

Q/SYB

彝良山益宝生物科技有限公司企业标准

Q/SYB 0008 S—2020

干盐渍笋

云南省食品安全企业标准备案章
备案号: 5306 0017 S- 2020
备案日期: 2020 年 11 月 23 日

云南省
备案
备案日

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

我公司生产的干盐渍笋是以新鲜竹笋为主要原料，经原料处理、选剔分级、修整成型、清洗、盐水浸泡、全效能干燥、包装等工艺加工制成。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，特制定本企业标准，作为企业组织生产、检验、贸易、仲裁依据。

本标准安全性指标参照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 食品中农药最大残留限量》制定，其中铅限量指标严于食品安全国家标准，其余指标依据产品实际制定。

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。

食品安全
号: 5306
期:

干盐渍笋

1 范围

本标准规定了干盐渍笋的技术要求、检验规则和包装、标志、运输及贮存。

本标准适用于以新鲜竹笋为主要原料，经原料处理、选剔分级、修整成型、清洗、盐水浸泡、全效能干燥、包装等工艺加工制成的干盐渍笋。

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 竹笋：应清淨、无虫蛀、无污染、无霉变、无异味，并符合相应的食品标准和有关规定。

3.1.2 食盐：应符合 GB/T 5461 的要求。

3.1.3 生产加工用水：应符合 GB 5749 的规定。

3.1.4 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
组织形态	具有该产品固有的形态，无病虫害，无霉变。	取样品，置于清洁白瓷盘中，在自然光线下，目视、鼻嗅、口尝。
滋味和气味	具有该产品特有的滋味和气味，无霉味、异味。	
色泽	具有该产品固有的正常色泽。	
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	≤ 35	GB 5009.3
食盐(以 NaCl 计), g/100g	≤ 40	GB 5009.44

亚硝酸盐（以 NaNO ₂ 计），mg/kg ≤	20	GB 5009.33
-------------------------------------	----	------------

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

表3 污染物限量

项 目	指 标	检验方法
铅（以 Pb 计），mg/kg ≤	0.8	GB 5009.11

3.5 农药残留量

应符合 GB2763 的规定。

3.6 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。

3.7 食品添加剂

3.7.1 食品添加剂质量应符合相应的食品安全标准和有关规定。

3.7.2 食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定。

3.8 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

同一批投料、同一工艺所生产的同一品种、同一规格的产品为一批。

4.2 抽样

从同一批次产品中随机抽取，抽检基数不得少于 30kg，每批次抽样样品数量为3kg（不少于20个包装），样品分为2份，1份用于检验，1份用于备查。

4.3 出厂检验

每批产品出厂前须经厂质量检验部门检验合格，附产品质量检验合格证明方可出厂。出厂检验项目为：感官要求、净含量、水分、食盐含量、亚硝酸盐。

4.4 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，亦应进行形式检验：

- a) 产品的原料、配方、工艺、生产设备发生较大改变时；
- b) 停产半年以上，重新恢复生产时；
- 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 判定规则

检验结果中项目指标若有不合格项时，可用留样进行复检，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。

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）

2020年11月17日

陈郁

备案单位主要负责人（签字）

2020年11月17日