

# 中华人民共和国农业行业标准

NY/T 1605—2008

---

## 加工用马铃薯 油炸

Processing potatoes For frying

2008-05-16 发布

2008-07-01 实施

---

中华人民共和国农业部 发布

## 前 言

本标准由中华人民共和国农业部提出。

本标准起草单位：中国农业科学院蔬菜花卉研究所、农业部蔬菜品质监督检验测试中心(北京)。

本标准主要起草人：金黎平、刘肃、谢开云、卞春松。

## 加工用马铃薯 油炸

### 1 范围

本标准规定了加工用马铃薯的要求、试验方法、检验规则、标志、包装、运输和贮存等技术要求。  
本标准适用于马铃薯薯片、薯条加工用的马铃薯块茎。

### 2 规范性引用文件

下列文件中的条款通过本标准的引用而成为本标准的条款。凡是注日期的引用文件，其随后所有的修改单(不包括勘误的内容)或修订版均不适用于本标准，然而，鼓励根据本标准达成协议的各方研究是否可使用这些文件的最新版本。凡是不注日期的引用文件，其最新版本适用于本标准。

GB/T 5009.11 食品中总砷及无机砷的测定

GB/T 5009.12 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 5009.143 蔬菜、水果、食用油中双甲脒残留量的测定

GB/T 5009.188 蔬菜、水果中甲基托布津、多菌灵的测定

GB/T 8855 新鲜水果和蔬菜的取样方法

GB 12313 感官分析方法 风味剖面检验

NY/T 761 蔬菜和水果中有机磷、有机氯、拟除虫菊酯和氨基甲酸酯类农药多残留检测方法

### 3 术语和定义

下列术语和定义适用于本标准。

#### 3.1

**薯片 potato chip**

块茎清洗去皮后直接切片，油炸后得到的天然薯片。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薯片。

#### 3.2

**薯条 french fry**

块茎清洗去皮后直接切条，油炸后再快速冷冻形成的天然薯条，食用前须再次油炸至可食状态。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薯条。

#### 3.3

**薯形 tuber shape**

指某一马铃薯品种的块茎正常发育成熟后所得到的特有形状。

#### 3.4

**整齐度 uniformity**

指同一批次块茎的形状、大小、表皮颜色等特征的一致性程度。

#### 3.5

**外部缺陷 external defect**

出现在块茎外表，肉眼可见的缺陷，如块茎表皮变绿、块茎畸形、糖末端、开裂、干皱、机械损伤、虫眼、鼠咬、病斑、干腐或腐烂等影响加工产品品质的缺陷。