

Q/LJQ

陇川县集强林竹产业有限责任公司企业标准

Q/LJQ 0001 S—2021

代替 Q/LJQ 0001 S-2017

腌制竹笋

云南省食品安全企业标准备案章
备案号: 53310004S-2021
备案日期: 2021 年 3 月 1 日

2021-01-22 发布

2021-03-01 实施

陇川县集强林竹产业有限责任公司 发布

前 言

我公司生产加工的腌制竹笋是以新鲜竹笋为主要原料，经去壳、清理、分切、蒸煮（或不蒸煮）、添加食用盐、腌制、调味（或不调味）、干燥（或不干燥）、包装等工艺制成。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 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，其余指标根据产品的实际制定。

本标准由陇川县集强林竹产业有限责任公司提出、起草并解释。

本标准主要起草人：杨常贵、杨常川。

云南省食
品安全
案号
案日期

腌制竹笋

1 范围

本标准规定了腌制竹笋的产品分类、技术要求、检验规则、标志、包装、运输和储贮存。

本标准适用于以新鲜竹笋为主要原料，经去壳、清理、清洗、分切、蒸煮（或不蒸煮）、添加食用盐、腌制、调味（或不调味）、干燥（或不干燥）、包装等工艺制成的腌制竹笋。

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 产品分类

按生产工艺不同分为：盐渍菜（黄金笋、酸笋干、酸辣笋）和盐水渍菜（泡竹笋）。

4 技术要求

4.1 原辅料要求

- 4.1.1 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。
- 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 辣椒粉：应符合 GB/T 23183 的规定。
- 4.1.5 花椒：应符合 GB/T 30391 的规定。
- 4.1.6 香辛料：应符合 GB/T 15691 规定。
- 4.1.7 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。

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
	黄金笋	酸笋干	酸辣笋	泡竹笋	
色泽	呈金黄色至黄褐色，色泽基本一致、允许有白色霜状物。	呈黄褐色、允许有白色霜状物。	具有腌制后的竹笋、辣椒及香辛料混合后应有的色泽。	原味泡竹笋具有腌制后的竹笋应有的色泽。调味泡竹笋具有腌制后的竹笋、调味料混合	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。

				后应有的色泽。	
气味及滋味	具有该品种特有的气味和滋味、无异味。		具有该品种特有的气味和滋味、酸辣适口、无异味。	具有该品种特有的气味和滋味、无异味。	
组织形态	呈该品种应有的形态、表面干爽、无霉斑、无虫蚀。	呈丝状，允许有少量碎屑、有韧性。	呈片状或条状、丝状，肉质脆嫩可口。		
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	
	黄金笋	酸笋干	酸辣笋	泡竹笋		
水分, g/100g	≤	30.0		90.0	93.0	GB 5009.3
固形物, g/100g	≥	-----			50.0	GB/T 10786
食盐 (以 NaCl 计), g/100g	≤	5.0	30.0	10.0	9.0	GB 5009.44
总酸 (以乳酸计), g/100g	≤	7.5	3.0			GB/T 12456

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指标应符合表3的要求。

表3 污染物限量

项目	指标	检验方法
铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.8	GB 5009.12

4.5 微生物指标

- 4.5.1 微生物限量应符合 GB 2714 的规定。
- 4.5.2 致病菌限量应符合 GB 29921 的规定。

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

- 4.7.1 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。
- 4.7.2 食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定。

4.8 生产过程的卫生要求

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。

5.2 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 200 袋（瓶）且总量不低于 30kg，抽样样品不少于 20 袋（瓶）且总量不低于 3kg，样品分成两份，1 份检验，1 份备查。

5.3 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、大肠菌群。

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。

5.5 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。

6 标志、包装、运输、贮存

6.1 标志

6.1.1 产品销售包装的标签标示应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定。

6.1.2 产品外包装的标志符合 GB/T 191 的规定。

6.2 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。

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。

6.4 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。

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 3 月 1 日

备案单位主要负责人（签字）

杨常发

2021 年 3 月 1 日