

Q/LYY

罗平县阳洋黄姜有限公司企业标准

Q/LYY 0001 S—2021

代替 Q/LYY 0001 S-2016

速冻姜片（块）

云南省食品安全企业标准备案章
备案号: 53030060S-2021
备案日期: 2021 年 07 月 01 日

云南
备案
备案

2021 - 07 - 01 发布

2021 - 07 - 01 实施

罗平县阳洋黄姜有限公司 发布

前 言

我公司生产的速冻姜片（块）是以生姜为主要原料，经选料、修割、切片或切块、风选、脱硫、清洗、漂汤、杀菌、速冻、包装等工艺而成。根据《中华人民共和国标准化法》、《中华人民共和国食品安全法》的规定，特制定本标准，作为本企业组织生产、检验、贸易、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》、GB2763-2019《食品安全国家标准食品中最大农药残留限量》和SB/T10379-2012《速冻调制食品》制定，其中总砷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/LYY 0001 S-2016《速冻姜片（块）》。

本标准由罗平县阳洋黄姜有限公司提出、起草并解释。

本标准主要起草人：李光德。

速冻姜片（块）

1 范围

本标准规定了速冻姜片（块）的产品分类、技术要求、检验规则、标志、包装、运输及贮存。
本标准适用于以生姜为主要原料，经选料、修割、切片或切块、风选、脱硫、清洗、漂汤、杀菌、速冻、包装等工艺而成的速冻姜片（块）。

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 姜：应符合 NY/T 1193 的要求。
- 3.1.2 生产加工用水：应符合 GB 5749 的规定。
- 3.1.3 其他原辅料：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
组织形态	呈片状或块状，片形完整、厚薄均匀饱满，完整。	取适量样品置于洁净的白瓷盘中，在自然光下目视、鼻嗅、口尝。
滋味、气味	具有该产品固有的香气和辛辣味、无异味。	
色泽	具有该产品应有的色泽，均匀一致。	
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
品温（产品中心温度），℃ ≤	-18	SB/T 10379

3.4 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(以 As 计), mg/kg ≤	0.4	GB 5009.11

3.5 微生物限量

3.5.1 微生物限量应符合 SB/T 10379 的规定。

3.5.2 致病菌限量应符合 GB 29921 的规定。

3.6 农药残留限量

应符合GB 2763 的规定。

3.7 真菌毒素限量

应符合GB 2761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，按照 JJF 1070 规定的方法测定。

3.9 食品添加剂

3.9.1 食品添加剂质量应符合相应的食品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 食品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

以同一品种原料、同一批投料、同一工艺生产的同一规格的产品为一批。

4.2 抽样

应符合《速冻食品生产许可证审查细则》抽样方法的规定。

4.3 出厂检验

每批产品出厂前须经公司质量检验部门检验合格，并签发合格证后方可出厂。出厂检验项目按相关规定执行。

4.4 型式检验

企
业
标
准
S-

型式检验每半年进行一次，检验项目为本标准技术要求的全部项目，有下列情况之一时亦应进行型式检验：

- a) 原料、配方、工艺有较大改变，可能影响产品质量时；
- b) 产品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。

4.5 检验规则

检验结果中微生物指标有任一项不合格，则判该批产品为不合格品。其余指标有不合格项时，可用留样对不合格项进行复检，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》等有关规定。营养标识应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定。

5.1.2 包装储运图示标志符合 GB/T 191 的规定。

5.2 包装

包装材料及容器应符合食品安全标准及有关规定。封口严密，包装牢固。

5.3 运输

运输工具应清洁、卫生，有防雨、防潮、防晒设施；装运时应轻拿轻放，不得抛掷、重压和挤压，不得与有毒、有害的物品混装、混运。

5.4 贮存

产品应贮存于清洁、卫生、干燥、无异味的一18℃冷库内。不得与有毒、有害、易挥发、易腐蚀的物品混贮。产品与冷库内墙壁、顶棚、地面的间隙应利于空气流动，以保证贮存产品温度均匀。产品应离墙离地堆放，堆码高度以提取方便为宜。

备案章

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）

备案单位主要负责人（签字）

2021 年 6 月 25 日

2021 年 6 月