

# Q/YXSP

## 桂林市永兴食品有限公司企业标准

Q/YXSP 0001S—2021

代替 Q/YXSP—2017

### 笋干（非即食）

503099601439



2021 - 10 - 22 发布

2021 - 11 - 05 实施

桂林市永兴食品有限公司 发布

## 前 言

本文件按照GB/T 1.1—2020《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定起草。

本文件依据《中华人民共和国食品安全法》和《中华人民共和国标准化法》制定。

请注意本文件的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别这些专利的责任。

本文件代替Q/YXSP 0001S—2017《笋干（非即食）》。

本文件与Q/YXSP 0001S—2017《笋干（非即食）》相比，主要变化如下：

——按照GB/T 1.1—2020修改了格式；

——按照GB 2762—2017《食品安全国家标准 食品中污染物限量》的规定修改了铅限量值及增加附录A。

本文件由桂林市永兴食品有限公司提出并起草。

本文件主要起草人：翟维维。

本文件于2021年10月22日发布，2021年11月5日实施。

# 笋干（非即食）

## 1 范围

本文件规定了笋干（非即食）的术语和定义、要求、食品添加剂、生产加工过程卫生要求、检验方法、检验规则、标签、标志、包装、运输、贮存和保质期。

本文件适用于以新鲜竹笋为原料，经挑选、清洗、修整、分切、熟制、沥水、干燥、包装等工艺加工制成的或以笋干成品为原料经挑选、整理、干燥或不干燥、包装等工艺加工制成的非即食笋干。

## 2 规范性引用文件

下列文件中的内容通过文中的规范性引用而构成本文件必不可少的条款。其中，注日期的引用文件，仅该日期对应的版本适用于本文件；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 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 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定
- GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定
- GB 5009.34 食品安全国家标准 食品中二氧化硫的测定
- GB 5749 生活饮用水卫生标准
- 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

## 3 术语和定义

本文件没有需要界定的术语和定义。

## 4 要求

### 4.1 原料要求

#### 4.1.1 竹笋

应采用新鲜良好、无腐败、无霉烂变质、无虫蛀的可食用竹笋，并应符合GB 2762、GB 2763的规定。

#### 4.1.2 笋干成品

应清洁、无霉变、无虫蛀、无异味、无杂质。应符合其质量标准的规定，污染物限量应符合GB 2762的规定，农药最大残留限量应符合GB 2763的规定。生产企业应具有相应产品有效的食品生产证可资质。

#### 4.1.3 加工用水

应符合GB 5749的规定。

#### 4.2 感官要求

应符合表1的规定。

表1 感官要求

项 目	要 求
色 泽	浅黄色至深褐色
组织形态	形态基本完整，表面干爽，无霉斑，无虫蚀
滋味与气味	具有笋干特有的香气，无异味
杂 质	无杂质

#### 4.3 理化指标

应符合表2的规定。

表2 理化指标

项 目	指 标
水分/(g/100g) ≤	25
铅(以Pb计)/(mg/kg) ≤	0.08 <sup>K</sup>
二氧化硫残留量(以SO <sub>2</sub> 计)/(g/kg) ≤	0.2
其他污染物限量	应符合GB 2762的规定
农药最大残留限量	应符合GB 2763的规定
<sup>a</sup> 以鲜品计的铅限量值。 <sup>b</sup> 鲜品换算为干制品铅限量的换算系数。K值的计算参见附录A。	

#### 5 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合GB 2760的规定。

#### 6 生产加工过程卫生要求

应符合GB 14881的规定。

#### 7 检验方法

##### 7.1 感官要求

取适量样品置于一洁净白色瓷盘中，在自然光线下用正常视力观测其色泽、组织形态和杂质，嗅其气味，按食用方法熟制后，用温水漱口后品尝其滋味。

## 7.2 理化指标

### 7.2.1 水分

按GB 5009.3的规定执行。

### 7.2.2 铅

按GB 5009.12的规定执行。

### 7.2.3 二氧化硫残留

按GB 5009.34的规定执行。

### 7.2.4 其他污染物

按GB 2762的规定执行。

### 7.2.5 农药最大残留

按GB 2763的规定执行。

## 7.3 食品添加剂

按国家相关标准规定的方法测定。

## 8 检验规则

### 8.1 检验分类

产品应经本企业质检部门检验合格，并附有检验合格证或盖有合格章后方准出厂，检验分出厂检验与型式检验。

### 8.2 组批

以同一原料品种、同一工艺、同一生产日期，在同一条生产线上加工的同一包装规格的产品为检验批。

### 8.3 取样方法和取样量

抽样基数不应少于100个独立包装，每批产品随机抽取6个独立包装，样品平均分成两份，1份检验，1份备查。

### 8.4 出厂检验

每批产品应进行出厂检验，检验项目为感官要求、水分、净含量。

### 8.5 型式检验

#### 8.5.1 正常生产时每年应进行二次型式检验，有下列情况之一时也应进行型式检验：

- a) 正式生产后，如原料、工艺有可能影响产品质量时；

- b) 产品长期停产后，恢复生产时；
- c) 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时；
- d) 国家食品安全监管部门提出要求时。

8.5.2 型式检验项目：包括本文件中第 4.2、4.3 条和第 5 章规定的项目。

## 8.6 判定规则

8.6.1 全部项目检验结果符合本文件要求时，判定该批产品合格。

8.6.2 检验项目结果不符合本文件要求时，可从该批次产品中加倍抽样进行复检，如复检结果符合本文件要求时，判定该批产品合格，如复检结果仍有不符合本文件要求时，判定该批产品为不合格。

## 9 标签、标志、包装、运输、贮存和保质期

### 9.1 标签、标志

9.1.1 销售包装的标签应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定。

9.1.2 产品外包装储运图示应符合 GB/T 191 的要求。

### 9.2 包装

9.2.1 产品预包装材料应无毒无害无异味，防透水性好，并符合国家相关食品安全标准及规定的要求。

9.2.2 净含量应符合国家相关规定。

### 9.3 运输

产品运输工具应清洁、干燥、无异味、无污染，运输过程应有防尘、防晒、防潮的措施，不应与有毒、有害、有异味、有污染的物品混装混运。装卸产品时不应甩、撞击和挤压，产品不应直接接触地面。

### 9.4 贮存

9.4.1 产品存放在应有良好的防潮、防火、防鼠、防虫、防尘等设施的库房内，库房内的温度、湿度应符合产品存放要求。

9.4.2 产品存放应离地 10cm，离墙 20cm，且不应与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发或有异味的物品同库贮存。

### 9.5 保质期

产品在符合本文件规定的包装、运输、贮存条件，产品包装完整、未经启封的条件下，产品保质期常温下为10个月。



附 录 A  
(资料性附录)

鲜品铅限量换算为干制品铅限量换算系数 K 值计算公式

A.1 方法一

当已知脱水率时，K按式(1)计算。

$$K=1/(1-P\%) \dots\dots\dots (1)$$

式中：

K——鲜品铅限量换算为干制品铅限量换算系数；

P%——鲜品制成干制品的脱水率。

注：脱水率可按式(2)计算。

$$P\%=[(M_1-M_2)/M_1] \times 100 \dots\dots\dots (2)$$

式中：

$M_1$ ——鲜品质量，单位为克(g)；

$M_2$ ——干制品质量，单位为克(g)。

A.2 方法二

当无法获取生产者提供的信息(如脱水率等)以及其他可获得的数据信息时，K按式(3)计算。

$$K=(1-F_1)/(1-F_2) \dots\dots\dots (3)$$

式中：

K——鲜品铅限量换算为干制品铅限量换算系数；

$F_1$ ——干制品水分，单位为克百克(g/100g)；

$F_2$ ——鲜品水分，单位为克百克(g/100g)

注：干制品水分( $F_1$ )可通过分析产品水分获得，鲜品水分( $F_2$ )可通过《中国食物成分表》获得。