

Q/LRS

澜沧睿森食品有限公司企业标准

Q/LRS 0002 S—2024

去皮甘蔗

云南省食品安全企业标准
备案号: 5308 0113 S-
备案日期: 2024 年 09 月

云南省食品安全企业标准备案章
备案号: 5308 0113 S- 2024
备案日期: 2024 年 09 月 18 日

2024 - 09 - 18 发布

2024 - 09 - 23 实施

澜沧睿森食品有限公司 发布

前 言

我公司生产的去皮甘蔗是以新鲜甘蔗为主要原料，添加（或不添加）食品添加剂，经清洗、去皮、分切、包装、杀菌等工艺制成，根据相关法律法规制定本标准，作为企业组织生产、检验、贸易和质量仲裁的依据。

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》和GB 2763-2021《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》的规定制定，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。

本标准由澜沧睿森食品有限公司提出、起草并解释。

本标准主要起草人：李箫。

去皮甘蔗

1 范围

本标准规定了去皮甘蔗的技术要求、检验规则、标志、包装、运输及贮存。
本标准适用于以新鲜甘蔗为主要原料，添加（或不添加）食品添加剂，经清洗、去皮、分切、包装、杀菌等工艺制成的去皮甘蔗。

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 甘蔗：应符合 GB/T 10498 及有关规定。
- 3.1.2 生产加工用水：应符合 GB5749 的规定。
- 3.1.3 其他原辅料：应符合相应的食品标准和有关规定，不得使用非食品用原料和辅料。

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	具有该产品应有的色泽	取适量样品按标签所示方法进行操作，置于洁净的白色盘（磁盘或同类容器）中，在自然光线下观察色泽和状态，闻其气味，用温开水漱口，品其滋味。
滋味、气味	具有该产品应有的滋味和气味，无异味	
组织形态	具有该产品应有的组织形态	
杂质	无肉眼可见外来杂质	

3.3 污染物限量

应符合GB 2762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	≤ 0.08	GB 5009.12

生
备
案
202
18

3.4 微生物限量

3.4.1 致病菌限量应符合 GB 29921 的规定。

3.4.2 微生物限量应符合表 3 的规定。

表 3 微生物限量

项目	采样方案 ^a 限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数, CFU/g ≤	5	2	10 ²	10 ⁴	GB 4789.2
大肠菌群, CFU/g ≤	5	2	10	10 ²	GB 4789.3 中的平板计数法

注: ^a样品的采样及处理按 GB 4789.1 和 GB/T 4789.21 执行。

3.5 农药残留限量

应符合 GB 2763 的规定。

3.6 净含量

按《定量包装商品计量监督管理办法》执行, 并按 JJF 1070 规定的方法检验。

3.7 食品添加剂

应符合 GB 2760 的规定。

3.8 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

4 检验规则

4.1 组批

以同一品种的原料、同一次投料、同一工艺生产的同一规格产品为一批。

4.2 抽样

从同一批产品中随机抽取, 抽样基数不得少于 20kg, 抽样数量为 2kg (不少于 12 个独立包装), 分为 2 份, 1 份检验, 1 份备查。

4.3 出厂检验

每批产品出厂前, 由公司质量检验部门进行检验, 检验合格并附合格证后产品方可出厂, 出厂检验项目按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。有下列情况之一时, 亦应进行型式检验:

- 当产品原料、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;
- 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,若微生物指标有一项不合格,则判定该批产品为不合格品,不得复检;其余指标若有不合格项目,可用留样复检,以复检结果为准。

5 标志、包装、运输、储存

5.1 标志

5.1.1 产品包装标签标志应符合 GB 7718、GB 28050 及有关规定。

5.1.2 包装图示标志应符合 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。运输时严禁与有毒、有害、有异味、有腐蚀性、易污染的货物混装混运。

5.4 贮存

产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、易污染的物品混贮。仓库内产品,按产品不同品种和等级分别堆码整齐。

备案单位承诺书

本食品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》。

澜沧睿森食品有限公司

备案单位（盖章）

2024年09月13日



李东

备案单位主要负责人（签字）

2024年09月13日