

# (Q/JNTY 0001S—2018)《笋罐头》

## 企业标准编制说明

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)、灌装、封口、杀菌、冷却、成品入库等工艺而制成的笋罐头。

该产品尚无完全一致可执行的国家或行业的产品标准,为保证消费者利益,规范公司产品生产,特制定本标准作为组织生产和质量控制的依据。本标准各项技术要求制定的依据如下:

一、编制格式依据 GB/T 1.1—2009《标准化工作导则第1部分:标准的结构和编写》的规定制定。

二、产品配方如下:

清水类:新鲜笋或笋干或腌制笋(包括春笋或麻笋或罗汉笋)、水、柠檬酸、食用盐(或不添加)。

调味类:新鲜笋或笋干或腌制笋(包括春笋或麻笋或罗汉笋)、辣椒、食用油、食用盐、味精、柠檬酸、呈味核苷酸二钠、乙基麦芽酚。

柠檬酸作为酸度调节剂,呈味核苷酸二钠作为增味剂,乙基麦芽酚为合成香料,依据 GB 2760 规定,按生产需要适量使用。

三、产品生产工艺

原料——> 配料(关键控制点) ——> 调味(或不调味) ——> 灌装  
——> 封口 ——> 杀菌(关键控制点) ——> 冷却 ——> 成品入库

四、本标准的感官指标依据产品特征进行制定。

五、本标准与食品安全相关的指标、限量及制订依据,污染物限量铅、锡、亚硝酸盐指标严于国家标准。:

指标	限 量	制 订 依 据	检 验 方 法
总砷(以 As 计) / (mg/kg)	0.5	GB 2762	GB 5009.11

铅 (Pb) / (mg/kg)	1.0	GB 2762	GB 5009.12
锡 (Sb) <sup>a</sup> / (mg/kg)	200	GB 2762	GB 5009.16
亚硝酸盐 <sup>b</sup> (以 NaNO <sub>2</sub> 计) / (mg/kg)	20	GB 2714	GB 5009.33

六、净含量偏差应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

七、食品添加剂使用最大限量依据 GB 2760 的规定。

八、试验方法依照国家、地方相关标准的规定执行。

九、检验规则规定了检验分类、组批规则、抽样方法以及结果判定。

十、产品的包装、标志、运输和贮存按 QB/T 4631-2014《罐头食品包装、标志、运输和贮存》的规定执行。

十一、本标准还规定了产品保质期和食品召回的相关要求。

十二、本标准经多次验证，经分析工艺指标及标准要求切实可行。

建宁县天源食品有限公司

2018年9月4日