

Q/LWM

陇川微名食品有限公司企业标准

Q/LWM 0001 S—2021

调味笋

云南省食品安全企业标准备案章
备案号: 53310015 S-2021
备案日期: 2021年 11 月 12 日

云南省食品
备案号: 5
备案日期:

2021 - 10 - 09 发布

2021 - 11 - 12 实施

陇川微名食品有限公司

发 布

前 言

本公司生产的是调味笋以新鲜竹笋为主要原料，经整理、杀青、浸泡、漂洗、切分、添加或不添加食盐、煮制、整形、包装、灭菌灯工艺加工制成。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，作为企业组织、生产、质量检验、贸易、仲裁的依据。

本标准的安全性指标按照GB 2762-2017《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 2763-2019《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》GB 2714-2015《食品安全国家标准 酱腌菜》制定，其中铅指标严于食品安全国家标准，其余指标根据《酱腌菜生产许可证审查细则》的要求和产品的实际制定。

本标准由陇川微名食品有限公司提出起草并解释。

本标准主要起草人：李天福。

安全

331

调味笋

1 范围

本标准规定了调味笋的产品分类、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为主要原料，经整理、杀青、浸泡、漂洗、切分、添加或不添加调味料、煮制、整形、包装、灭菌灯工艺加工制成的调味笋。

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 技术要求

3.1 原辅料要求

3.1.1 竹笋：应选用可食用竹笋，笋肉呈乳白色或淡绿色，质地鲜嫩，无霉烂，无病虫害，并符合相应的食品安全标准及有关规定。

3.1.2 生产加工用水：应符合 GB 5749 的规定。

3.1.3 食用盐：应符合 GB 2721 的规定。

3.1.4 食用植物油：应符合 GB 2716 的规定。

3.1.5 辣椒：应符合 GB/T 30382 的规定。

3.1.6 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	呈金黄色或黄色，允许有白色霜状物。	打开包装将被测样品置于洁净的白色糖瓷盘中，在自然光线下目测、鼻嗅、口尝。
气味及滋味	具有该品种特有的气味和滋味、无异味。	
组织形态	笋肉质地脆嫩、形状大小基本一致，组织较紧密、不软烂	
杂质	无肉眼可见外来杂质。	

3.3 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
酸价, (以脂肪计) (KOH), mg/g ≤	3.0	GB 5009.229
过氧化值, g/100g ≤	0.25	GB 5009.227
食盐 (以 NaCl 计), g/100g ≤	5.0	GB 5009.44
固形物, g/100g ≥	55.0	GB/T 10786
总酸 (以柠檬酸计), g/100g ≤	1.0	GB/T 12456

3.4 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的要求。

表3

铅 (以 Pb 计), mg/kg ≤	0.8	GB 5009.12
---------------------	-----	------------

3.5 农药残留限量

农药残留限量应符合GB 2763的规定。

3.6 微生物限量

3.6.1 微生物限量应符合 GB 2714 的规定。

3.6.2 致病菌限量应符合 GB 29921 的规定。

3.7 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定, 按 JJF1070 规定的方法检验。

3.8 食品添加剂

3.8.1 食品添加剂的质量应符合相应的食品安全标准和有关规定。

3.8.2 食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定。

3.9 生产过程的卫生要求

应符合GB 14881的规定。

4 检验规则

4.1 组批

以同一批次投料、同一工艺生产的同一品种、同一包装规格的产品为一批。

4.2 抽样

所抽样品必须是同一批次保质期内的产品, 以同批次、同规格的产品为抽样基数, 所抽样基数不得少于 100 个最小袋且总量不低于 30kg, 抽样样品不少于 20 个最小包装袋且总量不低于 2kg, 样品分成两份, 1 份检验, 1 份备查。

准备案

月 日

4.3 出厂检验

每批次产品经检验机构检验合格并附检验合格证后方可出厂，出厂检验项目：感官要求、净含量、水分、固形物、食盐、总酸、过氧化值、大肠菌群。

4.4 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的全部项目。有下列情况之一时应进行型式检验：

- a) 原料、生产工艺、配方、生产设备有较大改变，可能影响产品质量时；
- b) 产品停产半年以，恢复生产时；
- c) 出厂检验结果与上次型式检验结果有差异较大时；
- 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，微生物指标有任何一项不合格时，则判该产品不合格；其它指标有任意一项不合格时，可从同批产品中加倍抽样复检，以复检结果为准。

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示应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定。

5.1.2 产品外包装的标志符合 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。运输严禁与有毒、有害、有异味、有腐蚀性、易污染的物品混装混运。

5.4 贮存

原料、辅料、半成品、成品应分开放置，应贮存在清洁、卫生、阴凉、干燥、通风、无异味的库房内。产品离地20cm以上，禁止与有毒、有害、有异味、有腐蚀性、易污染的货物混贮、混放。

立
耳

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》。

备案单位(盖章)



2021年11月12日

李天福

备案单位主要负责人(签字)



2021年11月12日