

城步苗族自治县南山燊威特色农业发展有限公司企业标准

Q/SCLW 0001S-2017

食品安全企业标准 即食竹笋

湖南省卫生和计划生育委员会
食品安全企业标准备案专用章
备案号：4309605-2017
备案有效期：叁年
备案起止日期2017年8月24日至2020年8月24日

2017-06-14 发布

2017-08-14 实施

城步苗族自治县南山燊威特色农业发展有限公司 发布



前言

标准依据 GB/T1.1《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写规则》进行格式编写。

本标准由城步苗族自治县南山桑威特色农业发展有限公司提出。

本标准由城步苗族自治县南山桑威特色农业发展有限公司起草。

本标准由城步苗族自治县南山桑威特色农业发展有限公司负责解释。

本标准主要起草人：杨盛谈、肖群慧。

本标准复审周期为三年。

本标准代替 Q/SCLW 0001S-2014。



即食竹笋

1 范围

本标准规定了即食竹笋的要求、试验方法、检验规则、标志、包装、运输与贮存。

本标准适用于以盐渍竹笋为主要原料，食用盐、盐渍辣椒、食用植物油为辅料，添加食品添加剂，经漂洗脱盐、切片（丝）、蒸煮、拌料、包袋、杀菌等工艺加工而成的即食竹笋。

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。

GB/T 191	包装贮运图示标志
GB 2760	食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
GB 2763	食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量
GB 4789.1	食品安全国家标准 食品微生物学检验 总则
GB 4789.3	食品安全国家标准 食品微生物学检验 大肠菌群计数
GB 4789.4	食品安全国家标准 食品微生物学检验 沙门氏菌检验
GB 4789.10	食品安全国家标准 食品微生物学检验 金黄色葡萄球菌检验
GB 4806.7	食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品
GB 5009.12	食品安全国家标准 食品中铅的测定
GB 5009.33	食品安全国家标准 食品中亚硝酸盐与硝酸盐的测定
GB 5009.44	食品安全国家标准 食品中氯化物的测定
GB/T 6543	运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱
GB 7718	食品安全国家标准 预包装食品标签通则
GB 14881	食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
GB 28050	食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
GB 31621	食品安全国家标准 食品经营过程卫生规范
JJF 1070	定量包装商品净含量计量检验规则

国家质量监督检验检疫总局[2005] 第75号《定量包装商品计量监督管理办法》

3 要求

3.1 原辅料要求

原辅料应符合相应的食品标准和有关规定。

3.2 感官要求

感官要求应符合表1规定。

表1 感官要求

项目	要求	检验方法
色泽	具有产品应有的色泽	将样品置于白瓷盘中，在自然光线下，用观察其色泽、组织形态、杂质。闻其奇味，品尝其滋味
组织形态	具有产品应有的形状，无霉变	
滋、气味	具有产品应有的滋味和气味，无异味	
杂质	无正常视力可见外来杂质	

3.3 理化指标

理化指标应符合表 2 规定。

表 2 理化指标

项目	指标	检验方法
食盐（以氯化钠计）/(g/100g) ≤	5.0	GB 5009.44
铅（以 Pb 计）/(mg/kg) ≤	0.8	GB 5009.12
亚硝酸盐（以 NaNO ₂ 计）/(mg/kg) ≤	20.0	GB 5009.33

3.4 微生物限量

3.4.1 微生物限量应符合表 3 规定。

表 3 微生物限量

项目	采样方案 ^a 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
大肠菌群	5	2	10CFU/g	1000 CFU/g	GB 4789.3 平板计数法

^a样品的采样和处理按 GB 4789.1 执行。

3.4.2 致病菌限量应符合表 4 规定。

表 4 致病菌限量

项目	采样方案 ^a 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
沙门氏菌	5	0	0/25 g		GB 4789.4
金黄色葡萄球菌	5	1	100CFU/g	1000CFU/g	GB 4789.10 第二法

^a样品的采样按 GB 4789.1 执行。

3.5 农药残留

应符合 GB2763 的规定。

3.6 食品添加剂

3.6.1 食品添加剂的质量应符合食品安全国家标准及相关规定。

3.6.2 食品添加剂的品种和食用量应符合 GB 2760 中 04.02.02.03 的规定。

3.7 净含量及允许短缺量

按《定量包装商品计量监督管理办法》执行。按 JJF 1070 规定的方法测定。

4 生产加工过程的卫生要求

生产加工过程的卫生要求应符合 GB14881 的规定。

5 检验规则

5.1 组批

在同一条件下，同一生产周期下，用同一批原料生产的同品种、同规格的产品为一批。

5.2 抽样

采用随机抽样从同一批次产品中按质量的万分之一的比例抽取样品，抽样量不少于 1kg 且不少于 2 个包装单位，供分析样和保留样用。

5.3 出厂检验

5.3.1 每批产品须按本标准检验合格，并附产品合格证方可出厂。

5.3.2 出厂检验项目包括：感官、净含量、食盐、亚硝酸盐、大肠菌群。

5.4 型式检验

5.4.1 型式检验项目包括本标准要求规定的全部项目。

5.4.2 正常生产情况下, 每一年进行一次型式检验, 有下列情形之一者应进行型式检验:

- a) 产品定型投产时;
- b) 更换主要设备时;
- c) 出厂检验结果与上次型式检验有较大差异时;
- d) 原料产地或供货商发生变化时;
- e) 停产 3 个月以上恢复生产时;
- f) 食品安全监督机构提出要求时。

5.5 判定规则

除微生物指标外, 检验项目如不符合本标准时, 对不合格项目从该批次产品留样中取样复验。复验结果仍有一项不合格, 判定该批产品为不合格。微生物指标不符合本标准时, 判定该批产品为不合格品不得复检。

6 标志、包装、运输和贮存

6.1 标志

6.1.1 产品的包装标志应符合 GB 7718、GB 28050 及相关的规定。

6.1.2 外包装标志应符合 GB/T 191 规定。

6.2 包装

6.2.1 产品包装应符合 GB 4806.7 的规定。

6.2.2 产品外包装为瓦楞纸箱, 应符合 GB/T 6543 的规定。

6.3 运输

应符合 GB 31621 的规定。

6.4 贮存

应符合 GB 31621 的规定。

6.5 保质期

在本标准规定贮运条件下, 产品保质期为 12 个月。

