

ICS 67.080.20

CCS X 26

# 团 体 标 准

T/FJCFA 0003—2021

烤番薯

Roasted sweet potato

2021-09-13 发布

2021-09-13 实施

福建省连锁经营协会 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》给出的规则起草。

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、福建农林大学、福建恒正佳华食品有限公司。

本文件主要起草人：吕学武、杨建英、梁静、周建、曾友竞、陈继展、刘情、张猛峰、郭碧红、王彬彬、吴伟莲、徐圣沅、刘斌、刘江龙、陈清华、卢俊。

福建省连锁经营协会

# 烤番薯

## 1 范围

本文件规定了烤番薯的技术要求、制作过程安全卫生要求、检验规则、标签标志和包装、保存与运输、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 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 4789.3 食品安全国家标准 食品微生物学检验 大肠菌群计数
- GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定
- 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 5009.12 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 29921 食品安全国家标准 食品中致病菌限量
- 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 原料要求

番薯应满足下列要求：

- a) 清洁，无可见杂质；
- b) 形状完整，允许有轻微的畸形、开裂、发芽、机械损伤；
- c) 新鲜、硬实，无脱水，无皱缩；
- d) 表皮允许轻微虫蚀，无腐烂，无霉变，无冻害；

e) 无黑斑病、软腐病、茎线虫病、黑痣病、干腐病、紫纹羽病。

#### 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   |
|-----|------------------------------------|--|
| 外观  | 具有番薯应有的形态，色泽基本均匀，表面呈焦黄色或焦紫色，允许轻微碳化 | 取一定量样品置白色磁盘中，在自然光下观察色泽，嗅其气味，用温开水漱口，品尝滋味，检查其有无异物。 |
| 滋味  | 清甜或甘甜，口感软糯                         |  |
| 气味  | 具有薯香，无异味                           |  |
| 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           |
|-------------|------------|----------------|
| 规格/(g/个)    | $\geq 150$ | 用精度为0.1 g的天平称量 |
| 水分/(g/100g) | $\geq 50$  | GB 5009.3      |
| 总糖/(g/100g) | $\geq 7$   | GB 5009.8      |

#### 4.4 微生物指标

致病菌限量应符合GB 29921中即食果蔬制品（含酱腌菜类）的要求，其他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/(CFU/g) | 5       | 2 | 10 | 100 | GB 4789.3 第二法 |

注1：样品的采样及处理按GB 4789.1执行。

#### 4.5 污染物限量

应符合GB 2762中蔬菜及其制品的规定，同时应符合表4的规定。

表4 污染物限量

| 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 |

#### 4.6 农药残留限量

应符合GB 2763中蔬菜（根茎类和薯芋类）的规定。

#### 4.7 净含量

应符合国家市场监督管理总局令第31号《零售商品称重计量监督管理办法》的要求。

#### 5 制作过程安全卫生要求

应符合《餐饮服务食品安全操作规范》、GB 31654 等要求。

#### 6 检验规则

##### 6.1 抽样方法

6.1.1 以同一门店、同一日期、同一采购批产品为同一批次。

6.1.2 从门店随机抽取样品，抽样数量应满足检验和留样的需求，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) 按照第8章的要求进行保存与运输；
- c) 距离出售时间不超过2 h。

6.1.3 不属于企业产品目录中的产品，不在抽检范围内。

##### 6.2 出售检查

产品出售前应进行感官要求检查，符合要求的方可出售。

##### 6.3 仲裁检验

如对产品质量有争议，需对产品进行检验时，提请检验项目为本文件所规定的所有项目。

#### 7 标签标志和包装

7.1 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（生产单位）、电话、食用期限。

7.2 产品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 保存与运输

8.1 当产品置于8℃~60℃温度条件下存放2 h以上，且未发生变质现象时，应进行再次加热后方可销售；60℃以上温度条件下存放4 h以上，且未发生变质现象时，可进行再次加热后销售。加热时，应使产品中心温度达到70℃以上。当天烤制完成的产品限当天销售。

8.2 运输时应轻拿轻放，严禁撞击、挤压。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。

#### 9 食用期限

产品宜在销售后2 h内食用。

### 参 考 文 献

- [1] 国家市场监督管理总局令第31号 《零售商品称重计量监督管理办法》
  - [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》
  - [3] NT/T 708—2016 甘薯干
  - [4] NT/T 2642—2014 甘薯等级规格
  - [5] DBS 35/001—2017 食品安全地方标准 连城地瓜干系列产品
- 

福建省连锁经营协会