

# T/NMSP

## 内蒙古标准发展促进会团体标准

T/NMSP MZB01.30—2023

### “蒙”字标农产品认证要求 乌兰察布马铃薯 薯片（条）

“Nei Meng Gu Brand” certification requirements of agricultural products—Wulanchabu potato chips(french fries)

2023 - 11 - 10 发布

2023 - 11 - 10 实施



# 目 次

|                      |    |
|----------------------|----|
| 前言 .....             | II |
| 1 范围 .....           | 1  |
| 2 规范性引用文件 .....      | 1  |
| 3 术语和定义 .....        | 2  |
| 4 认证要求 .....         | 2  |
| 4.1 原料要求 .....       | 2  |
| 4.2 配料要求 .....       | 4  |
| 4.3 生产过程控制 .....     | 4  |
| 4.4 产品感官要求 .....     | 4  |
| 4.5 理化指标 .....       | 4  |
| 4.6 安全指标 .....       | 5  |
| 4.7 包装、标识、贮存运输 ..... | 5  |
| 4.8 记录与文件管理 .....    | 5  |
| 5 认证规则、程序和评价方法 ..... | 5  |

## 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。

本文件由内蒙古标准发展促进会提出并归口。

本文件起草单位：内蒙古自治区质量和标准化研究院、内蒙古自治区知识产权保护中心、内蒙古自治区农牧业技术推广中心、呼和浩特市园林建设服务中心、内蒙古自治区产品质量检验研究院。

本文件主要起草人：王娟、杜丹东、毕超、李宁、王勇、刘利、赵柏全、郭大伟、高月红、王立福、刘亭岐、王晓燕、安娜、高泽鑫、张宁、古智子、刘诚。

# “蒙”字标农产品认证要求

## 乌兰察布马铃薯薯片（条）

### 1 范围

本文件规定了乌兰察布马铃薯薯片（条）“蒙”字标认证的认证要求，认证规则、程序和评价方法。本文件适用于乌兰察布马铃薯薯片（条）“蒙”字标认证和监督管理。

### 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 4789.1 食品安全国家标准 食品微生物学检验 总则
- 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 金黄色葡萄球菌检验
- 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 5009.5 食品安全国家标准 食品中蛋白质的测定
- GB 5009.6 食品安全国家标准 食品中脂肪的测定
- GB 5009.227 食品安全国家标准 食品中过氧化值的测定
- GB 5009.229 食品安全国家标准 食品中酸价的测定
- GB/T 6920 水质 pH值的测定 玻璃电极法
- GB/T 7467 水质 六价铬的测定 二苯碳酰二肼分光光度法
- GB/T 7475 水质 铜、锌、铅、镉的测定 原子吸收分光光度法
- GB/T 7484 水质 氟化物的测定 离子选择电极法
- GB/T 7485 水质 总砷的测定 二乙基二硫代氨基甲酸银分光光度法
- GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- GB/T 17141 土壤质量 铅、镉的测定 石墨炉原子吸收分光光度法
- GB 17401 食品安全国家标准 膨化食品
- GB 17404 食品安全国家标准 膨化食品生产卫生规范
- GB/T 22105.1 土壤质量 总汞、总砷、总铅的测定 原子荧光法 第1部分：土壤中总汞的测定
- GB/T 22105.2 土壤质量 总汞、总砷、总铅的测定 原子荧光法 第2部分：土壤中总砷的测定
- GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
- HJ 479 环境空气 氮氧化物（一氧化氮和二氧化氮）的测定 盐酸萘乙二胺分光光度法
- HJ 482 环境空气 二氧化硫的测定 甲醛吸收-副玫瑰苯胺分光光度法
- HJ 491 土壤和沉积物 铜、锌、铅、镍、铬的测定 火焰原子吸收分光光度法
- HJ 597 水质 总汞的测定 冷原子吸收分光光度法
- HJ 637 水质石油类和动植物油类的测定 红外分光光度法
- HJ 828 水质 化学需氧量的测定 重铬酸盐法
- HJ 955 环境空气 氟化物的测定 滤膜采样/氟离子选择电极法
- HJ 1263 环境空气 总悬浮颗粒物的测定 重量法
- NY/T 393 绿色食品 农药使用准则
- NY/T 394 绿色食品 肥料使用准则
- NY/T 889 土壤速效钾和缓效钾含量的测定
- NY/T 1121.6 土壤检测 第6部分：土壤有机质的测定

- NY/T 1121.7 土壤检测 第7部分：土壤有效磷的测定
- NY/T 1121.24 土壤检测 第24部分：土壤全氮的测定自动定氮仪法
- NY/T 1377 土壤pH的测定
- NY/T 1886 绿色食品 复合调味料

### 3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

#### 3.1

**乌兰察布马铃薯 薯片（条）** Wulanchabu potato chips (french fries)

以内蒙古乌兰察布市行政区域内马铃薯为主要原料，经清洗、去皮、切片（条）、漂烫、沥水、油炸或烘烤等工艺、添加或不添加其他配料制成的疏松或松脆的片状（条状）的即食原切马铃薯制品。

#### 3.2

**杂色片（条）** undesired color defect chips (fries)

一个单件销售包装中，一片（条）或少数片（条）与大多数片（条）的颜色有明显差异，或杂色斑点大于1.0cm<sup>2</sup>的马铃薯片（条），但不包括由调味料及其他原料引起的异常颜色的马铃薯片（条）。

### 4 认证要求

#### 4.1 原料要求

##### 4.1.1 地域要求

内蒙古自治区乌兰察布市行政区域内，温、光、土等环境条件适合马铃薯生长。

##### 4.1.2 产地环境要求

##### 4.1.2.1 空气质量要求

空气质量应符合表 1 的规定。

表1 空气质量要求（标准状态）

| 项目                          | 指标               |                 | 检验方法    |
|-----------------------------|------------------|-----------------|---------|
|                             | 日平均 <sup>a</sup> | 1h <sup>b</sup> |         |
| 总悬浮颗粒物/（mg/m <sup>3</sup> ） | ≤0.30            | -               | HJ 1263 |
| 二氧化硫/（mg/m <sup>3</sup> ）   | ≤0.15            | ≤0.50           | HJ 482  |
| 二氧化氮/（mg/m <sup>3</sup> ）   | ≤0.08            | ≤0.20           | HJ 479  |
| 氟化物/（μg/m <sup>3</sup> ）    | ≤7               | ≤20             | HJ 955  |

<sup>a</sup> 日平均指任何一日的平均指标。  
<sup>b</sup> 1h指任何1小时的指标。

##### 4.1.2.2 灌溉水质量

马铃薯产地灌溉水应符合农田灌溉水质量要求，质量指标应符合表 2 的规定。

表2 灌溉水质量指标

| 项目        | 浓度限值(指标) | 检测方法      |
|-----------|----------|-----------|
| pH        | 6.5~8.5  | GB/T 6920 |
| 总镉/（mg/L） | ≤0.005   | GB/T 7475 |
| 总砷/（mg/L） | ≤0.01    | GB/T 7485 |

表2 灌溉水质量指标（续）

| 项目                               | 浓度限值(指标) | 检测方法      |
|----------------------------------|----------|-----------|
| 总铅/(mg/L)                        | ≤0.01    | GB/T 7475 |
| 铬(六价)/(mg/L)                     | ≤0.05    | GB/T 7467 |
| 总汞/(mg/L)                        | ≤0.001   | HJ 597    |
| 化学需氧量(COD <sub>Cr</sub> )/(mg/L) | ≤60      | HJ 828    |
| 氟化物/(mg/L)                       | ≤1.2     | GB/T 7484 |
| 石油类/(mg/L)                       | ≤1       | HJ 637    |

#### 4.1.2.3 土壤环境质量

马铃薯产地土壤环境质量指标应符合表 3 的规定。

表3 土壤环境质量指标

| 项目             | 含量限值(指标)   |        | 检测方法         |
|----------------|------------|--------|--------------|
|                | pH 6.5~7.5 | pH>7.5 |              |
| 总汞/(mg/kg)     | ≤0.30      | ≤0.35  | GB/T 22105.1 |
| 总砷/(mg/kg)     | ≤20        | ≤15    | GB/T 22105.2 |
| 总镉/(mg/kg)     | ≤0.25      | ≤0.30  | GB/T 17141   |
| 总铅/(mg/kg)     | ≤40        | ≤40    | GB/T 17141   |
| 总铬(六价)/(mg/kg) | ≤100       | ≤100   | HJ 491       |
| 总铜/(mg/kg)     | ≤60        | ≤60    | HJ 491       |

#### 4.1.2.4 土壤肥力指标

马铃薯产地土壤肥力指标应符合表 4 的规定。

表4 土壤肥力指标

| 项目          | 含量限值(指标) | 检测方法         |
|-------------|----------|--------------|
| 有机质/(g/kg)  | >15      | NY/T 1121.6  |
| 全氮/(g/kg)   | >1.0     | NY/T 1121.24 |
| 有效磷/(mg/kg) | >10      | NY/T 1121.7  |
| 速效钾/(mg/kg) | >100     | NY/T 889     |

#### 4.1.3 品种选择

选择还原糖含量小于0.25%的适合薯片(条)生产的加工型品种。

#### 4.1.4 种植要求

##### 4.1.4.1 播种

根据所选品种特性适时播种。

##### 4.1.4.2 施肥

施肥应符合NY/T 394的规定,亩施充分腐熟的有机肥3m<sup>3</sup>以上,亩施纯N 15 kg~20 kg、P<sub>2</sub>O<sub>5</sub> 8 kg~12 kg、K<sub>2</sub>O 20 kg~30 kg;应用高效新型肥料、水肥一体化技术。

##### 4.1.4.3 灌溉

按照马铃薯不同生育期需水规律进行灌溉。

##### 4.1.4.4 主要病害防控

根据田间病虫害的种类及其发生特点,在预测预报的基础上科学防控。农药使用按照NY/T 393的规定执行。

##### 4.1.4.5 收获

根据生长情况和加工需要适时收获,提前5 d~10 d杀秧。

4.1.4.6 储藏

根据加工需要进行低温储藏。

4.1.5 原料质量要求

4.1.5.1 外观质量

外观应形状完整，色泽良好，无腐烂、变质、发绿、发芽和病虫害。

4.1.5.2 内部质量

内部色泽正常，无变色、黑心和空心。

4.1.5.3 品质指标

干物质含量 $\geq 21\%$ ，还原糖含量 $\leq 0.25\%$ 。

4.2 配料要求

4.2.1 食用植物油

棕榈液油熔点 $\leq 24\text{ }^\circ\text{C}$ ，相对密度（ $40\text{ }^\circ\text{C}/20\text{ }^\circ\text{C}$ 水） $0.899\sim 0.920$ ，水分及挥发物 $\leq 0.05\text{ g}/100\text{ g}$ ，酸价（以氢氧化钾计） $\leq 0.2\text{ mg}/\text{g}$ ，过氧化值 $\leq 5.0\text{ mmol}/\text{kg}$ ，不溶性杂质 $\leq 0.05\%$ 。

4.2.2 调味料

应符合NY/T 1886的规定。

4.3 生产过程控制

4.3.1 生产过程控制

生产过程控制应符合GB 17404中关于厂房间、卫生管理、生产过程食品安全控制的规定。

4.3.2 工艺要点

4.3.2.1 清洗去皮 去皮率达到95%以上，表层无褐变。

4.3.2.2 切片（条） 根据产品要求切成薄厚均匀的片（条），用水冲洗表层淀粉。

4.3.2.3 漂烫  $70\text{ }^\circ\text{C}\sim 100\text{ }^\circ\text{C}$ 热水漂烫，薯片（条）通体呈半透明状，保证原料加工过程不发生褐变。

4.3.2.4 冷冻 薯条应按照产品要求进行快速冷冻处理。

4.3.2.5 熟制 采用油炸或烘烤工艺。油炸温度一般为 $80\text{ }^\circ\text{C}\sim 130\text{ }^\circ\text{C}$ ，可以根据工艺要求进行调整。

4.4 产品感官要求

应符合表5规定。

表5 感官要求

| 项 目   | 要 求                                    | 检验方法  |
|-------|--|---|
| 形 态   | 形状基本完整，允许有少部分碎片、碎条或碎块。                 | 将样品放入白瓷盘中，在自然光下，用肉眼观察其色泽、形态和杂质，闻其气味，用温开水漱口，品尝其滋味。 |
| 色 泽   | 具有产品应有的色泽，色泽基本一致，无焦糊色，杂色片 $\leq 8\%$ 。 |   |
| 滋味和气味 | 具有马铃薯经加工后应有的滋味，无焦苦味、哈喇味或其他异味。          |   |
| 口 感   | 具有产品特有的疏松或酥脆的口感。                       |   |
| 杂 质   | 无正常视力可见的外来异物。                          |   |

4.5 理化指标



产品理化指标应符合表 6 规定。

表6 理化指标

| 项 目                      | 指 标          | 试验方法        |
|--------------------------|--------------|-------------|
| 脂肪含量/ (g/100g)           | 片≤35<br>条≤40 | GB 5009.6   |
| 蛋白质/ (g/100g)            | ≥6           | GB 5009.5   |
| 水分/ (g/100g)             | ≤3.0         | GB 5009.3   |
| 酸价 (以脂肪计) (KOH) / (mg/g) | ≤3.0         | GB 5009.229 |
| 过氧化值 (以脂肪计) / (g/100g)   | ≤0.25        | GB 5009.227 |

#### 4.6 安全指标

铅 (以Pb计) ≤0.64mg/kg; 微生物限量应符合GB 17401规定, 同时应符合表 7 规定。

表7 微生物限量

| 项目      | 采样方案 <sup>a</sup> 及限量 (若非指定, 均以CFU/g (mL)表示) |   |     |      | 检验方法       |
|---------|--|---|-----|------|------------|
|         | n  | c | m   | M    |            |
| 金黄色葡萄球菌 | 5  | 1 | 100 | 1000 | GB 4789.10 |
| 沙门氏菌    | 5  | 0 | 0   | —    | GB 4789.4  |

<sup>a</sup> 样品的采集及处理按 GB 4789.1执行。

#### 4.7 包装、标识、贮存运输

##### 4.7.1 包装

包装材料和容器应清洁、无毒、无异味, 符合食品安全要求。内包装应符合 GB 4806.7 的规定。

##### 4.7.2 标识

4.7.2.1 预包装产品的标签应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定。

4.7.2.2 产品名称可标示为乌兰察布马铃薯 薯片 (条), 并注明产品类型“原切”。

4.7.2.3 包装上有关认证标志和商标等的印刷、加贴应符合有关法规及标准要求。

4.7.2.4 “蒙”字标产品专用标识的使用应符合“蒙”字标认证的规定。

4.7.2.5 获得批准的企业可在其产品外包装上使用“蒙”字标产品专用标识。

##### 4.7.3 贮存运输

4.7.3.1 产品应贮存于清洁卫生、通风干燥、无污染, 具有防潮、防尘、防鼠等设施的仓库内。

4.7.3.2 运输工具容器应安全、无害; 搬运时应轻拿、轻放。

#### 4.8 记录与文件管理

4.8.1 应做好采购、生产、销售、交接、追溯等各个环节的记录及保存工作, 建立适合工作记录的表格文件, 妥善保管好相关电子及纸质档案。纸质档案保留期限至少 2 年。

4.8.2 应建立科学合理的产品追溯机制, 确保产品全过程全周期有迹可循。

#### 5 认证规则、程序和评价方法

“蒙”字标产品认证规则、程序和评价方法按照内蒙古自治区市场监督管理局“蒙”字标认证相关要求执行。