

# Q/JNHC

## 建宁县恒承食品有限公司企业标准

Q/JNHC 0001S—2017

三明市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: 0598350007 S--(2018)  
备案日期: 2018年2月1日  
该标准备案为存档备查行为, 标准中涉及需经许可  
的项目和内容, 应取得有关部门许可后方可生产经营

三明市卫生  
备案号  
备案日期  
该标准备  
的项目和内

### 清水笋罐头



2017-09-25 发布

2018-01-28 实施

建宁县恒承食品有限公司 发布

## 前 言

本标准按GB/T 1.1-2009《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写》的要求进行编写。

本标准中的感官指标和特性指标根据产品特征及配料制定,本标准卫生指标执行GB 7098-2015《食品安全国家标准 罐头食品》;以腌制竹笋为原料的罐头中的亚硝酸盐指标执行GB 2714-2015《食品安全国家标准 酱腌菜》。污染物指标铅、锡、亚硝酸盐指标严于国家标准。

本标准由建宁县恒承食品有限公司提出并起草。

本标准由建宁县恒承食品有限公司批准。

本标准主要起草人:陈建成。

计划  
05  
20  
案为存  
空,应

# 清水笋罐头

## 1 范围

本标准规定了清水笋罐头的分类、技术要求、生产加工过程的卫生要求、试验方法、检验规则以及标志、包装、运输、贮存、保质期和召回。

本标准适用于以新鲜、干制、腌制或冷藏良好的竹笋（包括鲜笋、日晒笋、烤笋、烟熏笋、腌制笋、笋尖、笋衣）为原料，添加水、柠檬酸、食盐（或不添加），经预处理、灌装、封口、杀菌等工艺而制成的清水笋罐头。

## 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 1886.235 食品安全国家标准 食品添加剂 柠檬酸
- GB 2714 食品安全国家标准 酱腌菜
- GB 2721 食品安全国家标准 食用盐
- GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
- GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量
- GB 2763 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量
- 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 4806.9 食品安全国家标准 食品接触用金属材料及制品
- 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 5009.16 食品安全国家标准 食品中锡的测定
- GB 5009.33 食品安全国家标准 食品中亚硝酸盐和硝酸盐的测定
- GB 5009.44 食品安全国家标准 食品中氯化物的测定
- GB 5009.237 食品安全国家标准 食品pH值的测定
- GB 5749 生活饮用水卫生标准
- 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 8950 食品安全国家标准 罐头食品生产卫生规范
- GB 9683 复合食品包装袋卫生标准
- GB/T 10786-2006 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
- 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号令 定量包装商品计量监督管理办法  
 国家质量监督检验检疫总局[2009]第123号令 食品标识管理规定（修订版）  
 国家食品药品监督管理总局令第12号[2015] 食品召回管理办法

### 3 分类

3.1 按产品的包装形式不同分为袋装和罐装清水笋罐头。

### 4 技术要求

#### 4.1 原辅料要求

4.1.1 竹笋（包括鲜笋、日晒笋、烤笋、烟熏笋、腌制笋、笋尖、笋衣）：应选择新鲜、腌制、干制或冷藏良好的竹笋，无污染，无病虫害，不得有粗老纤维感，且应符合 GB 2762、GB 2763 或供应商企业标准的要求。腌制笋应符合 GB 2714 的要求。

4.1.2 柠檬酸：应符合 GB 1886.235 的规定。

4.1.3 食盐：应符合 GB 2721 的规定。

4.1.4 生产加工用水：应符合 GB 5749 的规定。

#### 4.2 感官指标

感官指标应符合表1的要求。

表 1 感官指标

项 目	指 标
外观	笋肉呈乳白色或淡黄色，有光泽、汤汁清晰，密封完好，无泄漏、胀袋现象
滋味与气味	具有本产品应有的滋味与气味，无异味
组织状态	形状基本均匀规则，无明显粗纤维，允许稍有损伤和拔节，允许有少量笋衣碎屑和白色析出物
杂质	无肉眼可见外来杂质

#### 4.3 理化指标

理化指标应符合表2的要求。污染物指标铅、锡、亚硝酸盐指标严于国家标准。

表 2 理化指标

项 目	指 标
pH值	3.0~5.0
固形物含量/ (%)	≥ 50
总砷（以As计）/ (mg/kg)	< 0.5
铅（Pb）/ (mg/kg)	< 1.0
锡（Sn） <sup>a</sup> / (mg/kg)	< 250
亚硝酸盐 <sup>b</sup> （以NaNO <sub>2</sub> 计）/ (mg/kg)	< 20

注：a仅限于金属罐装产品的检测；b仅限于以腌制笋为原料的产品检测。

#### 4.4 微生物指标

微生物指标应符合罐头食品商业无菌要求。

#### 4.5 食品添加剂

4.5.1 食品添加剂质量应符合相应的标准和有关规定。

4.5.2 食品添加剂的品种和使用量应符合 GB 2760 的规定。柠檬酸按生产需要适量使用。

#### 4.6 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

### 5 生产加工过程的卫生要求

生产加工过程应符合GB 8950和GB 14881的要求。

### 6 试验方法

#### 6.1 原辅料

查验质量保证书或合格证明等。

#### 6.2 感官指标

取一袋样品倒入白瓷盘中，在自然光线下，观察其色泽，鼻嗅、口尝其滋味与气味，观察内容物的组织形态，评价其是否符合本标准。

#### 6.3 理化指标

##### 6.3.1 pH 值

按GB 5009.237规定的方法测定。

##### 6.3.2 固形物

按 GB/T 10786-2006 中 4.2.2 规定的方法测定。

##### 6.3.3 总砷

按GB 5009.11规定的方法测定。

##### 6.3.4 铅

按GB 5009.12规定的方法测定。

##### 6.3.5 锡

按GB 5009.16规定的方法测定。

##### 6.3.6 亚硝酸盐

按 GB 5009.33 规定方法检验。

品安  
案  
S--  
日  
标准中  
许可后

#### 6.4 微生物指标（商业无菌）

按GB 4789.26规定的方法测定。

#### 6.5 净含量

按JJF 1070 规定的方法执行。

### 7 检验规则

#### 7.1 组批规则

在原料及生产条件基本相同同一天、同一班生产的产品为一批。

#### 7.2 抽样

7.2.1 在成品库内抽样，抽样单位以袋（罐）计。

7.2.2 从每批产品中随机抽取 12 袋（罐），平均分成两份，一份用于检验，一份留样备查。

#### 7.3 出厂检验

7.3.1 每批产品出厂前，须经生产厂质量检验部门按本标准检验合格。

7.3.2 出厂检验项目：感官指标、净含量、固形物含量、pH 值和商业无菌。

#### 7.4 型式检验

型式检验项目包括本标准所有项目，有下列情况之一时，应进行型式检验：

- a) 产品主要原料、配方、关键工艺有较大改变，可能影响其质量时；
- b) 当出厂检验结果出现异常时；
- c) 停产三个月以上恢复生产时；
- d) 国家质量监督机构提出要求进行时；
- e) 正常生产每半年进行一次。

#### 7.5 判定规则

检测结果全部项目符合本标准规定时，判该批产品为合格品。检验结果若微生物指标不合格，判为不合格品。其它指标中有一项不合格时，可从该批留样产品中对不合格项目进行复检，若复检结果仍不符合要求，则判定该批产品为不合格品。

### 8 标志、包装、运输、贮存和保质期

#### 8.1 标志

产品包装标志应符合GB 7718、GB 28050 和国家质量监督检验检疫总局第123号令的规定，外包装箱储运图示标志应符合GB/T 191的规定。

#### 8.2 包装

袋装产品的内包装材料应符合 GB 9683 或 GB 4806.7 的规定,罐装产品内包装材料应符合 GB 4806.9 的要求,做到清洁卫生,封口应平整,且无破损或泄漏。外包装纸箱质量应符合 GB/T 6543 的要求。

### 8.3 运输

运输工具应清洁卫生,运输时应避免日晒、雨淋,不得与有毒、有害、有异味或影响产品质量的物品混运。

### 8.4 贮存

产品应包装完好地贮存在清洁、通风、干燥的库房内,不得与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀的物品混放。

### 8.5 保质期

产品在符合规定的条件下运输和贮存,包装完好无损,自生产日期起,产品保质期为18个月。

## 9 召回

生产销售过程中发现不合格产品,应立即停止生产销售,制定措施预防和控制食品安全风险,消除产生不合格原因后方能继续生产,并按《食品召回管理办法》召回和处置已出厂的不合格产品。

准  
章  
许  
可  
经  
营

35043000