

Q/YTC

云南唐家厨房食品有限公司企业标准

Q/YTC 0002 S—2024

竹笋罐头

云南省
备案
备案

云南省食品安全企业标准备案章

备案号: 5301⁰⁰⁷¹S-2024

备案日期: 2024年 01 月 26 日

2024-01-26 发布

2024-01-28 实施

云南唐家厨房食品有限公司 发布

前 言

我公司生产的竹笋罐头是以新鲜竹笋或干笋为主要原料，食盐等为辅料，经原料处理、修整成型、清洗、漂烫（或不漂烫）、干燥（或不干燥）、调味（或不调味）、灭菌（或不灭菌）、包装等工艺制成。根据相关法律法规制定本标准，作为企业组织生产、检验、贸易以及仲裁的依据。

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 7098-2015《食品安全国家标准 罐头食品》制定，其中铅限量指标严于食品安全国家标准，其余指标根据产品实际制定。

本标准由云南唐家厨房食品有限公司提出、起草并解释。

本标准主要起草人：唐光明

食品安

号: 53

期:

竹笋罐头

1 范围

本标准规定了竹笋罐头的产品分类、技术要求、检验规则、标志、包装、运输、贮存。

本标准适用于以新鲜竹笋或干笋为主要原料，食盐等为辅料，经原料处理、修整成型、清洗、漂烫（或不漂烫）、干燥（或不干燥）、调味（或不调味）、灭菌（或不灭菌）、包装等工艺制成的竹笋罐头。

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 产品分类

3.1 根据使用原辅料不同分为：清水笋、调味笋。

3.2 根据工艺不同分为：非即食性笋、即食性笋。

4 技术要求

4.1 原辅料要求

4.1.1 竹笋或干笋：应洁净、无虫蛀、无污染、无霉变、无异味，并符合相应的食品安全标准和有关规定。

4.1.2 生产加工用水：应符合 GB 5749 的规定。

4.1.3 食用盐：应符合 GB 2721 的规定。

4.1.4 其他原辅料：应符合相应的食品安全标准及有关规定，不得使用非食品原料及辅料。

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
组织形态	具有该产品应有的形态，无病虫害，无霉变。	取适量样品置于一洁净的瓷盘中，在光线明亮处目视、鼻嗅、口尝。
滋味和气味	具有该产品特有的滋味和气味，无霉味、异味。	
色 泽	具有该产品固有的色泽。	
杂 质	无肉眼可见外来杂质。	

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
	清水笋	调味笋	
食盐, g/100g	≤	9	GB 5009.44

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 农药残留限量

应符合GB 2763的规定。

4.6 微生物限量

即食类产品微生物限量应符合罐头食品商业无菌的要求, 按GB 4789.26规定的方法测定。

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, 按JJF 1070规定的方法测定。

4.8 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的有关规定。

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

以同一品种的原料、同一次投料、同一工艺所生产的统一规格产品为一批。

5.2 抽样

从同一批次产品中随机抽取, 抽样基数不得少于200罐(袋), 样品总量不少于18罐(袋)。分为两份, 一份检验, 一份留样备查。

5.3 出厂检验

产品出厂前应由生产厂的质量监督部门进行出厂检验, 检验合格并附合格证后方可出厂。出厂检验项目应按有关规定执行。

5.4 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规定的全部技术要求，当有下列情况之一时，亦应进行型式检验：

- a) 正式生产后，当原材料、配方、工艺发生较大改变时；
- 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，若微生物指标有任一项不合格，则判定该批产品为不合格产品，不得复检；其余指标有不合格时，可以用留样进行复检，以复检结果为准。

6 标志、包装、运输、贮存

6.1 标志

6.1.1 产品包装的标签标识应符合 GB 7718、GB 28050 及有关规定。

6.1.2 外包装储运图示标志应符合GB/T 191的规定。

6.2 包装

包装材料及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。

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、易污染的物品混运。

6.4 贮存

产品应贮存于清洁卫生、通风干燥、有防尘、防蝇、防虫、防鼠设施的库内；禁止与有毒、有害、有异味、有腐蚀性、易污染的物品混贮。产品堆放时应离地、离墙，堆码高度以提取方便为宜。

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 元 月 4 日至 2024 年 元 月 11 日在 云南唐家厨房食品有限公司网站 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 2 月 11 日

备案单位主要负责人（签字）

2024年 2 月 11 日