

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《中华人民共和国食品安全法》。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《中华人民共和国食品安全法》。



备案单位（盖章）

2021年 5 月 19 日

A handwritten signature in black ink, appearing to be '李海山' (Li Haishan), written over a horizontal line.

备案单位主要负责人（签字）

2021年 5 月 19 日

Q/JFY

玉溪市酱丰圆食品有限公司企业标准

Q/JFY 0001 S—2021

代替 Q/ JFY 0001 S-2019

云南省
备案号
备案日期

盐渍香草西红柿

云南省食品安全企业标准备案章
备案号: 53040044S-2021
备案日期: 2021 年 5 月 31 日

2021 - 05 - 26 发布

2021 - 05 - 31 实施

玉溪市酱丰圆食品有限公司

发 布

前 言

我公司生产的盐渍香草西红柿是以新鲜西红柿、香茅草为主要原料，添加木姜子油、调味料，经盐渍、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》等有关法律的规定，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》、GB 2714-2015《食品安全国家标准 酱腌菜》制定，其中铅的指标严于食品安全国家标准，其余指标根据产品实际制定。

本标准由玉溪市酱丰圆食品有限公司提出、起草并解释。

本标准主要起草人：李海云。

标准备案章

3-1

日

玉溪市酱丰圆食品有限公司
1525-2021-0001 号 备案章
日 10月 己 辛 1525-10月 备案章

盐渍香草西红柿

1 范围

本标准规定了盐渍香草西红柿的技术要求、检验规则、标志、包装、运输和贮存。

本标准适用于以新鲜西红柿、香茅草为主要原料，添加木姜子油、调味料等，经盐渍、包装等工艺而成的盐渍香草西红柿。

2 规范性引用文件

本标准中所列的文件对于本标准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 原料及辅料

- 3.1.1 西红柿：应新鲜、无蛀虫、无污染、无腐烂、无霉变，并符合相应的食品标准及有关规定。
- 3.1.2 香茅草：应无蛀虫、无污染、无腐烂、无霉变，并符合 GB/T 12729.1 规定。
- 3.1.3 食用盐：应符合 GB/T 5461 的规定。
- 3.1.4 味精：应符合 GB 2720 的规定。
- 3.1.5 鸡粉调味料：应符合 SB/T 10415 的规定。
- 3.1.6 香辛料：应符合 GB/T 15691 的规定。
- 3.1.7 生产加工用水：应符合 GB 5749 标准的规定。
- 3.1.8 其它原辅料：应符合相应的食品标准及有关规定，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
色 泽	具有本品应有的色泽。	打开包装将被测样品置于洁净的白色搪瓷盘中，在自然光线下目测、鼻嗅、口尝。
滋味与气味	具有本品应有的滋味和香气、无其他不良气味。	
形 态	呈均匀的粘稠状，不得有霉斑白膜。	
质 地	质地均匀，粘稠适度。	
杂 质	无肉眼可见的外来杂质。	

3.3 理化指标

应符合表2的规定

食品安全企业标
: 5304 S-
年

表2 理化指标

项 目	指 标	检验方法
水分, g/100g	≤ 85.0	GB 5009.3
食盐 (以 NaCl 计), g/100g	≤ 16.0	GB 5009.44
总酸 (以乳酸计), g/100g	≤ 6.0	GB 12456

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 5009.12

3.5 微生物限量

3.5.1 微生物限量应符合 GB 2714 的规定。

3.5.2 致病菌限量应符合 GB 29921 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，并按 JJF 1070规定的方法测定。

3.7 食品添加剂

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

以同一品种的原料、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

对同一批次随机抽取：抽样基数不得少于200袋（瓶）且总量不低于30 kg，抽取样品不少于20袋（瓶、桶）且总量不低于3 kg。样品分成两份，1份检验，1份备查。

4.3 出厂检验

产品须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。出厂检验的项目为：感官、净含量、水分、食盐、总酸、亚硝酸盐、大肠菌群。

4.4 型式检验

型式检验每半年进行一次，其项目为本标准技术要求规定的全部项目。有下列情况之一者，亦应进行型式检验：

- a) 产品原料、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) 出厂检验结果与上次型式检查结果有较大差异时；
- 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，微生物指标若有任一项不合格时，判该批产品为不合格产品；其余指标若有任一项不合格时，允许用留样进行复检，以复检结果为准。

5 标志、包装、运输、贮存

5.1 标志

5.1.1 包装标签、标识应符合 GB 7718 及 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、无异味、无污染。运输过程中应防挤压、防雨、防潮、防晒，装卸时应轻搬、轻放。运输时应严禁与有毒、有害、有异味、有腐蚀性、易污染的货物混装混运。

5.4 贮存

原料、辅料、半成品、成品应分开放置，应贮存在清洁、卫生、阴凉、干燥、通风、无异味的库房内。产品离地离墙 20cm 以上，禁止与有毒、有害、有异味、有腐蚀性、易污染的物品混贮、混放。

备案章

日

云南省
备案
备案

章案卷
日