

Q/LJQ

陇川县集强林竹产业有限责任公司企业标准

Q/LJQ 0004 S—2023

竹笋半成品

云南省食品安全企业标准备案章
备案号: 53310018 S-2023
备案日期: 2023年 07月 28日

云南
备案
备案

2023 - 07 - 28 发布

2023 - 08 - 01 实施

陇川县集强林竹产业有限责任公司 发布

前 言

我公司生产的竹笋半成品，是以新鲜的竹笋为原料，经挑选、清洗、煮制(或漂烫)、烘干、添加或不添加食用盐、分切或不分切成片、条或丝、包装等工艺加工制成。根据《中华人民共和国标准化法》《中华人民共和国食品安全法》的规定，特制中定本标准，作为企业组织生产、质量检验、贸易和仲裁的依据。

本标准的安全性指标按照GB 2762-2022《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。

本标准由陇川县集强林竹产业有限责任公司提出、起草并解释。

本标准主要起草人：杨常贵、张文平。

省食品

号: 53

日期:

竹笋半成品

1 范围

本标准规定了竹笋干及其制品的技术要求、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)、烘干、添加或不添加食用盐、分切或不分切成片、条或丝、包装等工艺加工制成的竹笋半成品。

2 规范性引用文件

本标准中所引用的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 技术要求

3.1 原辅料要求

3.1.1 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。

3.1.2 食用盐:应符合 GB 2721 的规定。

3.1.3 生产加工用水:应符合 GB 5749 的规定。

3.1.4 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。

3.2 感官要求

应符合表1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。	将样品置于白色瓷盘中，在自然光下，观察色泽、组织形态，嗅其气味，品尝其滋味，并目视检测是否有杂质。
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	无肉眼可见外来杂质。	

3.3 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
二氧化硫, g/kg	≤ 45	GB 5009.34

3.4 污染物限量

安全企

31

年

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

3.5 农药残留限量

应符合GB 2763的规定。

3.6 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合GB 2760的规定。

3.7 生产过程的卫生要求

应符合GB 14881的规定。

4 检验规则

4.1 组批

以同一批次投料、同一工艺生产的同一品种、同一包装规格的产品为一批。

4.2 抽样

所抽样品必须是同一批次保质期内的产品，以同批次、同规格的产品为抽样基数，所抽样基数不得低于30kg；抽样样品不低于1kg，样品分成两份，1份检验，1份备查。

4.3 出厂检验

每批次产品经检验机构检验合格并附检验合格证后方可出厂，出厂检验项目按相关规定和要求执行。

4.4 型式检验

型式检验每半年进行一次，型式检验项目为本标准的全部项目。有下列情况之一时应进行型式检验：

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

4.5 判定规则

检验结果中，微生物指标有任何一项不合格时，则判该产品不合格；其它指标有任意一项不合格时，可从同批产品中加倍抽样复检，以复检结果为准。

5 标志、包装、运输、贮存

5.1 标志

标准备
S-
月

5.1.1 产品销售包装的标签标示应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定。

5.1.2 产品外包装的标志符合 GB/T 191 的规定。

5.2 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。

5.3 运输

运输工具应清洁、卫生、无异味，无污染。运输过程中应防挤压、防雨、防潮、防晒，装卸时应轻搬、轻放。运输严禁与有毒、有害、有异味、有腐蚀性、易污染的物品混装混运。

5.4 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20cm以上，禁止与有毒、有害、有异味、有腐蚀性、易污染的货物混贮、混放。

案章
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、本单位于 2023 年 7 月 9 日至 2023 年 7 月 19 日在企业微信上进行了标准文本和编制说明备案前公示（不少于 5 个工作日），广泛征求社会各方意见。



备案单位（盖章）

2023 年 7 月 28 日

备案单位主要负责人（签字）

2023 年 7 月 28 日