

Q/JNTY

建宁县天源食品有限公司 企业标准

Q/JNTY 0001S—2018

代替 Q/JNTY 0001S-2015

笋罐头

2018 - 09 - 04 发布

2018 - 10 - 08 实施

建宁县天源食品有限公司

发布

前 言

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

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》。污染物限量铅、锡、亚硝酸盐指标严于国家标准。

本标准 2015 年第一次发布，2018 年进行修订。

本次修订主要是依据的国家标准修订而进行相应的修订。

本标准由建宁县天源食品有限公司提出。

本标准负责起草单位：建宁县天源食品有限公司。

本标准主要起草人：邓清娇。

本标准发布之日起，代替 Q/JNTY 0001S-2015。

笋罐头

1 范围

本标准规定了笋罐头的产品分类、技术要求、试验方法、检验规则及标志、包装、运输、贮存、保质期和召回。

本标准适用于以新鲜笋或笋干或腌制笋(包括春笋或麻笋或罗汉笋)为原料,添加适量的柠檬酸、食用盐或(不添加),经预处理、调味(或不调味)(添加食用油、食用盐、味精、柠檬酸、呈味核苷酸二钠、乙基麦芽酚、辣椒等香辛料)、灌装、封口、杀菌、冷却、成品入库等工艺而制成的笋罐头。

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 1886.171 食品安全国家标准 食品添加剂 5'-呈味核苷酸二钠(又名呈味核苷酸二钠)

GB 1886.208 食品安全国家标准 食品添加剂 乙基麦芽酚

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 2716 食品安全国家标准 植物油

GB 2720 食品安全国家标准 味精

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 2761 食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量

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 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 8950 食品安全国家标准 罐头食品生产卫生规范

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/T 15691 香辛料调味品通用技术条件

JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

QB/T 4631 罐头食品包装、标志、运输和贮存

国家质量监督检验检疫总局令 第75号[2005] 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令第123号 [2009] 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

产品按加工工艺的不同分为清水类和调味类。

3.1 清水类

以新鲜笋或笋干或腌制笋(包括春笋或麻笋或罗汉笋)为原料,添加水、柠檬酸、食用盐(或不添加),经预煮、灌装、封口、杀菌、冷却、成品入库等工艺而制成的清水笋罐头。

3.2 调味类

以新鲜笋或笋干或腌制笋(包括春笋或麻笋或罗汉笋)为原料,添加辣椒(或不添加)、食用油、食用盐、味精、柠檬酸、呈味核苷酸二钠、乙基麦芽酚,经预处理、调味、灌装、封口、杀菌、冷却、成品入库等工艺而制成的调味笋罐头。

4 技术要求

4.1 原辅料要求

- 4.1.1 产品生产所用原辅材料应符合食品安全相关标准和有关规定,属生产许可证管理的产品应选购取得生产许可证的企业生产的合格产品,不得使用或添加非食品生产原料。
- 4.1.2 腌制笋:应无污染,无病虫害,并符合 GB 2714 的要求。
- 4.1.3 新鲜笋、笋干:应无污染,无病虫害,并符合 GB 2762 和 GB 2763 的要求。
- 4.1.4 柠檬酸:应符合 GB 1886.235 的要求。
- 4.1.5 生产用水:应符合 GB 5749 的要求。
- 4.1.6 食盐:应符合 GB 2721 的规定。
- 4.1.7 食用油:应符合 GB 2716 的要求。
- 4.1.8 味精:应符合 GB 2720 的要求。
- 4.1.9 呈味核苷酸二钠:应符合 GB 1886.171 的要求。
- 4.1.10 乙基麦芽酚:应符合 GB 1886.208 的要求。
- 4.1.11 辣椒:应符合 GB/T 15691 的要求。

4.2 感官指标

应符合表 1 的规定。

表 1 感官指标

项 目	指 标	
	清水类	调味类
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	具有该品种应有的颜色,色泽正常,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	具有该品种应有的滋气味,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	形状呈丝状或片状或条状,大小基本一致,允许有少量碎屑,口感脆嫩

杂质	无肉眼可见外来杂质	无肉眼可见外来杂质
----	-----------	-----------

4.3 理化指标

污染物限量应符合 GB 2762 的规定，严于食品安全国家标准要求的铅、锡、亚硝酸盐指标及其它指标应符合表 2 的规定。

表 2 理化指标

项 目		指 标	
		清水类	调味类
固形物含量/ (g/100g)	≥	50	60
pH值		3.5~5.0	/
氯化钠 (以NaCl计) / (g/100g)	≤	1.0	5.0
总砷 (以As计) / (mg/kg)	≤	0.5	
铅 (Pb) / (mg/kg)	<	1.0	
锡 (Sb) ^a / (mg/kg)	<	200	
亚硝酸盐 ^b (以 NaNO ₂ 计) / (mg/kg)	<	20	

a 仅限于马口铁罐的笋罐头； b 仅限于以腌制竹笋为原料的笋罐头

4.4 真菌毒素限量

应符合GB 2761的规定。

4.5 微生物指标

应符合罐头食品商业无菌的要求。

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。

4.7 食品添加剂

4.7.1 食品添加剂质量应符合相应的标准和有关规定的要求。

4.7.2 食品添加剂品种及其使用量应符合 GB 2760 的要求，柠檬酸、呈味核苷酸二钠、乙基麦芽酚按生产需要适量使用。

4.8 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 8950 和 GB 14881 的要求。

5 试验方法

5.1 感官指标、固形物含量

按GB/T 10786规定的方法检验。

5.2 pH 值

按GB 5009.237规定的方法检验。

5.3 净含量

按JJF 1070规定的方法进行。

5.4 总砷

按GB 5009.11规定方法检验。

5.5 铅

按GB 5009.12规定方法检验。

5.6 锡

按GB 5009.16规定方法检验。

5.7 亚硝酸盐

按GB 5009.33规定方法检验。

5.8 氯化钠

按GB 5009.44规定的方法测定。

5.9 微生物指标

按GB 4789.26规定的方法检验。

6 检验规则

6.1 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。

6.2 抽样

同一组批成品中随机抽样，最低不少于18袋(或瓶或罐)，等量分成检验试样和备检样；净含量检验的抽样按国家质量监督检验检疫总局令第75号规定执行。

6.3 出厂检验

6.3.1 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。

6.3.2 出厂检验项目，清水类：感官指标、净含量、固形物含量、pH值和商业无菌；调味类：感官指标、净含量、固形物含量、氯化钠含量和商业无菌。

6.4 型式检验

型式检验项目包括本标准所有项目。正常生产每半年进行一次；有下列情况之一时，应进行型式检验：

- a) 产品主要原料来源、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。

6.5 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。

7 包装、标志、运输和贮存

产品包装、标志、运输和贮存应符合QB/T 4631的规定。

8 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12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。
