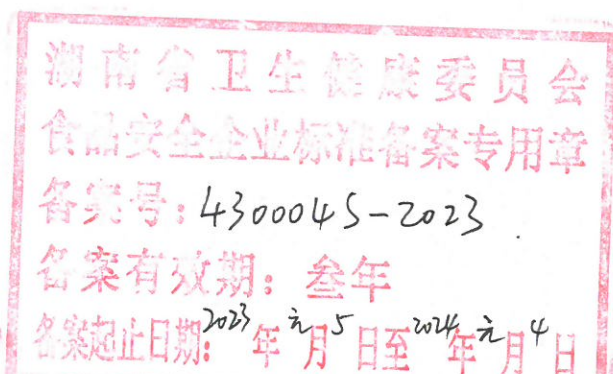


湖南六和通食品工业有限公司企业标准

Q/ANLH 0008S-2022

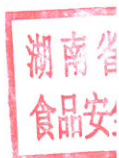
食品安全企业标准 仙草冻



2022-09-06 发布

2022-10-01 实施

湖南六和通食品工业有限公司 发布



前言

本标准依据 GB/T 1.1-2009《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写》进行格式编写。

本标准由湖南六和通食品工业有限公司提出。

本标准起草单位：湖南六和通食品工业有限公司。

本标准由湖南六和通食品工业有限公司负责解释。

本标准主要起草人：李义华、李平、朱丹。

本标准有效期三年。



仙草冻

1 范围

本标准规定了仙草冻的要求、试验方法、检验规则及标志、包装、运输和贮存。

本标准适用于以水、仙草、食用淀粉、白砂糖或冰糖为主要原料，黑糖糖浆、蜂蜜、果蔬汁、花生、红豆、绿豆、燕麦、莲子、库拉索芦荟凝胶、椰纤果、乳粉、椰浆其中一种或几种为辅料，添加或不添加食品添加剂，经预处理、蒸煮、过滤、调配、灌装、杀菌等工艺生产而成的仙草冻。

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	包装储运图示标志
GB 2760	食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
GB 4789.26	食品安全国家标准 食品微生物学检验 商业无菌检验
GB 4806.7	食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品
GB 5009.11	食品安全国家标准 食品中总砷及无机砷的测定
GB 5009.12	食品安全国家标准 食品中铅的测定
GB/T5009.19	食品中有机氯农药多组分残留量的测定
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/T 10786	罐头食品的检验方法
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第75号令（2005）《定量包装商品计量监督管理办法》	
卫生部关于批准嗜酸乳杆菌等7种新资源食品的公告（2008年第12号）	
卫生部等 6 部局关于含库拉索芦荟凝胶食品标识规定的公告（2009 年第 1 号公告）	

3 要求

3.1 原辅料要求

原辅料应符合相应的食品标准、卫生部关于批准嗜酸乳杆菌等 7 种新资源食品的公告（2008 年第 12 号）和有关规定。

3.2 感官要求

感官指标见表 1。

表 1 感官要求

项目	要求	检验方法
容器	密封完好，无泄露，无胖听	GB/T 10786
内 色泽	棕褐色，均匀一致	

容 物	滋味、气味	具有产品应有的滋味、气味，无异味	
	组织形态	呈凝胶状，无霉变	
	杂质	无正常视力可见外来杂质	

3.3 理化指标

理化指标见表 2。

表 2 理化指标

项目	指标	检验方法
可溶性固形物（20℃，折光计法）/（%）	≥ 3.0	GB/T 10786

3.4 污染物限量

污染物限量见表 3。

表 3 污染物限量

项目	限量	检验方法
铅（以Pb计）/（mg/kg）	0.4	GB 5009.12
总砷（以As计）/（mg/kg）	0.5	GB 5009.11

3.5 农药最大残留限量

农药最大残留限量见表 4。

表 4 农药最大残留限量

项目	限量	检验方法
六六六/（mg/kg）	0.02	GB/T5009.19
滴滴涕/（mg/kg）	0.02	GB/T5009.19

3.6 微生物限量

应符合商业无菌的要求。按 GB 4789.26 的规定检验。

3.7 食品添加剂

3.7.1 食品添加剂的质量应符合相关食品安全国家标准及规定。

3.7.3 食品添加剂品种和使用应符合 GB 2760 的规定。

3.8 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 的规定检验。

4 生产加工过程中的卫生要求

生产过程中的卫生要求应符合 GB 14881 的规定。

5 检验规则

5.1 组批

以同一原料、同一加工方法、同一班次生产的产品为一批。

5.2 抽样

每批产品按生产批次及数量比例随机抽样，每批随机抽取 30 个最小独立包装，分成 2 份，一份检验，一份备查。

5.3 出厂检验

每批产品应经厂质检部门检验，经检验合格并出具检验合格证明方能出厂。出厂检验项目包括感官要求、可溶性固形物、商业无菌、净含量。

5.4 型式检验

型式检验项目包括全部要求，每 6 个月进行一次。有下列情况之一时，亦应进行型式检验。

- 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) 特征指标有较大波动时；
- 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 判定原则

5.5.1 所检项目全部符合本标准，判定为合格品。

5.5.2 检验结果中如果微生物指标不符合本标准，判定该批产品为不合格品，不得复检。

5.5.3 除微生物指标外的其他检验项目如不符合本标准时，允许对该批次产品留样复检。复检结果仍不符合本标准，判定该批产品为不合格品。

6 标志、包装、运输、贮存

6.1 标志

6.1.1 产品标签应符合 GB 7718、GB 28050、卫生部关于批准嗜酸乳杆菌等 7 种新资源食品的公告（2008 年第 12 号）、卫生部等 6 部局关于含库拉索芦荟凝胶食品标识规定的公告（2009 年第 1 号公告）及相关的规定。

6.1.2 外包装箱储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

6.2 包装

6.2.1 产品包装容器应符合 GB 4806.7 的要求。

6.2.2 包装箱应符合 GB/T 6543 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

在符合本标准规定的贮运条件下，根据添加原料不同产品保质期为 9 个月或 12 个月。