

# 《冷冻薯制品》团体标准编制说明

## 一、任务来源及目的意义

### 1、任务来源

中国食品工业协会食品安全标准法规工作委员会根据行业发展和企业要求，于2024年3月向中国食品工业协会提出《冷冻薯制品》团体标准立项申请，中国食品工业协会按程序批准该团体标准立项并发布公告。雪川食品河北有限公司是《冷冻薯制品》团体标准的牵头单位，协会食品安全标准法规工作委员会承担了标准的组织起草工作。

### 2、目的意义

我国目前和薯制品相关的行业标准有三个，SBT10631-2011《马铃薯冷冻薯条》最为相关，但因起草时间较早，且只和薯条相关；NY/T 1605-2008《加工用马铃薯 油炸》规定了冷冻薯制品的原料要求和产品没有直接关系；QBT2686-2021《马铃薯片（条、块）》则是直接使用的小食类薯片等的标准。这些标准对产品的规定一方面无法适用冷冻薯制品的生产需要，主流生产企业在生产经营中均制定实施自己的企业标准；另一方面也难以清晰界定产品质量指标，客诉时给消费者、企业和监管部门带来困难；各地监管部门也缺少统一的依据对产品质量进行监督管理。因此，行业需要一个内容更切合生产实际需要、统一的、且能够与欧美等发达国家以及国际标准对标的标准，帮助供需对接、保护消费者和生产企业利益、促进行业健康发展。制定中国食品工业协会《冷冻薯制品》团体标准，对于在协会会员企业中发挥团体标准产品创新引领作用、提升冷冻薯制品的食品安全和质量水平、更好地规范市场发展、满足消费者需求具有积极的意义。

## 二、标准属性

本标准为中国食品工业协会制定发布的团体标准。

## 三、制定原则

- 1、确保标准的先进性、科学性、可操作性；
- 2、结合协会会员企业冷冻薯制品实际生产情况和客户需求，参考国内外相关标准制定。

## 四、制定情况

为了更好的规范生产经营，保障和提高冷冻薯制品产品质量，中国食品工业协会根据《中国食品工业协会团体标准管理办法》及有关政策要求批准并公告本标准立项。

立项批准后，受牵头单位的委托，协会食品安全标准法规工作委员会在国内外相关标准和企业实践的基础上编写了标准草案、组织相关企业和单位对草案进行讨论修改后形成了征求意见稿。

## 五、确定标准主要内容依据

《冷冻薯制品》团体标准为首次制定，确定主要内容的依据具体如下：

### 1、范围

参照 SBT10631-2011《马铃薯冷冻薯条》、QBT2686-2021《马铃薯片（条、块）》、NY/T 1605-2008《加工用马铃薯 油炸》、以及《美国农业部冷冻油炸薯制品等级标准》中对相关产品的描述，结合企业和行业时间，确定了本标准适用于冷冻原切马铃薯制品和冷冻复合马铃薯制品。

### 2、术语和定义

参考 NY/T 1605-2008《加工用马铃薯 油炸》和《美国农业部冷冻油炸薯制品等级标准》中的相关内容，针对该类产品的质量指标特点，制定了“斑疵 Imperfection spot”和

“杂色 Discolorations”两个术语及其定义。

### 3、产品分类

参照 SBT10631-2011《马铃薯冷冻薯条》、QBT2686-2021《马铃薯片（条、块）》、NY/T 1605-2008《加工用马铃薯 油炸》、以及《美国农业部冷冻油炸薯制品等级标准》中对相关产品的描述，结合企业和行业时间，将该类产品分为“冷冻原切马铃薯制品”和“冷冻复合马铃薯制品”两类，每一类包含了条、块、角、丁、片、或其他可能的不同形状，后一类含包括有夹心或没有夹心的不同类型。

### 4、原料辅料要求

使用的所有原料和辅料均应符合相应的国家标准、行业标准、地方标准及有关规定。因为马铃薯是该类产品最重要的原料，特别注明使用的马铃薯应符合 NY/T 1605《加工用马铃薯 油炸》的要求。

### 5、感官要求

首先规定了色泽、组织状态、气味和滋味应符合产品应有的特点。对于气味和滋味进一步规定了应在熟制后检测。规定了不得存在外来异物，但允许存在原料自身产生的轻微变色疵斑。

其次参照《美国农业部冷冻油炸薯制品等级标准》相关内容和行业实践，规定了各型冷冻原切马铃薯条的外观长度要求。

同时参照《美国农业部冷冻油炸薯制品等级标准》相关内容和行业实践，规定了 A1、A2、A3、和 B 级冷冻原切马铃薯制品的干燥失重及斑疵要求。

### 6、理化指标

规定了产品的酸价和过氧化值应符合 GB2716《植物油》中对煎炸过程中植物油的规定。

### 7、污染物限量

铅应符合 GB2762 的规定。

### 8 净含量

执行《定量包装商品计量监督管理办法》的规定，按 JJF 1070 规定的方法检验。

### 9、食品添加剂使用

所使用的食品添加剂的品种和用量应符合 GB 2760 的规定。

### 10、检验规则

出厂检验、型式检验、判定规则等要求参照生产许可细则制定。

### 11、贮存、运输

针对该产品为冷冻产品的特点，规定了产品贮存温度-18℃以下，波动应控制在±2℃以内；运输时应使用食品冷藏车，运输过程的最高温度不得高于-12℃。

### 12、保质期

规定产品的保质期在符合贮存和运输条件的情况下，应符合包装上标示的保质期。

## 六、国内外相关标准说明

1、国内标准情况：我国目前和冷冻薯制品相关的产品标准有三个，SBT10631-2011《马铃薯冷冻薯条》最为相关，但因起草时间较早，且只和薯条相关；NY/T 1605-2008《加工用马铃薯 油炸》规定了冷冻薯制品的原料要求和产品没有直接关系；QBT2686-2021《马铃薯片（条、块）》则是直接使用的小食类薯片等的标准。这些标准对产品的规定一方面无法适用冷冻薯制品的生产需要，主流生产企业在生产经营中均制定实施自己的企业标准；另一

方面也难以清晰界定产品质量指标，客诉时给消费者、企业和监管部门带来困难；各地监管部门也缺少统一的依据对产品质量进行监督管理。

2、国际国外标准情况：相关的国际标准有食品法典标准 CXS\_114 “Quick Frozen French Fried Potatoes（速冻炸薯条）”和 CXS\_339 “Standard for Ware Potatoes 商品马铃薯”。最为相关的国外标准是《美国农业部冷冻油炸薯制品等级标准》，由于美国发达的快餐产业对冷冻马铃薯制品的需求量极大，该标准实际上成为了相关产品生产企业和客户之间关于产品质量的主要参考文件。

本团标的制定过程中密切结合国内相关企业的生产经营实践，充分参考了上述国内、国际、国外标准的相关内容，力争做到科学、合理、适用。

## 七、其他需要说明的情况

无。