

Q/LXC

陆良县香椿蔬菜种植农民专业合作社企业标准

Q/LXC 0001S—2020

调味香椿

云南省食品安全企业标准备案章
备案号: 53030097S-2020
备案日期: 2020年09月11日

云南
备案
备案

2020-09-10 发布

2020-09-11 实施

陆良县香椿蔬菜种植农民专业合作社
发布

前 言

我公司生产的调味香椿是以新鲜香椿、冷冻或冷藏香椿为主要原料,经漂烫、脱水或不脱水,辅以食用植物油、食盐、味精、酱油、醋、白砂糖、辣椒、花椒、八角、干姜、胡椒、香辛料等其中一种或几种原品或水提液为辅料,经炒制或不炒制、浸泡或不浸泡、混匀、包装、再灭菌或不灭菌等工艺制成的即食类调味香椿。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,作为企业组织生产、检验、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》、GB 2760-2014《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》、GB 2714-2015《食品安全国家标准 酱腌菜》的要求制定,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。本标准的检验方法采用了相应国家标准的规定。

本标准由陆良县香椿蔬菜种植农民专业合作社提出、起草并解释。

本标准主要起草人:王桂红。

调味香椿

1 范围

本标准规定了调味香椿的技术要求、检验规则和包装、标志、运输和贮运要求。

本标准适用于以新鲜香椿、冷冻或冷藏香椿为主要原料,经漂烫、脱水或不脱水,辅以食用植物油、食盐、味精、酱油、醋、白砂糖、辣椒、花椒、八角、干姜、胡椒、香辛料等其中一种或几种原品或水提液为辅料,经炒制或不炒制、浸泡或不浸泡、混匀、包装、再灭菌或不灭菌等工艺制成的即食类调味香椿。

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 食盐:应符合 GB 2721 的规定。

3.1.2 食用植物油:应符合 GB 2716 的规定。

3.1.3 白砂糖:应符合 GB/T 317 的规定。

3.1.4 生产用水:应符合 GB 5749 的规定。

3.1.5 味精:应符合 GB 2720 的规定。

3.1.6 花椒:应符合 GB/T 30391 的规定。

3.1.7 八角:应符合 GB/T 7652 的规定。

3.1.8 干姜:应符合 NY/T 1073 的规定。

3.1.9 辣椒:应符合 GB/T 30382 的规定。

3.1.10 酱油:应符合 GB 2717 的规定。

3.1.11 醋:应符合 GB 2719 的规定。

3.1.12 其他原辅料:应符合相应食品标准及有关规定,不得使用非食品原料及辅料。

3.2 感官要求

应符合表1规定。

表1 感官要求

项 目	指 标	检验方法
色泽	具有该产品应有的色泽	取适量样品放瓷盘中,在自然光线下,目视、鼻嗅、口尝
气味、滋味	具相应产品应有的滋味、气味,无异味	
组织形态	呈条、块、片、丝状	
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

项目	指标	检验方法
水分, g/100g	≤ 95.0	GB 5009.3
食盐 (以 NaCl 计), g/100g	≤ 6.0	GB 5009.44
总酸 (以乳酸计), g/100g	≤ 10.0	GB/T 12456
酸价 ^a (以脂肪计) (KOH) / (mg/g)	≤ 5.0	GB 5009.229
过氧化值 ^a (以脂肪计) / (g/100g)	≤ 0.25	GB 5009.227
亚硝酸盐 (以 NaNO ₂ 计), mg/kg	≤ 20.0	GB 5009.33

^a适用于添加食用植物油的产品

3.4 污染物限量

污染物限量应符合 GB 2762的规定,其中铅指标严于食品安全国家标准,应符合表3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 农药最大残留限量

应符合GB 2763的规定。

3.6 微生物限量

3.6.1 微生物限量应符合 GB 2714 的规定。

3.6.2 致病菌限量应符合 GB 29921 的规定。

3.7 食品添加剂和食品营养强化剂

3.7.1 食品添加剂和食品营养强化剂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 腌制的蔬菜的规定。

3.7.3 食品营养强化剂的使用应符合 GB 14881 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》的规定，并按JJF 1070规定的方法检测。

3.9 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

以同日或同一班次、同一品种、同一规格的产品为批。

4.2 抽样

从生产厂成品库内随机抽取，抽样数量为批量的1/2000，但每批不应少于6件（总数量不少于3kg），将抽取的样品分成2份，1份用于检验，1份留样备查。

4.3 出厂检验

产品出厂前应经厂质检部门检验，检验合格并出具产品质量合格证，方可出厂。出厂检验项目为感官要求、净含量、水分、食盐、亚硝酸盐、酸价、过氧化值、大肠菌群。

4.4 型式检验

型式检验为本标准规定的全部项目，正常生产时每半年进行一次、有下列情形之一时应进行型式检验：

- a) 原材料、生产工艺、生产设备发生较大改变时；
- b) 新试制的产品或正常生产的产品停产半年以上再恢复生产时；
- c) 出厂检验结果与上述型式检验有较大差异时；
- d) 国家食品安全监督部门提出型式检验要求时。

4.5 判定规则

检验结果中，微生物指标若有任一项不合格，则判该批产品为不合格品；其余指标若有不合格项目，用留样复检，以复检结果为准。

5 标志、包装、运输、贮存

5.1 标志

5.1.1 标签标志应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定。

5.1.2 外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。

5.3 运输

运输工具应具有防雨、防晒设施，保持清洁卫生、干燥，不得与有毒、有害、有异味、易污染的物品混装混运，装运时要轻拿、轻放、轻卸、防止重压。

5.4 贮存

产品应贮存于清洁、干燥、通风良好，有防蝇、防鼠设施的库房内。产品堆放时应离地、离墙，不得与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发或有异味的物品同库贮存。

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》。

陆良县香椿蔬菜种植农民专业合作社

备案单位(盖章)

2020年7月15日

王桂红
备案单位主要负责人(签字)

2020年7月15日