

# Q/LHQ

## 临沧华庆食品开发有限责任公司企业标准

Q/LHQ 0001S—2021

代替 Q/LHQ 0001S-2017

### 竹筒饭

云南省食品安全企业标准备案章

备案号: 5309 004S-2021

备案日期: 2021 年 11 月 12 日

云南省  
备案号  
备案日期

2021 - 11 - 12 发布

2021 - 11 - 15 实施

临沧华庆食品开发有限责任公司 发布

## 前 言

临沧华庆食品开发有限责任公司生产加工的竹筒饭是以糯米或紫糯米为主要原料，配以火腿、水果(或干果、果脯)、红豆、花生、玫瑰糖、白砂糖、食盐等辅料，经蒸煮、包装和杀菌等工艺制作而成。

目前本公司生产的竹筒饭产品尚无国家标准、行业标准和地方标准，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》及有关规定，现结合本公司实际情况，特制订本企业产品标准，作为组织生产、检验和销售的依据。

本标准的安全性指标按照 GB 2761 《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》、GB 2762 《食品安全国家标准 食品中污染物限量》的规定制定，微生物指标参照 GB 7099《糕点、面包卫生标准》的规定制定，其中铅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/LHQ 0001S-2017《竹筒饭》。

本标准与 Q/LHQ 0001S-2017《竹筒饭》相比，主要变化如下：

- 修改了前言；
- 修改了规范性引用文件；
- 修改了表 2 理化指标（铅限量严于 GB 2762 食品安全国家标准）；
- 增加了真菌毒素限量和农药残留限量的要求。

本标准由临沧华庆食品开发有限责任公司提出、起草并解释。

本标准主要起草人：李文杰、张新沅。

# 竹筒饭

## 1 范围

本标准规定了竹筒饭的产品分类、技术要求、检验规则、标志、包装、运输和贮存。

本标准适用于以糯米或紫糯米为主要原料，配以火腿、水果(或干果、果脯)、红豆、花生、玫瑰糖、白砂糖、食盐等原辅料，经蒸煮、包装和杀菌等工艺制作的竹筒饭。

## 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。

食品安全企业标准

号: 5309

S-

月:            年    月

## 3 产品分类

本产品主要按添加原料的不同进行分类。

- 3.1 火腿竹筒饭：以糯米、火腿、食盐、鸡精等为原料。
- 3.2 紫米竹筒饭：以糯米、紫糯米、白砂糖等为原料。
- 3.3 水果竹筒饭：以糯米、水果(或干果、果脯)、白砂糖等为原料。
- 3.4 玫瑰竹筒饭：以糯米、玫瑰糖、白砂糖等为原料。
- 3.5 红豆竹筒饭：以糯米、红豆、白砂糖等为原料。
- 3.6 花生竹筒饭：以糯米、花生、白砂糖等为原料。
- 3.7 其他竹筒饭：根据用户要求的原辅料制作。

## 4 技术要求

### 4.1 原辅料要求

- 4.1.1 竹筒：应新鲜、洁净、无病虫害、无霉变腐烂。
- 4.1.2 糯米：应符合 GB/T 1354 的规定。
- 4.1.3 白砂糖：应符合 GB/T 317 的规定。
- 4.1.4 食用盐：应符合 GB 2721 的规定。
- 4.1.5 香辛料：应符合 GB/T 15691 的规定。

- 4.1.6 火腿：应符合 GB 2730 和 SB/T 10004 的规定。
- 4.1.7 生产加工用水：应符合 GB 5749 的规定。
- 4.1.8 红豆：应符合 GB/T 10461 的规定。
- 4.1.9 花生：应符合 GB/T 1532 的规定。
- 4.1.10 其他原辅料：应符合相应的食品安全标准及有关规定要求，不得使用非食品原料和辅料。

#### 4.2 感官要求

应符合表1规定。

表1 感官要求

项 目	要 求	试验方法
色泽	具有相应品种和添加原料应有的色泽。	取适量样品置于洁净的白瓷盘中，自然光线下目测、鼻嗅、口尝。
滋味、气味	具有本品特有的香气和滋味，无异味。	
组织形态	圆柱状，软硬适中，米饭不夹生。	
杂质	无肉眼可见外来杂质。	

#### 4.3 理化指标

应符合表2 规定。

表2 理化指标

项 目	指 标	试验方法
水分/(%)	≤ 65.0	GB 5009.3
食盐（以 NaCl 计），g/100g	≤ 5.0	GB 5009.44
酸价 <sup>a</sup> （以脂肪计）/（KOH），mg/g	≤ 5	GB 5009.229
过氧化值 <sup>a</sup> （以脂肪计），g/100g	≤ 0.25	GB 5009.227
<sup>a</sup> 加入火腿的竹筒饭检验		

#### 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 3 的规定。

表 3 污染物限量指标

项 目	指 标	检验方法
铅（以Pb计），mg/L	≤ 0.4	GB 5009.12
其他污染物	应符合GB 2762 的规定。	

#### 4.5 真菌毒素限量

真菌毒素限量应符合 GB 2761 的规定。

#### 4.6 农药残留限量

应符合 GB2763 的规定。

#### 4.7 致病菌限量和微生物指标

应符合表3规定。

表3 微生物指标

项 目	采样方案及限量				试验方法
	n	c	m	M	
菌落总数/(CFU/g或CFU/mL)	5	2	10 <sup>4</sup>	10 <sup>5</sup>	GB 4789.2
大肠菌群/(CFU/g或CFU/mL)	5	2	10	10 <sup>2</sup>	GB 4789.3中的平板计数法
霉菌/(CFU/g或CFU/mL) ≤	150				GB 4789.15
沙门氏菌/(CFU/g或CFU/mL)	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌/(CFU/g或CFU/mL) ≤	5	1	100	1000	GB 4789.10
样品的采样和处理按GB 4789.1的规定执行。					

#### 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，并按 JJF 1070 规定的方法测定。

#### 4.7 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定。

#### 4.8 生产加工过程卫生要求

应符合GB 14881的规定。

### 5 检验规则

#### 5.1 组批

以同一品种原料、同一批次投料、同一工艺所生产的同一规格产品为一批。

#### 5.2 抽样

在同一批产品中随机抽样，抽样基数不得小于20kg，每批产品中随机抽取6个以上的独立包装，样品量不低于2Kg，分为两份，一份检验，另一份留样。

#### 5.3 出厂检验

产品出厂前须经本公司的质量检验部门检验合格，签发合格证后方可出厂，出厂检验项目按国家相关规定执行。

#### 5.4 型式检验

型式检验每半年进行一次，其项目为本标准技术要求规定的全部项目，有下列情况之一者，亦进行

型式检验:

- a) 当原料、配方、生产工艺、生产设备发生较大改变,可能影响产品质量时;
- b) 停产半年以上重新恢复生产时;
- c) 出本公司检验结果与上一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

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

## 6 标志、包装、运输、贮存

### 6.1 标志

6.1.1 外包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

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

### 6.2 包装

6.2.1 包装材料和容器应符合相关产品质量标准及食品卫生要求。包装应整洁和封装严密、无渗漏。

6.2.2 运输包装必须用合格的瓦楞纸箱,箱内应有防震、防撞的间隔材料,封装、捆扎牢固。

### 6.3 运输

运输产品的工具应清洁、卫生、无异味、无污染。运输过程中应防挤压、防雨、防潮、防晒,严禁与有毒、有害、有异味、有腐蚀性、易污染的货物混装混运,装卸时应轻搬、轻放、防止重压。

### 6.4 贮存

产品应贮存在清洁卫生、通风、干燥、有防潮、防蝇、防鼠设施的食品仓库内,堆放应隔墙离地 10 cm~20 cm 分类摆放,不得与有毒、有害、有异味、有腐蚀性、易污染的物品混贮,产品垒叠高度不得超过 8 层,贮存温度应保持在 1 °C~25 °C。