ICS 67.080.20
CCS X 11

T/NMSP

内蒙古标准发展促进会团体标准

T/NMSP MZB01.29—2026
代替T/NMSP MZB01.30—2023

“蒙”字标产品认证要求 乌兰察布土豆薯片（条）

"Inner Mongolia Brand" certification requirements of products—Wulanchabu potato chips(french fries)

2026-07-20 发布　　2026-07-20 实施

内蒙古标准发展促进会　　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。

本文件替代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）》，与T/NMSP MZB01.30—2023相比，除结构调整和编辑性改动外，主要技术变化如下：

a） 删除“3.2（见 2023 年版的 3.2）”；

b） 更改了“4.1.4.2 施肥（见 4.1.4.2，2023 年版 4.1.4.2）”；

c） 更改了“4.4 产品感官要求检验方法（见 4.4，2023 年版的 4.4）”；

d） 更改了“理化指标脂肪含量（见 4.5，2023 年版的 4.5）”。

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专利的责任。

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：毕力格、陈天宇、郭大伟、吴昊、王晓燕、朱慧泽、杜丹东、毕超、高云、李宁、王勇、刘利、赵柏全、张宁、古智子、刘诚。

本文件及其所代替文件的历次版本发布情况为：

——2023年首次发布为T/NMSP MZB01.30—2023；

——本次为第一次修订。

“蒙”字标产品认证要求 乌兰察布土豆 薯片（条）

1 范围

本文件规定了乌兰察布土豆薯片（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土豆薯片（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/T 22699-2022 膨化食品质量通则
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
LY/T 1232 森林土壤磷的测定
LY/T 1234 森林土壤钾的测定
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 1121.6 土壤检测 第6部分：土壤有机质的测定
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

乌兰察布土豆 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。

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

应符合表1的规定。

表1 空气质量要求

项目	指标		检验方法
	日平均[a]	1h[b]	
总悬浮颗粒物,g/m³	≤0.30	-	HJ 1263
二氧化硫,g/m³	≤0.15	≤0.50	HJ 482
二氧化氮,g/m³	≤0.08	≤0.20	HJ 479
氟化物,g/m³	≤7	≤20	HJ 955

[a] 日平均指任何一日的平均指标。
[b] 1 h指任何1小时的指标。

4.1.2.2 灌溉水质量

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（CODcr）/（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

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	NY/T 1377
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

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	LY/T 1232
速效钾,mg/kg	≥100	LY/T 1234

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。

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　主要病虫害防控

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≥21%糖含量≤0.25%

4.2 配料要求

4.2.1 食用植物油

棕榈液油熔点≤24 ℃，相对密度（40 ℃/20 ℃水）0.899～0920，水分及挥发物≤0.05 g/100 g，酸价（以氢氧化钾计）≤0.2 mg/g，过氧化值≤5.0 mmol/kg，不溶性杂质≤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 中关于厂房车间、卫生管理、生产过程的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%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 ℃～100 ℃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 ℃～130 ℃，可以根据工艺要求进行调整。

4.4 产品感官要求

应符合GB/T 22699-2022中6.1的规定。

表5 感官要求

项 目	要 求	检验方法
形 态	具有相应品种的特定形状,允许有部分碎片	GB/T 22699-2022中6.1
色 泽	具有相应品种应有的色泽	
滋味、气味	具有主要原料经加工后应有的滋味,气味,无异味	
组织形态	无霉变,内部呈多孔状或内部结构均匀,口感疏松或松脆;夹心、注心或涂层产品具有其应有的组织状态	
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，100g	条≤40	GB 5009.6
蛋白质，g/100g	≥5	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）≤0.64 mg/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[a]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
[a] 样品的采集及处理按照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。