

Q/YLY

彝良有缘菌业有限公司企业标准

Q/YLY 0001S—2024

天麻罐头

云南省食品安全企业标准备案章

备案号: 53060022S-2024

备案日期: 2024年 2月 20日

云南省
备案
备案日

2024 - 02 - 20 发布

2024 - 02 - 27 实施

彝良有缘菌业有限公司 发布

前 言

我公司生产的天麻罐头是以天麻为主要原料，经挑选，清洗，蒸煮，漂冷，腌制、包装，杀菌等工艺加工制成。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，特制定本标准，作为本企业组织生产、检验、贸易、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》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。

本标准由彝良有缘菌业有限公司提出、起草并解释。

本标准主要起草人：周桢丁。

食品
号: 5
期:

天麻罐头

1 范围

本标准规定了天麻罐头的技术要求、检验规则、标志、包装、运输及贮存。
本标准适用于以天麻为主要原料，经挑选，清洗，蒸煮，漂冷，腌制、包装，杀菌等工艺加工制成的天麻罐头。

2 规范性引用文件

本标准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 技术要求

3.1 原辅料要求

- 3.1.1 天麻：应符合《关于党参等 9 种新增按照传统既是食品又是中药材的物质公告》（2023 年第 9 号）天麻及有关规定。
- 3.1.2 生产加工用水：应符合 GB 5749 的规定。
- 3.1.3 其他原辅料：应符合相应的食品安全标准和有关规定，不得添加非食品原料和辅料。

3.2 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	应具有本产品固有的色泽	随机取样品适量，置于白色清洁瓷盘内，于自然光线下，目测其色泽、组织形态，嗅其气味，品其滋味。
组织形态	应具有产品固有的组织形态	
滋味和气味	应具有本产品固有的气味和滋味，无异味、异臭	
杂质	无其他肉眼可见外来杂质	

3.3 污染物限量

应符合《关于党参等9种新增按照传统既是食品又是中药材的物质公告》（2023年第9号）天麻及有关规定，严于食品安全国家标准的指标应符合表2规定。

表2 污染物限量

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

安全企
306
年

3.4 微生物指标限量

应符合罐头食品商业无菌要求，按GB 4789.26规定的方法检验。

3.5 农药残留限量

应符合GB 2763的规定。

3.6 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规定的方法检测。

3.7 食品添加剂

3.7.1 食品添加剂质量应符合相应的食品安全标准和有关规定。

3.7.2 食品添加剂的使用应符合GB 2760的规定。

3.8 生产加工过程中的卫生要求

应符合GB 14881的规定。

4 检验规则

4.1 组批

以同一品种的原料、同一次投料、同一工艺生产的同一规格的产品为一批。

4.2 抽样

从同一批产品中随机抽取，抽样基数不少于200袋，抽检基数为18袋。样品分成2份，1份用于检验，1份用于备查。

4.3 出厂检验

每批产品出厂前，由公司质量检验部门按本标准进行检验，检验合格并附合格证后产品方可出厂，出厂检验项目应按照有关规定和要求执行。

4.4 型式检验

型式检验每半年进行一次，检验项目为本标准技术要求中的全部项目。有下列情况之一者，亦应进行型式检验：

- a) 当原料、配方、生产工艺、生产设备发生较大变化，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。

4.5 判定规则

检验结果中，全部指标检验合格，即判定该产品合格。微生物指标不合格时，则判定该批产品为不合格，不得复检。其他指标若有不合格项，可对留样进行复检，以复检结果为准。

业标准备
S-
月

5 标志、包装、运输、贮存

5.1 标志

5.1.1 产品销售包装的标签标识应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定；并标示“婴幼儿、孕妇及乳母不宜食用”。

5.1.2 包装储运标志应符合 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及有关规定，封口严密，包装牢固。

5.3 运输

运输工具应清洁、干燥，不得与有毒、有害、有腐蚀性、易污染的物品混装、混运；运输过程中应防雨、防潮、防晒；装卸时应轻搬、轻放，不得挤压。

5.4 贮存

原料、半成品、成品应分开放置，成品应贮存于阴凉、通风、干燥的室内，并有防尘、防蝇、防虫、防鼠设施；不得与有毒、有害、有腐蚀性、易污染的物品混贮；仓库内产品应离墙离地分类堆码整齐。

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2024年1月10日至2024年1月15日在 食品标准信息平台 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）



2024年1月16日

备案单位主要负责人（签字）

周松丁

2024年1月16日