仲裁检验

如消费者对产品质量有异议, 必要时可提请相关法定机构进行仲裁检验, 仲裁检验项目为本文件所规定的项目。

## 8 标签标志、包装、运输和食用期限

8.1 产品标签应清晰、完整、真实、准确, 易于辨认和识读, 标示内容包括但不限于: 产品名称、店名、电话、重量、食用期限。

8.2 包装材料应符合相关产品标准要求, 产品运输包装封口应牢固、无破损。

8.3 产品应在常温条件下进行运输, 运输工具应清洁卫生, 不得与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀的物品混装混运, 运输时应轻拿轻放, 严禁撞击、挤压。

8.4 产品宜在销售后 2 h 内食用。

T/FJCFA 0003—2021

## 参 考 文 献

[1] 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》

[2] 国家市场监督管理总局公告 (2018年) 第12号 《餐饮服务食品安全操作规范》

## 附件 2

### 标准征求意见汇总表

标准项目名称: 《烤番薯》

提出意见单位:

联系人:

电话:

2021 年 月 日填写 共 页第 页

序号	章条号	提出意见	理由

[上一篇](#) [2019年福建省连锁经营协会第2期内刊](#)

文章分类:

[下一篇](#) [转发《关于开展“2021年全国商业优秀企业家”评选活动的通知》...](#)

[首页](#) [协会概况](#) [入会流程](#)

版权所有: 福建省连锁经营协会

地址: 福州市湖东路278号太阳广场10层 电话: 0591—87512262

[管理登录](#)