

Q/SYB

彝良山益宝生物科技有限公司企业标准

Q/SYB 0002 S—2020

超高压保鲜竹笋

云南省食品安全企业标准备案章
备案号: 5306 0016 S- 2020
备案日期: 2020年 11 月 23 日

云南
备案
备案

2020-11-23 发布

2020-11-30 实施

彝良山益宝生物科技有限公司 发布

前 言

我公司生产的超高压保鲜竹笋是以小草坝天然竹笋为主要原料，经原料清洗、分拣、分切、内包装、超高压保鲜、外包装、成品入库等工艺加工制成。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》的有关规定，特制定本标准，作为本企业组织生产、检验、贸易和仲裁的依据。

本标准安全性指标根据GB 2762-2017《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 2763-2016《食品安全国家标准 食品中农药残留最大限量》和NY/T 1048-2012《绿色食品 笋及笋制品》制定，其中铅限量指标严于食品安全国家标准。其余指标根据《蔬菜制品生产许可证审查细则（2006版）》和产品实际制定。

本标准由彝良山益宝生物科技有限公司提出、起草并解释。

本标准主要起草人：李长青、钱武刚、杨琴、王国宪、骆正兴。

省食品安

号: 530

日期:

超高压保鲜竹笋

1 范围

本标准规定了超高压保鲜竹笋的、技术要求、检验规则和包装、标志、运输及贮存。

本标准适用于以小草坝天然竹笋为原料，经原料清洗、分拣、分切、内包装、超高压保鲜、外包装、成品入库等工艺制成的超高压保鲜竹笋。

2 规范性引用文件

下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 小草坝天然竹笋：应选用新鲜、无霉变、无腐烂、无虫蛀的产品，并符合相应的食品标准 及其它有关规定。

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：应符合相应的食品标准和规定，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
色泽	具有竹笋应有黄白或淡绿色，色泽均匀一致	取适量样品放入洁净白瓷盘中，在自然光线下目视、鼻嗅、口尝。
组织形态	质地脆嫩，不软烂。性状基本均匀一致	
滋味、气味	口感清爽，具有该产品特有的清香味和竹笋滋味，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

项 目	指 标	检验方法
固形物，%	≥ 60	附录 A

全企业
16 9
年

3.4 污染物限量

应符合 GB2762 的规定，严于食品安全国家标准应符合表 3 的指标要求

项 目	指 标	检验方法
铅（以 Pb 计）， mg/kg ≤	0.8	GB 5009.12

3.5 农药残留量

应符合 GB2763 的规定。

3.6 微生物指标

应符合罐头食品商业无菌要求，按GB 4789.26规定的方法检验。

3.7 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。按 JJF 1070 规定的方法检验。

3.8 食品添加剂

3.8.1 食品添加剂质量应符合相应的食品安全标准和有关规定。

3.8.2 食品添加剂的使用应符合 GB 2760 蔬菜制品的规定。

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

以同一品种的配料、同一次投料、同一工艺所生产的同一规格产品为一批。

4.2 抽样

从同一批产品中随机抽取，抽样基数不得低于20个最小包装，总重量不低于20kg，随机抽样样品不少于20个最小包装且总量不低于2kg，样品分成2份，1份检验，1份留样备查。

4.3 出厂检验

产品出厂前须经公司质量检验部门检验合格，并附合格证后方可出厂，出厂检验项目为：感官要求、净含量、固形物。

4.4 型式检验

型式检验每半年检验一次，检验项目为本标准规定的全部项目。有下列情况之一时，亦应进行检验：

- 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。

标准备案
-
月

4.5 判定规则

检验结果中若有项目指标有不合格时，可以用留样进行复检，以复检结果为准。

5 标志、包装、运输、贮存

5.1 标志

5.1.1 产品包装标签标识应符合 GB 7718 和 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的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、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；运输中应防止暴晒、雨淋及受潮。

5.4 贮存

产品应贮存于清洁卫生、通风干燥、有防尘、防蝇、防虫、防鼠设施的库内；禁止与有毒、有害、有异味、有腐蚀性、易污染的物品混贮。产品堆放时应离地、离墙，堆码高度以提取方便为宜。

附录 A

A.1 固形物

打开包装后，将内容物倾倒在预先称重的园筛上，不搅动产品，倾斜筛子，沥干 2min 后，将园筛和固形物一并称重（g）。按公式（1）计算固形物含量：

$$X = \frac{W_2 - W_1}{W} \times 100 \dots\dots\dots (1)$$

式中：
X—固形物含量，重量百分比，%；
W₂—保鲜竹笋固形物加园筛重量，g；
W₁—园筛重量，g；
W-包装物标明净重，g。

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》。



陈郁

备案单位主要负责人（签字）

2020年11月17日