ICS 67.060
CCS X 11

T/CS

中 国 商 品 学 会 团 体 标 准

T/CS 002—2025

冰烤薯

Frozen roasted sweet potato

2025-02-26 发布　　2025-02-26 实施

中国商品学会 发布

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》的规定起草。

请注意本文件的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别这些专利的责任。

本文件由中国商品学会归口。

本文件起草单位：柏乡县慧谷春禾农业科技有限公司、湖北薯芋产业技术研究院有限公司、承德宇都生态农业有限公司、南阳市固德威机械装备有限公司、中国农业科学院农产品加工研究所、柏乡县农业农村局。

本文件主要起草人：李亚坤、杨新笋、何海龙、张苗、杨圃、孙红男、木泰华、董亚亚、回运蓉。

本文件于2025年2月24日首次发布。

冰烤薯

1 范围

本文件规定了冰烤薯的术语和定义、质量要求、检验方法、检验规则以及标签、标志、包装、运输和储存。

本文件适用于冰烤薯的生产、检验、运输和储存等环节。

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 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
GB 4789.15 食品安全国家标准 食品微生物学检验 霉菌和酵母计数
GB 4806.7 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品
GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定
GB 5009.4 食品安全国家标准 食品中灰分的测定
GB 5009.5 食品安全国家标准 食品中蛋白质的测定
GB 5009.8 食品安全国家标准 食品中果糖、葡萄糖、蔗糖、麦芽糖、乳糖的测定
GB 5009.10 植物类食品中粗纤维的测定
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 5009.88 食品安全国家标准 食品安全国家标准 食品中膳食纤维的测定
GB 5009.204 食品安全国家标准 食品中丙烯酰胺的测定
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 9683 复合食品包装袋卫生标准
GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
GB/T 191 包装储运图示标志
GB/T 2828.1 计数抽样检验程序 第1部分：按接收质量限（AQL）检索的逐批检验抽样计划
GB/T 10004 包装用塑料复合膜、袋 干法复合、挤出复合
JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
LS/T 3104 甘薯（地瓜、红薯、白薯、红苕、番薯）
国家市场监督管理总局令第70号《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。

冰烤薯 Frozen roasted sweet potato

以新鲜甘薯为原料，经挑拣、清洗、切去或不切去两端、去皮或不去皮、烘烤、冷冻、包装等加工而成的产品。

4 质量要求

4.1 原料要求

4.1.1 甘薯

应符合 GB 2762、GB 2763、LS/T 3104 的规定。

4.1.2 生产加工用水

应符合 GB 5749 的规定。

4.2 感官要求

应符合表 1 的规定。

表 1 感官指标

项 目	要 求	检验方法
色泽	无杂色，具有相应品种应有的色泽，均匀一致	打开包装，恢复到室温后，将一定量的样品置于白色瓷盘中，在自然光下观察其色泽、组织形态，嗅其气味、品尝其滋味，并观察有无异物。
组织形态	质地细腻、无夹生，表面不结霜	
滋味和气味	具有甘薯烘烤后的滋味和气味，无其他异味	
杂质	无肉眼可见的外来异物	

4.3 理化要求

应符合表 2 的规定。

表 2 理化指标

项 目	优级品	一级品	合格品	检验方法
水分，g/100g	30.0~80.0			GB 5009.3
灰分，g/100g	≤5.0			GB 5009.4
麦芽糖	≥6.0	≥4.0	≥2.0	GB 5009.8
总膳食纤维，g/100g	≥2.5			GB 5009.88
粗纤维	≤1.0	≤1.5	≤2.0	GB 5009.10
铅（以 Pb 计），mg/kg	＜0.2			GB 5009.12
镉（以 Cd 计），mg/kg	＜0.1			GB 5009.15
丙烯酰胺，μg/100g	＜10.0			GB 5009.204

4.4 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[a]				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数，CFU/g	5	2	10^3	10^4	GB 4789.2
大肠菌群，CFU/g	5	2	10	10^2	GB 4789.3
霉菌和酵母菌，CFU/g	≤50				GB 4789.15
沙门氏菌，/25g	5	0	0	-	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌，/25g	5	1	10^2	10^3	GB 4789.10
[a]样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。					

4.5 真菌毒素限量

真菌毒素限量应符合 GB 2761 的规定。

4.6 其他污染物限量

其他污染物限量应符合 GB 2762 的规定。

4.7 农药最大残留限量

农药最大残留限量应符合 GB 2763 的规定。

4.8 净含量

应符合国家市场监督管理总局令第 70 号《定量包装商品计量监督管理办法》规定。按 JJF1070 规定的方法测定。

4.9 生产过程卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

5 检验规则

5.1 批次

同一批原料、同一班次、同一生产线生产的包装完好的同一品种、同一规格产品为一批次。

5.2 抽样数量及方法

从同一批次产品中随机抽取样品，按照 GB/T 2828.1 的方法取样。

5.3 出厂检验

5.3.1 每批次按出厂检验项目进行检验，检验合格后方可出厂。

5.3.2 出厂检验项目包括感官指标、水分、菌落总数、大肠菌群、标签、标志、包装和净含量。

5.4 型式检验

5.4.1 型式检验项目为本文件标准质量要求中规定的全部项目，以及标签。

5.4.2 正常生产时，每半年应进行一次型式检验；有下列情况之一的，应单独进行型式检验。

a）新产品定型鉴定时；

b）原料来源有重大改变或生产工艺重大改变时；

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）国家质量监督机构或主管部门提出进行型式检验的要求时。

5.5 判定和复检规则

5.5.1 出厂检验判定和复检

5.5.1.1 出厂检验项目符合本文件 5.3.2 的规定，且所检项目的指标值满足本文件的要求，判为合格品。

5.5.1.2 出厂检验项目中有 1 项不符合本文件规定，可以加倍随机抽样进行该项目的复检。复检后仍不符合本文件要求，则判该批产品为不合格产品。

5.5.2 型式检验判定和复检

5.5.2.1 型式检验项目全部符合本文件规定，判为合格品。

5.5.2.2 型式检验项目不超过两项（含两项）不符合本文件，可以加倍抽样复检，复检后仍有一项不符合本文件的规定，判该产品为不合格产品。

5.5.2.3 若微生物指标不合格，判该产品为不合格产品。

6 标签、标志、包装、运输和储存

6.1 标签、标志

6.1.1 产品的标签

应符合 GB 7718、GB 28050 和相关国家标准及有关规定的要求，并标示食用方法。

6.1.2 产品的标志

应符合 GB/T 191 的规定。

6.2 包装

6.2.1 同一规格的包装要求大小一致，并符合相关的卫生要求。

6.2.2 包装材料应符合 GB 4806.7、GB 9683、GB/T 10004 的规定。包装应严密结实，防潮湿、防污染。

6.3 运输

运输设备应清洁卫生，无异味。在整个运输过程中应保持在-5 ℃或以下，交货后应尽快降至-18 ℃或以下，温度波动应控制在±2 ℃以内。不得与有毒、有害、有异味、易挥发或易腐蚀性物品混运。

6.4 储存

应根据需要在-18 ℃或以下储存，温度波动应控制在±2 ℃以内。严禁与有异味、有毒物品一同存放。