

ICS 67.080.01
B 31
备案号:40295—2013



中华人民共和国国内贸易行业标准

SB/T 10968—2013

加工用马铃薯流通规范

General conditions for the logistic supply of processing potatoes

2013-04-16 发布

2013-11-01 实施

中华人民共和国商务部 发布

目 次

前言	I
1 范围	1
2 规范性引用文件	1
3 术语和定义	1
4 商品等级	2
4.1 薯条加工用马铃薯	2
4.2 薯片加工用马铃薯	3
4.3 全粉加工用马铃薯	3
4.4 淀粉加工用马铃薯	4
4.5 卫生指标	5
5 检验方法	5
5.1 感官检验	5
5.2 缺陷检验	5
5.3 干物质测定(水下称重法)	5
5.4 油炸颜色检验	6
5.5 糖末端检验	6
5.6 粗淀粉检验	7
5.7 卫生指标的检验	7
6 检验规则	8
6.1 抽样方法	8
6.2 组批	8
7 包装	8
7.1 包装材料	8
7.2 包装规格	8
7.3 包装方法	8
8 标识	8
9 流通过程要求	9
9.1 产地采购	9
9.2 运输	9
附录 A (规范性附录) 加工用马铃薯外部、内部缺陷详表及干物质与相对密度对照表	10
A.1 薯条、薯片加工用马铃薯外部、内部缺陷详表	10
A.2 全粉、淀粉加工用马铃薯外部、内部缺陷详表	10
A.3 干物质与相对密度对照表(5 kg 马铃薯)	11
附录 B (资料性附录) 马铃薯缺陷图	13
附录 C (资料性附录) 马铃薯编织袋包装示例	19

前 言

本标准按照 GB/T 1.1—2009 给出的规则起草。

本标准由中国食品工业协会马铃薯食品专业委员会提出。

本标准由中华人民共和国商务部归口。

本标准起草单位：蓝顿旭美食品有限公司、内蒙古凌志马铃薯科技股份有限公司、黑龙江北大荒马铃薯产业集团、张家口弘基农业科技发展有限责任公司、张家口燕北薯业开发有限公司、荷兰科瑞欧有限公司中国代表处、河南工业大学、瑞控机械(南京)有限公司、贵州省水城县玖圣绿色科技开发有限公司。

本标准主要起草人：王薇、徐开生、张京玉、郝旭、闫洪志、李明安、张海、董清、黄艳梅、王彦波、黄文静、耿东、封明文、赵秀艳、张喜忠、侯青海、胡焯、李月辉、李怀奎、陈小红。

加工用马铃薯流通规范

1 范围

本标准规定了加工用马铃薯(简称马铃薯)的术语和定义、商品等级、检验方法、检验规则、包装、标识和流通过程要求。

本标准适用于用来加工马铃薯制品包括冷冻薯条(简称薯条)、切片型薯片(简称薯片)、全粉(雪花全粉和颗粒全粉)、淀粉的马铃薯流通和管理。

2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件,仅注日期的版本适用于本文件。凡是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/T 5009.11 食品中总砷及无机砷的测定

GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定

GB/T 5009.17 食品中总汞及有机汞的测定

GB/T 8855 新鲜水果和蔬菜 取样方法

GB/T 8946 塑料编织袋

NY/T 11—1985 谷物籽粒粗淀粉测定法

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

薯条 frozen potato french fries

鲜马铃薯经清洗、去皮、切条、漂烫、干燥、油炸,再经预冷、冷冻、低温贮存,在冷冻条件下运输及销售,食用时需再次加热的制品。

不包括其他以马铃薯淀粉或全粉为全部原料或部分原料生产的复合薯条。

3.2

薯片 sliced potato chip

马铃薯经清洗、去皮、切片、漂烫、沥水、油炸、添加调味料制成的马铃薯制品。

不包括其他以马铃薯淀粉或全粉为全部原料或部分原料生产的复合薯片。

3.3

薯形 potato shape

马铃薯由于品种特性在生长、发育、成熟后所形成的特有形状。