

T/XMLZH

厦门市老字号协会团体标准

T/XMLZH S001—2018

全国团体标准信息平台

厦门特色食品 土笋冻

全国团体标准信息平台

2018-09-15 发布

2018-10-01 实施

厦门市老字号协会 发布

前 言

本标准安全性指标按照《其他水产加工品生产许可证审查细则》(2006版)、GB 10136《食品安全国家标准 动物性水产制品》、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》和GB 29921《食品安全国家标准 食品中致病菌限量》制订,其余指标根据产品实际制订。

本标准依据GB/T 1.1-2009《标准化工作导则 第1部分:标准的结构和编写》规则进行编写。

本标准由厦门市老字号协会提出。

本标准厦门市老字号协会起草。

本标准由厦门市老字号协会归口管理。

本标准主要起草人:高静、黄毅萍、史婉慧、陈友成、陈伟旭、赖荣富

本标准首次发布时间:2018.09.15。

厦门特色食品 土笋冻

1 范围

本标准规定了土笋冻的要求、试验方法、检验规则、标签和标志、包装、运输、贮存和保质期。

本标准适用于以可口革囊星虫和生活饮用水为原料,适量添加食用盐,添加或不添加白砂糖、单晶体冰糖、多晶体冰糖、鸡精、味精和明胶,经前处理、配料、煮制、冷却、成型、包装或不包装等主要工艺加工制成的土笋冻。

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 包装储运图标标志
- GB/T 317 白砂糖
- 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 2733 食品安全国家标准 鲜、冻动物性水产品
- GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
- 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 4789.3 食品安全国家标准 食品微生物学检验 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 4789.7 食品安全国家标准 食品微生物学检验 副溶血性弧菌检验
- 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 4806.1 食品安全国家标准 食品接触材料及制品通用安全要求
- GB 5009.5 食品安全国家标准 食品中蛋白质的测定
- 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 5009.17 食品安全国家标准 食品中总汞及有机汞的测定
- GB 5009.26 食品安全国家标准 食品中N-亚硝胺类化合物的测定
- GB 5009.123 食品安全国家标准 食品中铬的测定
- GB/T 5009.162 动物性食品中有机氯农药和拟除虫菊酯农药多组分残留量的测定
- GB 5009.190 食品安全国家标准 食品中指示性多氯联苯含量的测定
- 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 6783 食品安全国家标准 食品添加剂 明胶
- GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- GB 9685 食品安全国家标准 食品接触材料及制品用添加剂使用标准
- 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

QB/T 1173 单晶体冰糖

QB/T 1174 多晶体冰糖

SB/T 10371 鸡精调味料

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》

3 要求

3.1 原辅料要求

3.1.1 可口革囊星虫：无腐败，无异味，应符合 GB 2733 的规定。

3.1.2 生活饮用水：应符合 GB 5749 的规定。

3.1.3 食用盐：应符合 GB 2721 的规定。

3.1.4 鸡精：应符合 SB/T 10371 的规定。

3.1.5 白砂糖：应符合 GB/T 317 的规定。

3.1.6 单晶体冰糖：应符合 QB/T 1173 的规定。

3.1.7 多晶体冰糖：应符合 QB/T 1174 的规定。

3.1.8 味精：应符合 GB 2720 的规定。

3.1.9 明胶：应符合 GB 6783 的规定。

3.2 感官要求

应符合表1的规定。

表1 感官指标

项 目	指 标
色 泽	具有该产品应有的色泽。
组织形态	呈凝胶状，内有虫体，柔软适中、细腻、富有弹性，具有包装容器较完整的形态。
滋味与气味	具有该产品应有的滋味和气味，无异味。
杂 质	无肉眼可见的外来杂质。

3.3 理化指标

应符合表2的规定。

表2 理化指标

项 目	指 标
蛋白质/(g/100g)	≥ 4.50
无机砷(以As计)/(mg/kg)	< 0.5
铅(以Pb计)/(mg/kg)	< 1.0
甲基汞 ^a (以Hg计)/(mg/kg)	< 0.5
N-二甲基亚硝胺/(μg/kg)	< 4.0
铬(以Cr计)/(mg/kg)	< 2.0

多氯联苯 ^b / (mg/kg)	<	0.5
滴滴涕/ (mg/kg)	<	0.5
六六六/ (mg/kg)	<	0.1
^a 可先测定总汞，当总汞水平不超过甲基汞限量值时，不必测定甲基汞；否则，需再测定甲基汞。		
^b 多氯联苯以PCB28、PCB52、PCB101、PCB118、PCB138、PCB153和PCB180总和计。		

3.4 兽药残留限量

兽药残留限量应符合国家有关规定和公告。

3.5 食品添加剂

3.5.1 食品添加剂和食品营养强化剂的质量应符合相应标准和有关规定。

3.5.2 食品添加剂的品种和使用量应符合 GB 2760 规定。明胶按生产需要适量使用。

3.6 微生物限量

预包装产品应符合表3（1）及表3（2）的规定。散装产品应符合表3（2）要求。

表3（1） 微生物限量

项 目	采样方案及限量 ^a			
	n	c	m	M
菌落总数/ (CFU/g)	5	2	10 ⁴	10 ⁵
大肠菌群/ (CFU/g)	5	2	10	10 ²
* 样品的采取及处理按 GB 4789.1 执行。n 为同一批次产品应采集的样品件数；c 为最大可允许超出 m 值的样品数；m 为微生物指标可接受水平的限量值；M 为微生物指标的最高安全限量值				

表3（2） 微生物限量

项 目	采样方案及限量（若非指定，均以/25g表示）				检验方法
	n	c	m	M	
沙门氏菌	5	0	0	—	GB 4789.4
副溶血性弧菌	5	1	100MPN/g	1000MPN/g	GB 4789.7
金黄色葡萄球菌	5	1	100CFU/g	1000CFU/g	GB 4789.10 第二法
注：n为同一批次产品应采集的样品件数；c为最大可允许超出m值的样品数；m为致病菌指标可接受水平的限量值；M为致病菌指标的最高限量值。					

3.7 生产加工过程卫生要求

应符合GB 14881的规定。

3.8 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

4 试验方法

4.1 感官指标

抽取适量样品，置于清洁的白色瓷盘中。在光线充足、无异味处，观察其色泽、组织形态、有无杂质，鼻嗅气味，并品其滋味，做出评价。

4.2 理化指标

- 4.2.1 蛋白质：按照 GB 5009.5 的规定执行。
- 4.2.2 无机砷（以 As 计）：按照 GB 5009.11 的规定执行。
- 4.2.3 铅（以 Pb 计）：按照 GB 5009.12 的规定执行。
- 4.2.4 总汞、有机汞（以 Hg 计）：按照 GB 5009.17 的规定执行。
- 4.2.5 N-二甲基亚硝胺按照：GB 5009.26 的规定执行。
- 4.2.6 铬（以 Cr 计）：按照 GB 5009.123 的规定执行。
- 4.2.7 多氯联苯：按照 GB 5009.190 的规定执行。
- 4.2.8 滴滴涕、六六六：按照 GB/T 5009.162 的规定执行。

4.3 微生物指标

- 4.3.1 菌落总数按照 GB 4789.2 的规定执行。出厂检验中菌落总数可按照附录 A 的规定执行。
- 4.3.2 大肠菌群按照 GB 4789.3 中的平板计数法的规定执行。
- 4.3.3 致病菌（沙门氏菌、副溶血性弧菌、金黄色葡萄球菌）按照 GB 4789.4、GB 4789.7、GB 4789.10（第二法）的规定执行。

4.4 净含量

按 JJF 1070 规定执行。

5 检验规则

5.1 原辅料检验

原辅料入库需经本单位质量检验部门检验合格或索取产品检验合格证明后方可办理入库。

5.2 出厂检验

- 5.2.1 产品出厂需经本单位检验部门逐批检验合格，附产品检验合格证方能出厂。
- 5.2.2 预包装产品出厂检验项目包括感官指标、净含量、菌落总数。有定量包装的散装产品出厂检验项目包括感官指标、净含量。散装称重的产品出厂检验项目包括感官指标。

5.3 型式检验

- 5.3.1 正常生产时每半年进行一次型式检验；有下列情况时也应进行型式检验：
 - a) 新产品试制鉴定时；
 - b) 原辅材料产地或生产工艺发生改变，有可能影响产品质量时；
 - c) 停产三个月以上，恢复生产时；
 - d) 出厂检验结果与上次型式检验有较大差异时；
 - e) 国家质量监督机构或主管部门提出型式检验要求时；
 - f) 对质量有争议，需要仲裁时。
- 5.3.2 型式检验项目为本标准规定的所有要求。

5.4 组批

产品以同一班次，同一批原料，同一生产线生产和同包装规格为一批。

5.5 抽样方法和数量

5.5.1 在成品库内，抽取同一批次并在保质期内的产品。

5.5.2 抽样基数不得少于 200 个最小包装。随机抽取 20 个最小包装，样品总量不少于 2kg；包装净含量高于 2kg 的产品抽取 4 个包装，从 4 个包装中抽取样品，样品总量不少于 2kg。样品平均分成 2 份，1 份用于检验，1 份备查。

5.6 判定规则

5.6.1 所检项目全部合格判为合格。

5.6.2 检验结果中微生物指标有任意一项不合格，判定该批产品为不合格。其它指标若不合格，可从同一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。

6 标签和标志、包装、运输、贮存和保质期

6.1 标签、标志

预包装产品标签应符合 GB 7718、GB 28050 和《食品标识管理规定》的规定。散装产品应在容器、外包装上标明食品的名称、成分或者配料表、生产日期、保质期、生产经营者名称及联系方式、贮存条件等内容。包装储运标志应符合 GB/T 191 的规定。

6.2 包装

6.2.1 内包装应清洁卫生，包装材料应符合 GB 9685 或 GB 4806.1 的规定。

6.2.2 外包装用瓦楞纸箱，瓦楞纸箱应符合 GB/T 6543 的规定。

6.3 运输

运输工具应清洁、卫生、无异味、无污染。长途运输时，应采用 0—5℃ 的冷藏车。运输时应防止受潮、受挤压，避免日晒、雨淋。禁止与有毒、有害、有异味或影响产品质量的物品混装、混运。

6.4 贮存

产品应在 0—5℃ 的冷藏库内贮存。冷藏库应清洁、卫生、库温稳定。产品应用垫板与地面隔离，并与墙壁、天花板、通风管保持适当距离。禁止与有毒、有害、有异味或影响产品质量的物品混贮、混放。

6.5 保质期

在满足规定的贮存条件下，未经启封，产品保质期为 3-5 天。

附录 A

菌落总数的快速检测方法

A.1 方法原理

腺嘌呤核苷三磷酸 (ATP) 是包括细菌在内的活细胞中普遍存在的一种能量代谢物, 其在生物体内含量相对稳定。以 ATP 为能源, 荧光素酶能催化荧光素氧化发光, 发光值与 ATP 含量以及 ATP 含量与被测样本所含的细菌等活体生物的含量呈正相关。

利用该原理, ATP 荧光检测仪通过一体化 ATP 提取试剂、虫荧光素、荧光素酶、取样拭子等组分, 经采样、激活和检测等步骤快速测定荧光强度。

A.2 仪器和设备

A.2.1 ATP 荧光检测仪

A.2.2 采样棒 (整合了 ATP 提取试剂、虫荧光素、荧光素酶)

A.3 采样

A.3.1 样品与无菌生理盐水按 1: 10 稀释度进行匀浆;

A.3.3 待匀浆液自然沉降后, 取上清液 0.1mL 加入采样棒所在的套管。

A.4 激活

将采样棒插回管内, 按使用说明书操作, 使反应液流入管内, 充分摇晃采样棒 5 秒钟。

A.5 检测

立即放入仪器读取数据 (RLU)。

A.6 产品放行安全限制的设置

企业建立荧光强度值与食品中菌落总数的经验关系, 继而根据本标准规定的产品菌落总数安全限值 (10^4 cfu/g), 设置产品荧光强度度安全限值 (RLU_0), 用于产品出厂放行控制。

A.7 检测结果

如果产品仪器读取数据 (RLU) 小于设置的产品荧光强度安全限制 (RLU_0), 判定为合格, 反之则为不合格。不合格产品需采用 GB 4789.2 标准进行确证。