

Q/XXZ

云南乡小竹商贸有限公司企业标准

Q/XXZ 0001 S—2022

竹笋干及其制品

云南省食品安全企业标准备案章
备案号: 5304⁰⁰⁷²S-2022
备案日期: 2022 年 08 月 02 日

云南省
备案
备案

2022-08-02 发布

2022-08-05 实施

云南乡小竹商贸有限公司

发布

前 言

我公司生产的竹笋干及其制品，是以新鲜的竹笋为原料，经挑选、清洗、煮制（或漂烫）、添加或不添加食用盐调味、分切成型、干燥(或经干燥后泡发、滤干、蒸煮、冷却、杀菌)、包装等工艺加工制成的非即食性产品。根据《中华人民共和国标准化法》和《中华人民共和国食品安全法》的规定，特制定本标准，作为企业组织生产、检验、贸易和仲裁的依据。

本标准的安全性指标按照GB 2762-2017《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 2763-2021《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》制定，其中铅指标的限量严于食品安全国家标准，其余指标根据产品实际制定。

本标准由云南乡小竹商贸有限公司提出、起草并解释。

本标准主要起草人：普值。

准育案章

月 日

竹笋干及其制品

1 范围

本标准规定了竹笋干及其制品的产品分类、技术要求、检验方法、检验规则、标志、包装、运输、贮存。

本标准适用于以新鲜的竹笋为原料，经挑选、清洗、煮制（或漂烫）、添加或不添加食用盐调味、分切成型、干燥（或经干燥后泡发、滤干、蒸煮、冷却、杀菌）、包装等工艺加工制成的非即食性竹笋干及其制品。

2 规范性引用文件

本标准中引用的文件对于本标准的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅所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。

3 产品分类

根据产品加工工艺的不同分为：竹笋干和竹笋干制品。

3.1 竹笋干：以新鲜的竹笋为原料，经挑选、清洗、煮制（或漂烫）、添加或不添加食用盐调味、分切成型、干燥、包装等工艺加工制成的丝状、条状、片状、块状等不同形状的竹笋干。

3.2 竹笋制品：干制后的竹笋经用生产用水泡发、滤干、蒸煮、装袋后杀菌、包装等工艺加工制成的竹笋制品。

4 技术要求

4.1 原辅料要求

4.1.1 竹笋：应新鲜、无虫蛀、无霉变、无腐烂，并符合相应的食品安全标准和有关规定。

4.1.2 食用盐：应符合 GB 2721 的规定。

4.1.3 生产加工用水：应符合 GB 5749 的规定。

4.1.4 其他原辅材料：应符合相应的食品安全标准和有关规定，不得使用非食品原料和辅料。

4.2 感官要求

应符合表1的规定。

表1 感官要求

项 目	要 求	检验方法
色 泽	具有该产品应有的正常色泽。	取适量样品置于洁净的白色瓷盘中，在自然光线下目视、鼻嗅。
组织形态	具有该产品应有的组织形态。	
气味与滋味	具有该产品应有的滋味和气味，无其他异味。	
杂 质	无肉眼可见的外来杂质。	

4.3 理化指标

应符合表2的规定。

表2 理化指标

项 目	指 标	检验方法
水分 ^a , g/100g	≤ 16.0	GB 5009.3
二氧化硫, g/kg	≤ 0.2 (竹笋干) 0.05 (竹笋制品)	GB 5009.34

^a仅适用于竹笋干检测。

4.4 污染物限量

应符合GB 2762的规定；严于食品安全国家标准的指标应符合表3的规定。

表3 污染物限量

项 目	指 标	检验方法
铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.8	GB 5009.12

4.5 农药残留限量

应符合GB 2763的规定。

4.6 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定，并按 JJF 1070 规定的方法测定。

4.7 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定。

4.8 生产加工过程的卫生要求

应符合GB 14881的规定。

5 检验规则

5.1 组批

以同一次投料、同一原料、同一工艺生产的同一规格的产品为一批。

5.2 抽样

所抽样品须为同一批次保质期内的产品，抽样基数不得低于 100 个最小包装，总重量不低于 30 kg，抽取样品不少于 20 个最小包装，重量不低于 2 kg。样品分成 2 份，1 份用于检验，1 份留样备查。

5.3 出厂检验

每批产品须经我公司质量检验部门检验合格，并签发合格证后方可出厂；出厂检验项目按相关规定和要求执行。

5.4 型式检验

正常情况下，型式检验每半年进行一次，检验项目为本标准技术要求规定的所有项目；发生以下情况之一时，亦应进行型式检验：

- a) 产品的原料、配方、工艺、生产设备有较大改变，可能影响产品质量时；
- b) 停产半年以上，重新恢复生产时；
- c) 出厂检验结果与上一次型式检验结果有较大差异时；
- d) 国家食品安全监管部门提出型式检验要求时。

5.5 判定规则

检验结果中，如有任一项指标不合格时，允许用留样进行复检，以复检结果为准。

6 标志、包装、运输、贮存

6.1 标志

6.1.1 产品包装标签、标识应符合 GB 7718、GB 28050 和相关规定及要求。

6.1.2 包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

6.2 包装

包装材料和容器应符合相应的食品安全标准和有关规定，封口严密，包装牢固。

6.3 运输

运输工具应清洁、卫生、无异味、无污染。产品运输应避免日晒雨淋，不得与有毒、有害、有异味、有腐蚀性、易污染或影响产品质量的物品混装运输。装卸时应轻搬、轻放。

6.4 贮存

原料、辅料、半成品、成品应分开放置，应贮存在清洁、卫生、阴凉、干燥、通风、无异味的库房内。产品离地、离墙堆放，并设有防鼠、防蝇、防鼠设施，禁止与有毒、有害、有异味、有腐蚀性、易污染的物品混贮，混放。

准备案章

月 日

备案单位承诺书

本食品安全企业标准备案单位承诺：

一、本备案登记表中所填写的内容、所附的资料（包括研究和检验数据）均为真实，并符合《食品安全法》。如有不实之处，本单位愿承担全部法律责任。

二、按照本备案标准生产的食品不含有未经许可的食品（包括原料）、食品添加剂和法律、法规禁止使用的食品（包括原料）、食品添加剂。

三、本单位将按照备案标准组织生产，并保证所生产的食品符合《食品安全法》。

四、本单位申报食品安全企业标准备案的产品已通过检验，检验结果均符合本备案标准的要求。



备案单位（盖章）

2022年 7 月 18日

曹值

备案单位主要负责人（签字）

2022年 7 月 18日