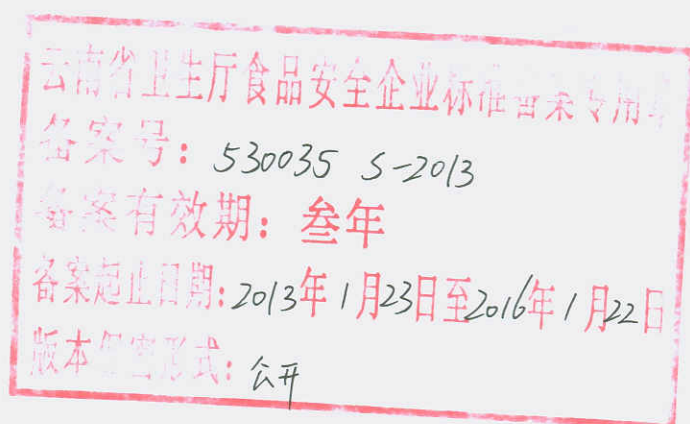


Q/JMC

云 南 省 食 品 安 全 企 业 标 准

Q/JMC 0002 S—2013

速冻山药



2013 - 01 - 11 发布

2013 - 01 - 23 实施

景洪勐旺刺山药种植农民专业合作社

发 布

前 言

我合作社生产的速冻山药是以新鲜刺山药为主要原料，经清洗、削皮、分切，漂烫或不漂烫、熟化或不熟化、揉碾或不揉碾，速冻、包装等工艺制成。根据《中华人民共和国标准化法》、《中华人民共和国食品安全法》的规定，特制定本标准，作为企业组织生产、检验、贸易和仲裁的依据。

本标准的安全性指标按照GB 2762-2005《食品中污染物限量》、GB 2763-2012《食品安全国家标准 食品中农药最大残留量》和SB/T 10379-2004《速冻调制食品》制定，其余指标根据《蔬菜制品生产许可证审查细则（2006年版）》及产品实际制定。

本标准由景洪勐旺刺山药种植农民专业合作社提出并起草。

本标准主要起草人：阮艳春、张文兰

速冻山药

1 范围

本标准规定了速冻山药的技术要求、产品分类、检验规则及包装、标志、运输和贮存。

本标准适用于以新鲜刺山药为主要原料，经清洗、削皮、分切，漂烫或不漂烫、熟化或不熟化、揉碾或不揉碾，速冻、包装等工艺制成的速冻山药。

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 2762 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 4789.2 食品安全国家标准 食品微生物学检验 菌落总数测定

GB/T 4789.3-2003 食品卫生微生物学检验 大肠菌群计数

GB 4789.4 食品安全国家标准 食品微生物学检验 沙门氏菌检验

GB 4789.5 食品安全国家标准 食品微生物学检验 志贺氏菌检验

GB 4789.10 食品安全国家标准 食品微生物学检验 金黄色葡萄球菌检验

GB 4789.11 食品安全国家标准 食品微生物学检验 溶血性链球菌检验

GB/T 4789.15 食品微生物学检验 霉菌和酵母计数

GB/T 5009.11 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/T 5009.15 食品中镉的测定

GB/T 5009.17 食品中总汞及有机汞的测定

GB/T 5009.19 食品中的有机氯农药多组分残留量的测定

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

SB/T 10379 速冻调制食品

GB 14881 食品企业通用卫生标准

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第 75 号令[2005] 定量包装商品计量监督管理办法

3 产品分类

根据加工工艺不同分为：速冻山药丁（片）速冻熟山药丁（片）、速冻山药泥（丸）。

3.1.1 速冻山药丁(片):是以新鲜山药为主要原料,经清洗、削皮、分切,漂烫、速冻、包装等工艺制成。

3.1.2 速冻熟山药丁(片):是以新鲜山药为主要原料,经清洗、削皮、分切,蒸熟、速冻、包装等工艺制成。

3.1.3 速冻山药泥(丸):是以新鲜山药为主要原料,经清洗、削皮、分切,蒸熟、揉碾、成型、速冻、包装等工艺制成。

4 技术要求

4.1 原辅料要求

4.1.1 山药:应新鲜、完整、无霉烂、无病虫害,并符合相应的食品安全标准和要求。

4.1.2 产生用水:应符合 GB 5749 的规定。

4.1.3 其它原辅料:应符合相应食品安全标准和有关规定,不得使用非食品原料和辅料。

4.2 感官要求

应符合表1的规定。

表1 感官要求

项 目	要 求	检验方法
色 泽	具有该品种速冻后应有的色泽	取样品解冻后,置于洁净的白瓷盘中,在自然光下,目视、鼻嗅、口尝。
形 态	块状、片状或相应的形状	
气味和滋味	具有该产品应有的滋味、气味,无异味	
杂 质	无肉眼可见外来杂质	

4.3 理化指标

应符合表2的规定。

表2 理化指标

项 目	指 标	检验方法
品温（产品中心温度），℃	≤ -18	SB/T 10379
总砷(以 As 计), mg/kg	≤ 0.5	GB/T 5009.11
铅(以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.4	GB 5009.12
镉(以 Cd 计),mg/kg	≤ 0.1	GB/T 5009.13
总汞（以 Hg 计），mg/kg	≤ 0.3	GB/T 5009.17
六六六(HCH)，mg/kg	≤ 0.05	GB/T 5009.19
滴滴涕(DDT),mg/kg	≤ 0.05	
其他污染物限量	按GB 2762的规定执行	
其他农药残留限量	按GB 2763的规定执行	

4.4 微生物指标

应符合表3的规定。

表3 微生物指标

项 目	指 标		检验方法
	生速冻山药丁	熟速冻山药丁	
菌落总数, (CFU/g) ≤	3000000	10000	GB 4789.2
大肠菌群, (MPN/100g) ≤	230	230	GB/T 4789.3-2003
霉菌计数, 个/g ≤	50	50	GB/T 4789.15
致病菌 (金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、志贺氏菌、溶血性链球菌)	不得检出		GB 4789.4、GB 4789.5、 GB 4789.10 、GB 4789.11、

4.5 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定, 按JJF 1070规定的方法检验。

4.6 食品添加剂

食品添加剂质量应符合相应的安全标准及有关规定。食品添加剂的使用应符合GB 2760的规定。

4.7 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

5 检验规则

5.1 组批

以同一次投料、同一工艺生产的同一规格产品为一批。

5.2 抽样

所抽样品须为同一批次样品, 抽样基数不少于25kg, 随机抽取至少5公斤 (至少1个独立包装), 样品分成2份, 1份检验, 1份备查。

5.3 出厂检验

产品必须经本公司质量检验部门检验合格并签发合格证后方可出厂。出厂检验的项目为: 感官、净含量、菌落总数、大肠菌群。

5.4 型式检验

型式检验每半年进行一次, 型式检验项目为本标准规定的全部技术要求, 当有下列情况之一时, 亦应进行型式检验。

- 当原料、配方、工艺发生较大改变时;
- 停产半年以上重新恢复生产时;
- 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时;
- 国家监督部门对产品质量提出型式检验要求时。

5.5 判定规则

检验结果中,微生物指标若有一项不合格,则判该批产品为不合格。其他指标不合格,允许在同一批产品中加倍抽样复检,仍有不合格项,则判定该批产品为不合格。

6 标志、包装、运输、贮存

6.1 标志

销售的包装标志应符合 GB 7718、GB 28050 的规定,包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

6.2 包装

包装材料和容器应符合相应国家食品包装材料安全标准及有关规定。

6.3 运输

运输工具应清洁、干燥,运输过程中应有遮盖物,以防止日晒、雨淋、受潮。不得与有毒、有异味、有腐蚀性的货物混运,防止挤压,装卸时轻拿轻放。

6.4 贮存

贮存于清洁卫生、通风干燥处,离墙离地15cm以上,避免受热及日光直射,不得与有毒有害物质混贮。

6.5 保质期

在符合本标准规定的贮运条件下,保质期为24个月。