

Q/TXH

腾冲晓红食品加工厂企业标准

Q/TXH 0003S—2020

代替 Q/TXH 0003S-2017

油浸佛手瓜

云南省食品安全企业标准备案章

备案号: 5305 0012S-2020

备案日期: 2020年06月07日

云南省食

备案号:

备案日期:

2020-06-01 发布

2020-06-07 实施

腾冲晓红食品加工厂

发布

前 言

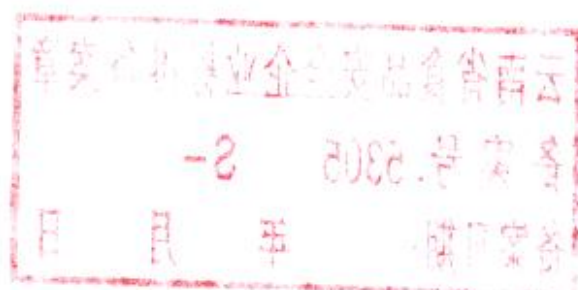
我厂生产的油浸佛手瓜是以佛手瓜为原料，经去皮、切片、晾晒，添加食盐、香辛料等辅料炒制，油浸、包装等工艺加工制成。根据《中华人民共和国标准化法》和《中华人民共和国食品安全法》的规定，特制定本标准，作为企业组合生产、质量检测、贸易、仲裁的依据。

本标准安全性指标按照GB 2762-2017《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、QB 2076-1995《水果、蔬菜脆片》、GB 16565-2003《油炸小食品卫生标准》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/TXH 0003S-2017。

本标准由腾冲晓红食品加工厂提出、起草并解释。

本标准主要起草人：何晓红



油浸佛手瓜

1 范围

本标准规定了油浸佛手瓜的技术要求、检测规则、标签、标志、包装、运输及贮存。

本标准适用于以佛手瓜为原料，经去皮、切片、晾晒，添加食盐、香辛料等辅料炒制，油浸、包装等工艺加工制成的食品。

2 规范性引用文件

本标准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 原辅料的要求

3.1.1 佛手瓜：应新鲜、成熟度适宜、无虫蛀、无霉变、无污染、无腐烂变质，并应符合相应的食品安全标准及有关规定。

3.1.2 生产用水：应符合 GB 5749 的规定。

3.1.3 菜籽油：应符合 GB 1536 的规定。

3.1.4 食用盐：应符合 GB/T 5461 的规定。

3.1.5 香辛料：应符合 GB/T 15691 的规定。

3.1.6 其他原辅料：应符合相应的食品安全标准和有关规定，不得使用非食品辅料。

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、外观	具有该品种固有的正常色泽。	取适量的样品置于洁净的白瓷盘中，在自然光线下目测、鼻嗅、口尝。
气味、滋味	具有本产品固有的气味、滋味、无异味。	
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

品安全企业标

5305

S-

年

项 目	指 标	检 验 方 法
水分, g/100g	≤ 20.0	GB 5009.3
酸价(以脂肪计)(KOH), mg/g	≤ 3.0	GB 5009.229
过氧化值(以脂肪计), g/100g	≤ 0.25	GB 5009.227
羰基价(以脂肪计), meq/kg	≤ 20.0	GB 5009.230

3.4 污染物指标

应符合表2的规定。

表3 污染物指标

项 目	指 标	检 验 方 法
铅(以Pb计), mg/kg	≤ 0.8	GB 5009.12

3.5 微生物指标

应符合表4的规定。

表4 微生物指标

项 目	指 标	检 验 方 法
菌落总数, CFU/g	≤ 1000	GB 4789.2
大肠菌群, MPN/100g	≤ 30	GB 4789.3
致病菌(沙门氏菌、金黄色葡萄球菌)	按 GB 29921 的规定执行	

3.6 真菌毒素限量

应符合 GB 2761 的规定。

3.7 农药残留限量

应符合 GB 2763 的规定。

3.8 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的测定,并按JJF 1070 规定的方法测定。

3.9 食品添加剂

3.9.1 食品添加剂的质量应符合相应的安全标准和有关规定。

3.9.2 食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定。

3.10 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

以同一原料、同一班次生产的同一品种、同一规格产品为一个批次。

4.2 抽样

从同一批次产品中随机抽取样品，抽样基数不得少于100个独立包装，总质量不得少于30kg，抽取不少于8个独立包装的样品（总质量不少于2kg），样品分成2份，1份用于检验，1份留样备查。

4.3 出厂检验

产品出厂前须经本公司质量部门检验合格，并签发合格证后方可出厂。出厂检验项目为：感官要求、水分、净含量、菌落总数、大肠菌群。

4.4 型式检验

型式检验每半年进行一次，检验项目为本标准技术要求中的全部项目。有下列情况之一者，亦应进行型式检验：

- a) 当原料、生产工艺、生产设备发生较大变化时；
- b) 停产半年以上重新恢复生产时；
- c) 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时；
- d) 国家食品安全监管部门提出型式检验要求是。

4.5 判定规则

检验结果中，微生物指标若有任一项不合格，则判定该批产品不合格；其它指标若有任一项不符合本标准要求时，可以用留样进行复检，以复检结果为准。

佳备案章

月 日

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、标识应符合 GB 7718、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

包装材料和容器应符合相应食品安全标准及有关规定，封口严密，包装牢固。

5.3 运输

运输工具应具有防尘、防雨、防晒设施，保持清洁卫生，不得与其它有毒、有害、易污染的物品混装。装运时应轻拿、轻放、轻卸、防止重压。

5.4 贮存

原料、辅料、半成品、成品应分开放置，产品应贮存在清洁、卫生、阴凉、干燥、通风、无异味的库房内。产品离地、离墙堆放，不得与有毒、有害、有异味、易挥发、易污染、易腐蚀的物品混贮、混放。

章家備註
日 月

备案承诺书

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》。



李祖强

备案单位主要负责人（签字）
2020年6月1日

