

Q/BSK

保山市山葵实业开发有限责任公司企业标准

Q/BSK 0002 S—2020

代替 Q/BSK 0002 S-2017

山葵制品

云南省食品安全企业标准备案章
备案号: 5305 0007 S-2020
备案日期: 2020 年 05 月 24 日

云南
备案
备案

2020 - 05 - 18 发布

2020 - 05 - 24 实施

保山市山葵实业开发有限责任公司 发布

前 言

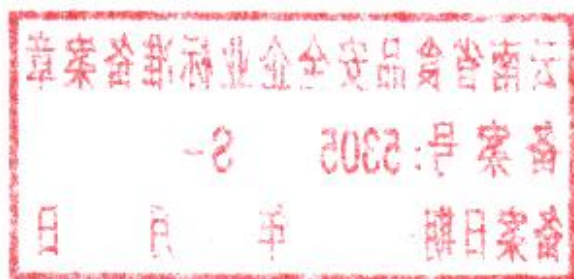
我公司生产的山葵制品是以新鲜山葵的根茎、须根、花箭、叶片、叶柄为原料，经挑选、清洗、切割、漂洗、消毒、速冻或不速冻、包装等工艺制成。根据《中华人民共和国食品安全法》、《中华人民共和国标准化法》的规定，特制定本标准，作为企业组织生产、检验、贸易和仲裁的依据。

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量》及 GB 19295-2011《食品安全国家标准 速冻米面制品》制定，其中，铅指标限量严于食品安全国家标准，其余指标根据产品实际制定。

本标准代替Q/BSK 0002-2017《山葵制品》

本标准主要起草人：薛浩

本标准由保山市山葵实业开发有限责任公司提出、起草并解释。



山葵制品

1 范围

本标准规定了山葵制品的产品分类、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山葵的根茎、须根、花箭、叶片、叶柄为原料，经挑选、清洗、裁切、消毒、漂洗、速冻或不速冻、包装等工艺加工制成的冷冻山葵。

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 山葵：新鲜，成熟适度，色泽正常，无霉烂变质和病虫害、无污染，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 GB5749 的规定。

3.1.3 其它辅料：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	具有相应品种应有色泽	取适量样品研磨后置于洁净白磁盘中，在自然光线下目视、鼻嗅、中尝。
形 态	具有相应品种应有的形态	
香 辛 味	具有新鲜、成熟山葵固有的香辛味	
杂 质	无肉眼可见外来杂质	

3.3 污染物指标

应符合表2的规定。

表2 污染物指标

项 目	要 求	检验方法
铅（以Pb计），mg/kg	≤ 0.16	GB 5009.12
镉（以Cd计），mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.15

表2 (续)

总汞 (以Hg计), mg/kg	≤	0.01	GB 5009.17
总砷 (以As计), mg/kg	≤	0.5	GB 5009.11
铬 (以Cr计), mg/kg	≤	0.5	GB 5009.123

3.4 微生物指标

应符合表3的规定。

表3 微生物指标

项 目	采样方案 ^a 及限量 (若非指定, 均以CFU/g表示)				检验方法
	N	c	m	M	
金黄色葡萄球菌	5	1	10 ³	10 ⁴	GB 4789.10 平板计数法
沙门氏菌	5	0	0/25g	-	GB 4789.4

^a样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行

3.5 农药残留限量

应符合按GB 2763 的规定。

3.6 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 规定的方法测定

3.7 食品添加剂

3.7.1 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。

3.7.2 食品添加剂的使用应符合 GB 2760 中冷冻蔬菜的规定。

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

以同一批投料, 同一班次、同一工艺所生产的同一规格的产品为一批。

4.2 抽样

在同一批产品中随机抽取样品, 抽样基数不少于300个独立包装, 总量不少于30kg, 抽取数量为2kg (至少20个独立包装)。样品分成2份, 1份供检验, 1份留样被查。

4.3 出厂检验

每批产品出厂前必须经公司质检部门检验合格, 并出具合格证后方可出厂。出厂检验项目为: 感官、净含量。

4.4 型式检验

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

- a) 当产品原料、生产工艺、生产设备发生较大改变时；
- b) 停产 6 个月以上，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) 国家食品安全监督部门提出进行型式检验要求时。

4.5 判定原则

检验结果中，微生物指标有任一项不合格，则判定该批产品不合格，不得复检；其余指标若有任一项不合格时，可以留样进行复检，以复检结果为准。

5 标志、包装、运输、贮存

5.1 标志

5.1.1 产品包装标签、标识应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定；

5.1.2 包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

5.2 包装

产品包装材料和容器应符合相应的食品安全标准及有关规定；封口严密，包装牢固。

5.3 运输

山葵制品运输应使用冷藏专用车辆，运输箱体温度必须保持在 $\leq 18^{\circ}\text{C}$ 以下。运输工具应清洁、卫生、无异味、无污染。有防尘、防雨、防晒设施，不得与有毒、有害、有异味、有腐蚀性、易污染或影响产品质量的物品混装运输。装卸时应轻搬、轻放。

5.4 贮存

山葵制品应贮存在清洁、卫生、无异味、无污染的冷藏库内，温度保持在 $\leq 18^{\circ}\text{C}$ 以下。产品离地离墙堆放，禁止与有毒、有害、有异味、有腐蚀性、易污染的物品混贮混放。

企业标准备

S-

年 月

全业海各

-2

月 年

备案单位承诺书

本食品安全标准备案单位承诺：

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、法规禁止的食品（包括原料）、食品添加剂。

三、本单位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》。

案章

日

保山市山葵实业开发有限责任公司

刘良

备案单位(盖章)

备案单位主要负责人(签字)

2020年5月18日

2020年5月18日

