

3
Q/LJQ

陇川县集强林竹产业有限责任公司企业标准

Q/LJQ 0002 S—2021

代替 Q/LJQ 002 S-2017

竹笋软罐头

云南省食品安全企
备案号:5331
备案日期: 年

云南省食品安全企业标准备案章
备案号:5331⁰⁰⁰³S-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

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、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）、调味（或不调味）、油焖（或不油焖）、包装、灭菌等工艺制成的竹笋软罐头。

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

根据加工工艺和添加辅料不同分为：保鲜笋、调味笋、油焖笋。

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的要求。
- 4.1.2 食用盐：应符合 GB 2721 的要求。
- 4.1.3 食用植物油：应符合 GB 2716 的要求。
- 4.1.4 香辛料：应符合 GB/T 15691 的要求。
- 4.1.5 生产加工用水：应符合 GB 5749 的要求。
- 4.1.6 其他辅料：应符合相应的食品标准和有关要求，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
	保鲜笋	调味笋	油焖笋	GB/T 10786
色泽	呈乳黄色、色泽基本一致。	具有竹笋、食用调味油及调味料混合后应有的色泽。	具有竹笋、食用调味油及调味料混合后应有的色泽。	
气味及滋味	具有本产品特有的滋味和气味、无异味。			
组织形态	呈片状或条状、丝状，大小厚薄基本均匀，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
	保鲜笋	调味笋	油焖笋	
PH ≤	7.0			GB5009.237
固形物, g/100g ≥	50			GB/T 10786
食盐, g/100g ≤	15.0			GB5009.44
酸价 ^a （以脂肪计）（KOH），mg/g ≤	3.0			GB5009.229
过氧化值 ^a （以脂肪计），g/100g ≤	0.25			GB5009.227
注： ^a 仅适用于添加食用油的产品。				

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2的规定。

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

应符合罐头食品商业无菌的要求, 并按照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

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 果蔬罐头类的规定。

4.8 生产过程的卫生要求

应符合GB14881的规定。

5 检验规则

5.1 组批

以同一品种的原料、同一批次投料、同一工艺生产的同一规格的产品为一批。

5.2 抽样

抽样基数不得少于 200 罐 (瓶、袋), 随机抽取 36 罐 (瓶、袋) (净含量应大于 200 克)。样品分成两份, 一份用于检验, 一份备查。

5.3 出厂检验

产品出厂前，须经本公司质量检验部门按本标准规定逐批进行检验，检验合格并签发合格证后方可出厂。出厂检验项目：感官、净含量、PH、氯化钠、固形物（含量）、商业无菌。

5.4 型式检验

型式检验每半年进行一次，项目为本标准技术要求中的全部项目。当有下列情况之一时，亦应进行型式检验：

- 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) 国家食品安全监督机构要求进行型式检验时。

5.5 判定规则

微生物指标若有任一项不合格，判该批产品为不合格产品；其余项目指标有不合格时，允许从同批产品中加倍取样复检，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 产品外包装的标志应符合 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）

杨常安

2021 年 3 月 1 日