



备案号：360652S-2021  
备案日期：2021年9月10日  
有效期至：2026年9月9日

# Q/HEM

## 江西省食品安全企业标准

Q/HEM 0001S-2021

### 冷冻腐竹

2021-07-25 发布

2021-07-25 实施

江西高安市惠而美食品有限公司 发布

(注：备案的企业标准以“江西省食品安全标准备案与管理系统”中的文本为正本)

## 目 次

前言 .....	II
1 范围 .....	1
2 规范性引用文件 .....	1
3 要求 .....	2
4 生产加工过程的卫生要求 .....	3
5 检验规则 .....	3
6 标志、标签、包装、运输、贮存 .....	4

## 前 言

本标准编制所依据的起草规则为GB/T 1.1《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》。

本标准中铅限量（0.30 mg/kg，严于GB2762《食品中污染物限量》中“豆类制品（豆浆除外）”项下铅限量以Pb计）0.5 mg/kg。

本标准起草单位：江西高安市惠而美食品有限公司。

本标准主要起草人：朱发生、刘云飞、张森旺。

本标准批准人：朱发生

# 冷冻腐竹

## 1 范围

本标准规定了冷冻腐竹的要求、生产加工过程的卫生要求、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存和销售。

本标准适用于以干腐竹为原料，经复水、沥干、冷冻、包装等工艺制成的冷冻腐竹。

## 2 规范性引用文件

下列文件对于本标准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标准。凡是不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本标准。

- GB/T 191 包装储运图示标志
- GB 4789.1 食品微生物学检验 总则
- GB 4789.2 食品微生物学检验 菌落总数测定
- GB 4789.3 食品微生物学检验 大肠菌群计数
- GB 4789.4 食品微生物学检验 沙门氏菌检验
- GB 4789.10 食品微生物学检验 金黄色葡萄球菌检验
- GB 5009.3 食品中水分的测定
- GB 5009.5 食品中蛋白质的测定
- GB 5009.11 食品中总砷及无机砷的测定
- GB 5009.12 食品中铅的测定
- GB 5009.15 食品中镉的测定
- GB 5009.34 食品中亚硫酸盐的测定
- GB 5749 生活饮用水卫生标准
- GB 7718 预包装食品标签通则
- GB 9683 复合食品包装袋卫生标准
- GB/T 34344 农产品物流包装材料通用技术要求
- GB 14881 食品生产通用卫生规范
- GB/T 18979 食品中黄曲霉毒素的测定 免疫亲和层析净化高效液相色谱法和荧光光度法
- GB/T 22106 非发酵豆制品
- DB36/T 531 地理标志产品 高安腐竹
- GB 28050 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
- GB/T 24616 冷藏、冷冻食品物流包装、标志、运输和储存
- 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》
- 卫生部文件卫法监发（2001）159号 食品中甲醛次硫酸钠的测定方法

## 3 要求

### 3.1 原、辅料要求

#### 3.1.1 干腐竹

应符合GB/T 22106和DB36/T 531的规定。

#### 3.1.2 水

应符合GB 5749的规定。

### 3.2 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
外观	固态、包装完好无破损	取本品100g, 室温解冻后, 倒入洁净、干燥、透明的玻璃器皿中, 目测其外观色泽、杂质, 口尝其滋味, 鼻嗅其气味。
色泽	黄色或淡黄色	
滋味及气味	具有腐竹特有的香味、无异味	
杂质	无肉眼可见杂质	

### 3.3 理化指标

应符合表2的规定。

表2 理化指标

项 目	指 标	检验方法
水分/(g/100g)	≤ 40	GB 5009.3
蛋白质/(g/100g)	≥ 20.0	GB 5009.5
总砷(以As计)/(mg/kg)	≤ 0.5	GB 5009.11
铅(以Pb计)/(mg/kg)	≤ 0.3	GB 5009.12
镉(以Cd计)/(mg/kg)	≤ 0.2	GB 5009.15
黄曲霉毒素B1/(μg/kg)	≤ 5.0	GB 18979
二氧化硫残留量/(g/kg)	≤ 0.2	GB 5009.34
次硫酸氢钠甲醛(吊白块)	不得检出	卫生部文件卫法监发(2001)159号

### 3.4 微生物限量

应符合表3的规定。

表3 微生物限量

项 目	采样方案 <sup>a</sup> 及限量（若非指定，均以CFU/g表示）				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数	5	1	10000	100000	GB 4789.2
金黄色葡萄球菌	5	1	100	1000	GB 4789.10
大肠菌群	5	1	100	1000	GB 4789.3
沙门氏菌	5	0	0/25g	—	GB 4789.4
注1： <sup>a</sup> 样品的分析及处理按GB 4789.1执行。					
注2：n为同一批次产品为采集的样品件数；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安全限量值。					

### 3.5 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规定的方法测定。

## 4 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

同一次投料、同一班次、同一生产线生产的同一规格包装完好的产品为一批。

### 5.2 抽样

每批产品随机抽取，抽样量应为检验所需量的3倍，作为检验及留样。

### 5.3 检验分类

#### 5.3.1 出厂检验

5.3.1.1 每批产品须经检验，检验合格并附合格证方可出厂。

5.3.1.2 出厂检验项目为感官、净含量、菌落总数、大肠菌群及标签。

#### 5.3.2 型式检验

5.3.2.1 型式检验为本标准的全项目检验。

5.3.2.2 正常情况为每半年进行一次，发生下列情况之一时也应进行：

- a) 停产3个月以上再恢复生产时；
- b) 原、辅料来源发生变化时；
- c) 本次检验结果与上次检验结果发生较大差异时；
- d) 更换主要生产设备时。

#### 5.4 判定规则

检验结果中有一项或一项以上指标不符合本标准规定时,应在同一批产品中重新加倍抽样对不合格项目进行复验,若仍有一项不符合时,则该批产品判为不合格。微生物限量不合格不得复检。

#### 5.5 仲裁

在保质期内,供需双方对产品质量有异议时,经双方协商,可申请相关法定检验机构进行仲裁检验。

### 6 标志、标签、包装、运输、贮存、销售

#### 6.1 标志、标签

产品标志、标签应符合国家相关法律、法规及GB/T 191、GB 7718、GB 28050、GB/T 24616的规定。

#### 6.2 包装

6.2.1 包装材料应符合 GB 9683、GB/T 24616、GB/T34344 的规定。

6.2.2 包装要求:应封口严密。

#### 6.3 运输

6.3.1 运输条件应符合 GB/T 24616 的规定。

6.3.2 运输工具应清洁、无污染,且备有防雨、防晒设施,严禁与有毒、有害物品混装、混运。

6.3.3 装卸时应轻放、轻搬,防止包装破损。

6.3.4 运输过程中的最高温度不得高于-15℃。

#### 6.4 贮存

6.4.1 储存环境应符合 GB/T 24616 的规定。

6.4.2 冷库必须清洁,有防潮、防鼠、防尘设施。贮存温度 $\leq -18^{\circ}\text{C}$ ,温度波动应控制在 $2^{\circ}\text{C}$ 以内。

6.4.3 产品应离地堆放,且不得与有毒、有害物品共存放。

#### 6.5 销售

产品应放在低温陈列柜内销售,低温陈列柜的温度为 $\leq -18^{\circ}\text{C}$ 。

#### 6.6 保质期

本产品的保质期为12个月。

## 江西省食品安全企业标准备案承诺书

本食品生产企业承诺：

本次备案的企业标准名称为：冷冻腐竹，标准编号为：Q/HEM 0001S—2021。

- 1、本企业是企业标准的第一责任人，对备案的企业标准负责。
- 2、本企业已清楚企业标准备案性质是形式备案，备案只是对企业标准进行登记、存档、公开、备查的行为。
- 3、本企业标准严于食品安全国家标准或者江西省食品安全地方标准。
- 4、本企业标准已经过技术审定，且标准名称、原辅料、技术指标等企业标准内容均符合相关要求。
- 5、本企业对所提交的备案材料真实性、合法性负责，如有不实、违法之处，对该企业标准实施后果承担全部法律责任。
- 6、本企业承诺严格遵守《食品安全法》及其实施条例等相关法律法规、标准的规定，并根据要求对备案的企业标准及时进行修订。未及时修订的，企业标准备案按照相关规定自动废止。

江西高安市惠而美食品有限公司

2021年8月20日