

# Q/XTD

## 西双版纳泰鼎农业开发有限公司企业标准

Q/XTD 0002 S—2020

### 竹笋软罐头

云南省食品  
备案号: 53280066S-2020  
备案日期:

云南省食品安全企业标准备案章  
备案号: 53280066S-2020  
备案日期: 2020年11月13日

2020-10-19 发布

2020-11-13 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、冷却工艺加工而成。根据《中华人民共和国标准化法》和《中华人民共和国食品安全法》的规定，特制定本标准，作为组织生产、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》的规定制定，其中铅指标严于食品安全国家标准，其余指标根据产品实际制定。

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。

本标准主要起草人：王瑞、台海川。

## 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、运输和贮存。

本标准适用以新鲜竹笋为原料，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、冷却工艺加工而成的竹笋软罐头。

## 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

- 3.1 按原材料不同分为：甜笋软罐头、黄笋软罐头、紫笋软罐头。  
3.2 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 其他原辅料：应符合相应的食品标准及有关规定，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
	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	具有本品固有的色泽			
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			

安全企业标准  
28 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应符合表 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 ≤	0.8	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 JJF 1070 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 生产加工过程中的卫生要求

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、同一次投料、同一工艺所生产的同一包装规格的产品为一批。

#### 5.2 抽样

同一产品中随机抽取，每批抽样基数不得少于 200 袋，抽样数量为 18 袋。样品分两份，一份用于检验，一份用于备查。

#### 5.3 出厂检验

每批产品出厂前，须经公司质量检测部门检验合格，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

型式检验每半年进行一次，检验项目为本标准规定的全部项目。有下列情况之一时，也应进行型式检验：

- a) 产品停产半年以上，恢复生产时；
- b) 当原料、生产工艺、生产设备发生较大变化，可能影响产品质量时；
- 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。

#### 5.5 判定规则

微生物指标不合格时，则判定该批产品不合格，不得复检。其他指标不合格时，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

产品应储存在清洁卫生、通风干燥、有防尘、防蝇、防虫、防鼠设施的库内；严禁与有毒、有害、有异味、易污染物品混贮。产品堆放时应离地 15 cm、离墙 30 cm 分码堆放，堆码高度以提取方便为宜。

案章

日

## 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》。

西双版纳泰鼎农业开发有限公司

王瑞

备案单位（盖章）

备案单位主要负责人（签字）

2020年 11月 13日

2020年 11月 13日