

辽宁省沈阳市食品安全企业标准备案
21010407 S- 2021 号

Q/KFB

沈阳康奉堡农业发展有限公司企业标准

Q/KFB 004S—2021

康奉堡地瓜

已备案的企业标准中食品安全
相关内容与食品安全国家标准或者
地方标准冲突的，该备案自动废止。



2021-09-06 发布

2021-10-12 实施

沈阳康奉堡农业发展有限公司 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。

本文件食品安全指标依据 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》制定，其中溴氰菊酯残留量要求严于国家标准。

本文件由沈阳康奉堡农业发展有限公司提出。

本文件起草单位：沈阳康奉堡农业发展有限公司。

本文件主要起草人：唐秀芝、高虹、毕垒、白宇明、刘志东、徐波、张立强、王洪潮、崔国华、薛四平、章世兴、于凤莲、孟令文、高佐军、张显来、李忠元、黄媛媛、赵婷、佟硕、王志龙、张志涛、姜河、贾立东、李静、金靖。

本文件为首次发布。

康奉堡地瓜

1 范围

本文件规定了康奉堡地瓜的术语和定义、质量安全要求、检验方法、检验规则、标签标识、包装、储存和运输的要求。

本文件适用于沈阳康奉堡农业发展有限公司以康平区域内种植的地瓜为原料，经整理、精选加工生产的供人食用的鲜食地瓜。

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 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定
- GB 5009.9 食品安全国家标准 食品中淀粉的测定
- GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- GB/T 17109 粮食销售包装
- NY/T 1278 蔬菜及其制品中可溶性糖的测定 铜还原碘量法

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

鲜食地瓜

经整理、精选加工的供人生食或蒸煮、烘烤食用的新鲜地瓜（又称红薯、甘薯等）。

3.2

损伤地瓜

在生长、收获、储藏及包装运输过程中受到病虫害或机械创伤产生的明显病斑、腐烂或缺损的地瓜。但不包括表面有轻微擦伤的地瓜。

3.3

开裂地瓜

在种植生产过程中因品种、环境、栽培管理等因素而形成的表面自然开裂的地瓜。

4 质量安全要求

4.1 感官要求

外观新鲜，表皮光滑、清洁，无明显泥土等附着物，瓜皮色泽均匀一致，形状较好，无畸形、损伤、开裂，无异味。

4.2 质量要求

地瓜质量要求应符合表1的规定，其中地瓜重量为定等指标。

表1 地瓜质量要求

项 目	要 求		
	一 级	二 级	三 级
地瓜重量(个)/g	150 ~ 300	301 ~ 600	50 ~ 149
水分含量/% ≤	73.0		
淀粉含量/% ≥	16.0		
可溶性糖/% ≥	10.0		

4.3 食品安全要求

溴氰菊酯最大残留限量应符合表2要求，其他食品安全指标按照GB 2762、GB 2763及国家相关规定执行。

表2 溴氰菊酯限量

项 目	指 标
溴氰菊酯(异构体之和)/(mg/kg) ≤	0.1

5 检验方法

5.1 抽样：一个检验组批内抽样基数不低于100个最小包装，采取随机抽样的方式，每个包装抽取样品数不多于1个地瓜。抽取样品总数不少于10个地瓜。

5.2 感官检验：将地瓜置于洁净的搪瓷盘中，先用嗅觉判断样品气味，然后在自然光下用肉眼观察样品的形状、皮色及外观，应满足4.1要求。

5.3 地瓜重量检验：用天平称取样品地瓜重量，精确至1 g。

5.4 水分含量检验：按GB 5009.3执行。

5.5 淀粉含量检验：按GB 5009.9执行。

5.6 可溶性糖检验：按NY/T 1278执行。

5.7 溴氰菊酯检验：按GB 2763执行。

5.8 其他食品安全指标检验：按GB 2762、GB 2763执行。

6 检验规则

6.1 产品组批

同品种、同产地、同栽培方式、同季节采收的产品为一批。

6.2 出厂检验

产品须经企业质量检验部门按本文件 4.1 和 4.2 中地瓜质量规定检验合格后方可出厂。

6.3 型式检验

6.3.1 型式检验的项目为本文件规定的全部项目。

6.3.2 正常生产时型式检验每年进行一次。有下列情况之一时，也应进行型式检验：

- a) 因人为或自然因素使生产环境发生较大变化时；
- b) 土壤、栽培技术等发生变化可能影响产品质量时；
- c) 出厂检验结果与上次型式检验差异较大时；
- d) 食品监督管理部门提出要求时。

6.4 判定规则

6.4.1 检验结果全部符合本文件规定时，判定该批产品为合格品。

6.4.2 检验结果中有一项及以上不符合本文件规定时，可以从原批次产品中加倍抽样复验。复验结果合格时，则判定该批次产品为合格品；复验结果仍有一项及以上不合格，则判定该批产品为不合格品。

7 标签标识

标签应符合 GB 7718 的相关规定。

8 包装、储存和运输

8.1 包装

包装应符合GB/T 17109 的要求。

8.2 储存

储藏温度应控制在10℃~14℃，相对湿度应控制在80%~90%。应防虫、防鼠；不应与有毒有害、有异味的物品混存。

8.3 运输

应使用符合卫生要求的运输工具和容器运输，运输过程中应注意防冻、防水、防晒、防污染。不应与有毒有害、有异味的物品混装运输。运输时应轻装轻卸，防止机械损伤。