

Q/YNSH

云南素汇生物科技有限公司企业标准

Q/YSH 0001S—2020

生姜制品

云南省食品安全企业标准备案章
备案号: 53030123S-2020
备案日期: 2020年11月11日

云南省食
备案号
备案日期

2020-11-10 发布

2020-11-11 实施

云南素汇生物科技有限公司 发布

前 言

我公司生产的生姜制品，是以罗平县内出产的小黄姜为主要原料，经拣选、清洗、切片或不切片、干燥、粉碎或不粉碎、包装等工艺加工制成的生姜制品。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、贸易及仲裁的依据。

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》、NY/T 959—2006 《脱水蔬菜 根菜类》制定，其中总砷限量严于食品安全国家标准，其余指标根据产品实际制定。

本标准由云南素汇生物科技有限公司提出、起草并解释。

本标准主要起草人：刘东锋、王传颖。

品安
5303

生姜制品

1 范围

本标准规定了生姜制品的产品分类、技术要求、检验规则、标志、包装、运输和贮存。

本标准适用于以罗平县内出产的小黄姜为主要原料，经拣选、清洗、切片或不切片、干燥、粉碎或不粉碎、包装等工艺加工制成的生姜制品。

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

根据加工工艺的不同分为：片、块、条、粒、粉。

4 技术要求

4.1 原辅料要求

4.1.1 罗平县内出产的小黄姜：应新鲜、清洁、无污染、无病虫害、无腐烂变质、无杂质，并符合 NY/T 1193 的规定。

4.1.2 生产加工用水：应符合 GB 5749 的规定。

4.1.3 其它原辅料：应符合相应食品标准及有关规定，不得使用非食品原料和辅料。

4.2 感官要求

应符合表 1 的要求。

表1 感官要求

项目	指标	检验方法
色泽	具有产品应有的色泽，均匀一致	将被测样品放在洁净的白瓷盘上，在自然光下，目测、鼻嗅、口尝。
组织状态	均匀块（片、条、粒）或粉末状	
气味与滋味	具有相应产品应有的气味和滋味，无异味	
杂货	无正常视力可见外来杂质	
霉变	无霉变	

4.3 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 ≤	15.0	GB 5009.3
二氧化硫 ≤	0.1	GB 5009.34

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

项目	指标	检验方法
总砷 ^a (以As计), mg/kg ≤	0.4	GB 5009.11
注: ^a 按70%脱水率折算, 折算值=干制品实测值× (1-70%)		

标准
)-
月

4.5 微生物限量

4.5.1 微生物限量应符合 NY/T 959 的规定。

4.5.2 致病菌限量应符合 GB 29921 的规定。

4.6 农药残留限量

应符合 GB 2763 的规定。

4.7 净含量

按国家质量监督检验检疫总局令[2005]第75号《定量包装商品计量监督管理办法》执行。按JJF 1070 中规定的方法检验。

4.8 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合GB 2760的规定。

4.9 生产加工过程的卫生要求

应符合GB 14881的规定。

5 检验规则

5.1 组批

以同一批投料、同一工艺生产的同一包装规格的产品为一批。

5.2 抽样

从同一批产品中抽样基数不少于 100 个最小包装，总重量不低于 30kg；抽样数量不少于 20 个最小包装单位，重量不低于 2kg，分为 2 份，一份检验，另一份留样备查。

5.3 出厂检验

每批产品出厂前需经本公司质量检验部门检验合格，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、水分、总灰分、菌落总数、大肠菌群。

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，亦进行检验：

- a) 原材料、生产工艺、生产设备发生较大改变时；
- b) 停产半年以上再恢复生产时；
- 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时。

5.5 判定规则

微生物指标有一项不合格，判定该批产品为不合格，其他指标检验结果中有一项不合格时，可以从留样对不合格项进行复检，以复检结果为准。

6 标志、包装、运输、贮存

6.1 标志

6.1.1 产品标签应符合 GB 7718 和原国家质检总局第 123 号令《关于修改〈食品标识管理规定〉的决定》的规定。营养标识应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定。有食用限量和食用人群要求的产品，标签应同时标注食用限量、不适用人群等信息。

6.1.2 包装储运图示标志符合 GB/T 191 的规定。

6.2 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。

6.3 运输

运输工具应清洁、卫生，产品不得与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发或有异味的物品混装运输；搬运时应轻放，严禁扔、摔、挤压；运输中应防止暴晒、雨淋及受潮。

6.4 贮存

产品应贮存于清洁卫生、通风、干燥、有防尘、防蝇、防鼠设施的仓库内，不得与有毒、有害物品混贮，堆放时应离地、离墙，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》。

备案单位（盖章）

王传颖 
备案单位主要负责人（签字）

年 月 日

年 月 日

