

Q/DYY

大关县源野农业科技有限公司企业标准

Q/DYY 0002 S—2023

竹笋制品（清水笋）

云南省食品安全企业标准备案章
备案号: 5306 0010 S-2023
备案日期: 2023 年 5 月 22 日

云南省
备案
备案日

2023 - 05 - 22 发布

2023 - 05 - 29 实施

大关县源野农业科技有限公司

发 布

前 言

我公司生产的竹笋制品（清水笋），是以新鲜的筴竹笋为原料，经挑选、清洗、分切成型、煮制或漂烫（或不煮制不漂烫）、添加（或不添加）食用盐、包装、高温煮制（或不高温煮制）等工艺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 2762-2022《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。

本标准由大关县源野农业科技有限公司提出、起草并解释。

本标准主要起草人：周晓文。

食品安全企

号: 5306

期: 年

竹笋制品（清水笋）

1 范围

本标准规定了竹笋制品（清水笋）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箬竹笋为原料，经挑选、清洗、分切成型、煮制或漂烫（或不煮制不漂烫）、添加（或不添加）食用盐、包装、高温煮制（或不高温煮制）等工艺制成的非即食性竹笋制品（清水笋）。

2 规范性引用文件

本标准中所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

根据加工工艺和使用辅料的不同分为：商业无菌产品、非商业无菌产品、含盐型产品、不含盐型产品。

4 技术要求

4.1 原辅料要求

4.1.1 箬竹笋：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
固形物, %	≥	45.0
		GB/T 10786

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	≤	0.24
		GB 5009.12

4.5 微生物限量

4.5.1 非商业无菌生产的产品，致病菌限量应符合 GB 29921 的规定。

4.5.2 经商业无菌生产的产品，应符合商业无菌的要求，并按照 GB 4789.26 规定的方法检验。

4.6 农药残留限量

应符合GB 2763的规定。

4.7 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。

4.8 食品添加剂

4.8.1 食品添加剂的质量应符合相应的安全标准和有关规定。

4.8.2 食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定。

4.9 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 30kg，抽取样品不少于 20 个最小包装，重量不低于 2kg。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

检验结果中微生物指标有任何一项不合格时，则判定该批产品为不合格，不得复检；其余指标若有不合格项时，允许用留样复检，以复检结果为准。

6 标志、包装、运输、贮存

6.1 标志

6.1.1 预包装产品的标签、标识应符合 GB 7718、GB 28050 和有关规定。

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。运输过程中应防挤压、防雨、防潮、防晒，装卸时应轻搬、轻放。运输时严禁与有毒、有害、有异味、有腐蚀性、易污染的物品混装混运。

6.4 贮存

原料、辅料、半成品、成品应分开放置，成品应贮存在阴凉干燥、清洁卫生、通风、无异味的库房内；产品应离地、离墙堆放，并有防尘、防蝇、防虫、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。



备案单位承诺书

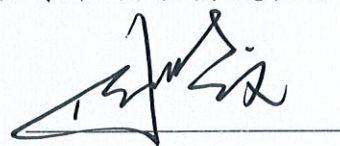
本食品安全企业标准备案单位承诺：

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 04 月 26 日至 2023 年 05 月 05 日 在本公司微信公众号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。



备案单位主要负责人（签字）

2023 年 5 月 8 日

2023 年 5 月 8 日