

Q/XTD

西双版纳泰鼎农业开发有限公司企业标准

Q/XTD 0002 S—2024

代替 Q/XTD 0002 S-2020

竹笋软罐头

云南省食品安全企业标准备案章
备案号: 53280045S-2024
备案日期: 2024年 4月 22日

云南省
备案号
备案日期

2024 - 04 - 22 发布

2024 - 04 - 28 实施

西双版纳泰鼎农业开发有限公司

发布

前 言

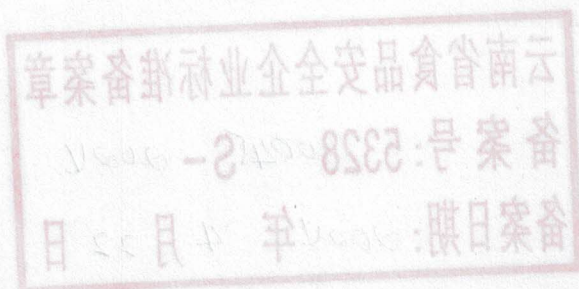
我公司生产的竹笋软罐头是以新鲜竹笋为原料，经挑选去壳、清洗、切制（或不切制）、调味（或不调味）、密封包装、蒸煮灭菌、冷却工艺加工制成。根据相关法律法规制定本标准，作为企业组织生产、检验、贸易和仲裁的依据。

本标准安全性指标按照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》、GB 7098-2015《食品安全国家标准 罐头食品》的规定制定，其中铅指标严于食品安全国家标准，其他指标根据产品实际制定。

本标准代替Q/XTD 0002 S-2020《竹笋软罐头》。

本标准由西双版纳泰鼎农业开发有限公司提出、起草并解释。

本标准起草人：黄天寿。



竹笋软罐头

1 范围

本标准规定了竹笋软罐头的产品分类、技术要求、检验规则、包装、标志、运输、贮存。
本标准适用于以新鲜竹笋为原料，经挑选去壳、清洗、切制（或不切制）、调味（或不调味）、密封包装、蒸煮灭菌、冷却工艺加工制成竹笋软罐头。

2 规范性引用文件

本标准所引用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

- 3.1.1 按原材料不同分为：甜笋软罐头、黄笋软罐头、紫笋软罐头。
- 3.1.2 按生产工艺及形态不同分为：笋、笋块、笋条。

4 技术要求

4.1 原辅料要求

- 4.1.1 鲜笋：应采用新鲜良好、质嫩的可食用竹笋。无腐败、霉烂变质和病虫害。
- 4.1.2 生产加工用水：应符合 GB 5749 的规定；
- 4.1.3 其它辅料：应符合相应的食品标准和规定，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 感官指标

项 目	要 求			检验方法
	鲜竹笋	笋块	笋条	
包 装	包装完好、无破损、无胀袋			GB/T 10786
外观和组织形态	笋体完整、无病虫害、腐烂、畸形；笋肉鲜嫩、切面光滑；	笋肉鲜嫩、切面光滑，块片大小基本一致	笋肉鲜嫩、切面光滑，块条粗细基本一致	
色 泽	个有本品固有的色泽			
滋味与气味	具有各类竹笋特有的滋味和气味，无异味			
杂 质	无肉眼可见外来杂物			

品安全企业标
5328 S-
年 月

4.3 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符合表2的要求。

表2 污染物限量

项 目	指 标	检验方法
铅（以Pb 计），mg/kg ≤	0.16	GB 5009.12

4.4 农药残留限量

应符合GB 2763的规定。

4.5 微生物指标

应符合罐头食品商业无菌要求。按 GB 4789.26 规定的方法检验。

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。按JJF1070规定的方法检验。

4.7 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合GB 2760中蔬菜制品的规定。

4.8 生产过程的卫生要求

应符合GB 8950的规定。

5 检验规则

5.1 组批

以同一品种的配料、同一批投料、同一工艺所生产的同一包装规格的产品为一批。

5.2 抽样

同一批产品中随机抽取，每批抽样基数不得少于200袋，抽样基数为18袋。样品分为两份，一份用于检验，另一份用于备查。

5.3 出厂检验

每批产品出厂前，经检验合格后并签发合格证后方可出厂。出厂检验项目为：感官要求、净含量。

5.4 型式检验

正常情况下，型式检验每半年一次，检验项目为本标准规定的全部项目。有下列情况之一的，亦应进行型式检验：

- a) 原料、生产工艺、生产设备发生较大变化时；
- b) 停产半年以上重新恢复生产时；
- c) 出厂检验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。

5.5 判定规则

微生物指标不合格时，则判定该批产品为不合格，不得复检。其它指标不合格时，允许在同批产品中加倍抽样进行复检，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 和 GB 28050 的规定；

6.1.2 产品外包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

6.2 包装

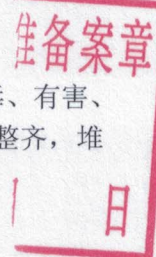
真空包装、包装材料和容器应符合相应的食品安全标准及有关规定，包装封口应严密，包装牢固。

6.3 运输

运输工具应清洁、卫生、干燥，有防潮防晒设施，产品不得与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发、有异味、易污染的物品混装运输；搬运时应轻放，严禁扔、摔挤；运输中应防止暴晒、雨淋及受潮。

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15cm、离墙30cm堆放，分类堆码整齐，堆码高度及提取方便为宜。



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03月14日至2024年04月18日在企业公众号上进行了标准文本和编写说明备案前公示（不少于5个工作日）广泛征求社会各方意见。



王瑞

备案单位主要负责人（签字）
2024年04月18日