

Q/YCYD

盐池县盈德广源农副产品经营有限公司企业标准

Q/YCYD 0001S—2021

冷冻保鲜黄花菜

2021-02-08 发布

2021-02-08 实施

盐池县盈德广源农副产品经营有限公司 发布

前 言

本标准是按照 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。

本标准由盐池县盈德广源农副产品经营有限公司提出。

本标准由盐池县盈德广源农副产品经营有限公司负责起草。

本标准主要起草人：杨文志。

本标准有效期五年。

冷冻保鲜黄花菜

1 范围

本文件规定了冷冻保鲜黄花菜的技术要求、食品添加剂、生产加工过程的卫生要求、试验方法、检验规则、标志、包装、运输、贮存。

本文件适用于以鲜黄花菜为原料，经捡选、去杂、漂烫、清洗、冷却、沥干、速冻、分拣、包装，冷冻、低温贮存、在冻结条件下运输及销售的冷冻保鲜黄花菜。

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 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准

GB 4789.1 食品安全国家标准 食品微生物学检验 总则

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 4789.10 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 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定

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

原国家质量监督检验检疫总局令（2005）第75号《定量包装商品计量监督管理办法》

3 技术要求

3.1 原料要求

- 3.1.1 生产用水应符合 GB 5749 标准要求。
- 3.1.2 鲜黄花菜应新鲜、生长适度、无污染、无腐烂变质，并应符合相关标准要求。

3.2 感官指标

感官指标应符合表1规定。

表1 感官指标

项 目	指 标
色 泽	具有冷冻保鲜黄花菜应有的色泽，条色均匀
形 态	呈直条形，条形均匀，无正常视力可见外来异物
气 味	具有黄花菜特有的气味，无异味

3.3 理化指标

理化指标应符合表2规定。

表2 理化指标

项 目	指 标
铅（以Pb计），mg/kg	≤1.0

3.4 微生物指标

微生物指标应符合表3规定。

表3 微生物指标

项 目	采样方案 ^a 及限量（若非指定，均以 CFU/g 表示）			
	n	c	m	M
金黄色葡萄球菌	5	1	1000	10000
沙门氏菌	5	0	0/25g	—
a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行				

4 食品添加剂

4.1 食品添加剂质量应符合相应的标准和有关规定。

4.2 食品添加剂的品种和使用量应符合 GB 2760 的规定。

5 生产加工过程的卫生要求

应符合GB 14881的规定。

6 试验方法

6.1 感官指标用感官检验。

6.2 铅按 GB 5009.12 规定方法检验。

6.3 金黄色葡萄球菌指标按 GB 4789.10 平板计数法检验。

6.4 沙门氏菌按 GB4789.4 规定方法检验。

7 检验规则

7.1 组批

以同一班次生产包装的产品为一批，在每批产品中随机抽样1000g（不少于8个最小包装）进行检验，每批产品须检验合格后附有合格证方可出厂。

7.2 检验

7.3 出厂检验

出厂检验项目为净含量、感官指标。

7.4 型式检验

每12个月进行1次，在有下列情况之一时亦应随时进行：

- a) 新产品投产时；
- b) 正式生产后，原料、工艺有较大变化时；
- c) 产品长期停产后恢复生产时；
- d) 出厂检验结果与上次型式检验有较大差异时；
- e) 国家监管部门提出要求时。

7.5 判定

检验如有不合格项目，可在同批产品中加倍抽样对不合格项目进行复检，以复检结果为准。但微生物指标不合格时不得复检。

8 标志、包装、运输、贮存

8.1 标志

应符合GB 7718和GB 28050的规定。

8.2 包装

8.2.1 内包装用符合食品卫生要求的包装材料。包装定量误差应符合国家质量监督检验检疫总局令（2005）第75号。

8.2.2 外包装用纸箱装，每箱总重量不得少于总净重。

8.3 运输

8.3.1 应使用食品专用冷藏运输车，运输过程最高温度不得高于-12℃，不得与有毒、有害及有异味的物品一起运输。

8.3.2 运输过程中应防止日晒、雨淋、重压。搬运时应轻拿轻放，不得抛摔。

8.4 贮存

应贮存在-18℃以下，贮存库房应清洁无卫生，不得与有毒、有害及有异味的物品共同存放。在上述条件下保质期为12个月。
