

《烤番薯》编制说明

一、编制依据及目的

为了保障烤番薯的品质与安全，推动和引导行业健康发展，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检测，标准起草组成员根据检测结果经过反复讨论和修改，于7月形成征求意见稿。7月19日-8月19日在福建省连锁经营协会官网上进行广泛地征求意见，并于8月3日召开内部研讨会，会上行业专家对标准的内容进行逐条讨论，提出意见和建议。于8月20日召开专家审查会，专家组听取了标准起草组的标准编制情况说明，对标准送审稿进行逐章、逐条审查和讨论，标准起草小组针对专家意见进行修改和完善，形成标准报批稿。

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。

2、适用范围

本文件适用于现烤现售的烤番薯。

3、编制依据

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

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

本章对烤番薯的原料要求、感官要求、理化指标、微生物指标、污染物限量、农药残留限量、净含量进行规定。其中，理化指标中水分参照NY/T 708—2003《甘薯干》对烘烤、日晒产品水分的最高要求，以及对产品检测结果设定烤番薯水分的最低值；总糖数值主要以公开发表论文《甘薯烤制过程中美拉德反应主要成分及香味成分含量的动态变化》中的结论“可溶性总糖、还原糖及麦芽糖含量随烤制时间的延长呈现先增加后减少的趋势，葡萄糖、果糖、蔗糖含量基本不变”为依据，结合论文《福建甘薯资源主要营养成分鉴定》对甘薯还原性总糖的研究结论以及产品的检测结果，设定最低值；微生物指标中大肠菌群依据DB35S/001—2017《食品安全地方标准 连城地瓜干系列产品》设定；污染物限量中铅、镉指标高于GB 2762—2017《食品安全国家标准 食品中污染物限量》。

3、第5章 制作过程安全卫生要求

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

4、第6章 检验规则

本章对产品检验规则进行规定，包括抽样方法、出售检查和仲裁检验。

5、第7章 标签标志和包装

本章对烤番薯的标签标志和包装进行规定。

6、第8章 保存与运输

本章对产品的保存与运输进行规定。

7、第9章 食用期限

本章对烤番薯的食用期限进行规定。