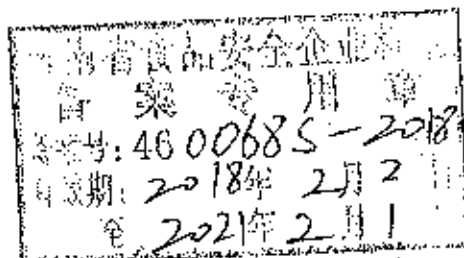


Q/JJX

海南省食品安全企业标准

Q/JJX 0001S—2018

人参椰子豆制品



2018-01-01 发布

2018-01-30 实施

海南金豆鑫吉祥食品商贸有限公司 发布

前 言

本标准由海南金豆鑫吉祥食品商贸有限公司提出。
本标准由海南金豆鑫吉祥食品商贸有限公司起草。
本标准主要起草人：李海波、李金红。
本标准首次发布。

人参椰子豆制品

1 范围

本标准规定了人参椰子豆制品的技术要求、食品添加剂、生产加工过程中的卫生要求、检验规则以及标签、标志、包装、运输、贮存的要求。

本标准适用于以黄豆、绿豆、黑豆、红豆制成的干张为主要原料，添加人参、文昌鸡或椰子肉、椰子水、文昌鸡熬成的汤料，再添加食用植物油、味精、鸡精、食用盐、花生、白圆葱、生姜、香菜、白砂糖、水、五香粉、枸杞等辅料，添加碳酸钠、氯化镁、复配消泡剂等食品添加剂，经调配、沥干、降温、包装、杀菌等生产工艺制成的人参椰子豆制品生产控制、检验和贮存等环节。

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/T 317 白砂糖
- GB 1886.1 食品安全国家标准 食品添加剂 碳酸钠
- GB 1886.6 食品安全国家标准 食品添加剂 硫酸钙
- GB 2715 食品安全国家标准 粮食
- GB 2716 植物油卫生标准
- GB 2721 食品安全国家标准 食用盐
- 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 4789.2 食品安全国家标准 食品微生物学检验 菌落总数测定
- GB 4789.4 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 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 4806.7 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品
- GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定
- GB 5009.5 食品安全国家标准 食品中蛋白质的测定
- 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/T 6543 运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱
- GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- GB/T 8967 谷氨酸钠(味精)
- GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
- GB/T 18872 枸杞
- GB/T 22306 胡荽

- GB 25584 食品安全国家标准 食品添加剂 氯化镁
 GB 26687 食品安全国家标准 复配食品添加剂通则 (含第1号修改单)
 GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
 GB 29938 食品安全国家标准 食品用香料通则
 GB/T 30383 生姜
 DBS22/024 食品安全地方标准 食品原料用人参
 GH/T 1139 洋葱
 JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
 NY/T 490 椰子果
 NY/T 2124 文昌鸡
 SB/T 10371 鸡精调味料
 SB/T 10379 速冻调制食品
 国家质量监督检验检疫总局令第75号《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《关于修改〈食品标识管理规定〉的决定》

3 产品分类

3.1 人参豆制品

产品按形状分为：人参豆腐丝、人参豆腐卷、人参豆腐块和人参豆腐片。

3.2 椰子豆制品

产品按形状分为：椰子豆腐丝、椰子豆腐卷、椰子豆腐块和椰子豆腐片。

4 技术要求

4.1 原辅材料

- 4.1.1 人参：应符合 DBS22/024 的要求。
- 4.1.2 文昌鸡：应符合 NY/T 2124 的要求。
- 4.1.3 椰子：应符合 NY/T 490 的要求。
- 4.1.4 黄豆、绿豆、黑豆、红豆、花生：应符合 GB 2715 的要求。
- 4.1.5 植物油：应符合 GB 2716 的要求。
- 4.1.6 白洋葱：应符合 GH/T 1139 的要求。
- 4.1.7 生姜：应符合 GB/T 30383 的要求。
- 4.1.8 香菜：应符合 GB/T 22306 的要求。
- 4.1.9 白砂糖：应符合 GB/T 317 的要求。
- 4.1.10 五香粉：应符合 GB 29938 的要求。
- 4.1.11 枸杞：应符合 GB/T 18672 的要求。

- 4.1.12 味精：应符合 SB/T 10371 的要求。
- 4.1.13 鸡精：应符合 GB/T 8967 的要求。
- 4.1.14 食用盐：应符合 GB 2721 的要求。
- 4.1.15 碳酸钠：应符合 GB 1886.1 的要求。
- 4.1.16 氯化镁：应符合 GB 26687 的要求。
- 4.1.17 复配消泡剂：应符合 GB 26687 的要求。
- 4.1.18 生产用水：应符合 GB 5749 的要求。
- 4.1.19 感官要求

应符合表1的要求。

表1 感官要求

项 目	要 求		检 验 方 法
	人参豆制品	椰子豆制品	
色 泽	白色、微黄色或微红色		取适量试样置于洁净的白色搪瓷皿中，在自然光下观察色泽、性状和杂质，并嗅其气味，用温开水漱口，品其滋味
性 状	圆形、方形、椭圆形、丝状形或卷形，块形完整		
滋味与气味	具有豆制品以及人参的香味，无异味	具有豆制品及椰子的香味，无异味	
杂 质	无正常视力可见的外来杂质，无霉变		

4.2 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	≤ 13.5	GB 5009.3
蛋白质, g/100g	≥ 7.0	GB 5009.5
铅(以Pb计), mg/kg	≤ 0.45	GB 5009.12

4.3 微生物限量

应符合表3的规定。

表3 致病菌限量

项 目	采样方案及限量(若非指定,均以25 g表示)				检 验 方 法
	n	c	m	M	
大肠菌群, CFU/g	5	2	10 ²	10 ³	GB 4789.4
沙门氏菌	5	0	0		
金黄色葡萄球菌	5	1	100 CFU/g	1000 CFU/g	

注：样品的采样及处理按GB 4789.1执行

4.4 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规定的方法进行测定。

5 食品添加剂

5.1 使用的食品添加剂质量应符合相应的标准和有关规定。

5.2 食品添加剂使用的品种、使用范围和使用量应符合GB 2760的规定。

6 生产加工过程的卫生要求

应符合GB 14881的要求。

7 检验规则

7.1 原料入库检验

原料入库前应由厂质量监督检验部门按原料要求查验生产厂家的检验报告，并按标准要求标准进行标准检验，合格后方可入库使用。

7.2 组批

以同一批原料、同一生产日期、同一生产班次生产的包装完好的同一规格产品为一组批。

7.3 抽样

每批产品按包装件数的1%随机抽样，不足1千件者按1千件计。抽样量不得少于12个最小独立包装。每批产品抽样数量不少于2kg，抽样数量的1/4用于感官检查和理化指标检验，1/2用于微生物指标检验，1/4用于留样，另根据产品的具体规格抽取适当的样品进行净含量检验。

7.4 出厂检验

应由检验部门按本标准逐批合格后方可出厂。检验项目：感官要求、净含量、水分、菌落总数和标签等。

7.5 型式检验

型式检验是对产品质量进行的全面考核，正常生产时每半年进行一次，检验项目包括本标准技术要求中的全部项目。有下列情况之一时亦应进行型式检验。

- a) 产品正式投入生产时；
- b) 主要原辅料来源有较大改变或更换主要生产设施，可能影响产品质量时；
- c) 出厂检验与上一次型式检验结果有较大差距时；
- d) 长期停产6个月以上，恢复生产时；
- e) 食品安全监管部门提出进行型式检验的要求时。

7.6 判定规则

所检项目检验结果全部符合本标准规定时,判该批产品为合格品。微生物指标不符合本标准要求时,判该批产品为不合格品,不得复检。除微生物指标外,其它项目检验结果不符合本标准要求时,可以在原批次产品中双倍抽样复检一次,判定以复检结果为准。复检后仍有一项或一项以上不符合标准,则判该批产品为不合格品。

8 标签、标志、包装、运输、贮存

8.1 标签、标志

产品销售包装标签符合GB 7718、GB 28050和《关于修改〈食品标识管理规定〉的决定》的规定。储运标志符合GB/T 191的规定。外包装箱须标注“5℃-18℃条件下贮存”字样。

8.2 包装

内包装材料用塑料袋包装,包装材料应符合GB 4806.1及GB 4806.7要求。外包装用的瓦楞纸箱所用材料应符合GB/T 6543的规定。也可以根据市场和客户要求采用其它形式包装,包装材料应符合卫生标准和有关要求。

8.3 运输

运输工具应保持清洁,不得与有毒、有害、有异味或影响产品质量的物品混装运输。运输时防止挤压、碰撞、暴晒、雨淋,装卸时应轻搬、轻放。运输过程中产品应保持在5℃-8℃,温度波动应控制在2℃以内。

8.4 贮存

产品应贮存在清洁的冷库内,不得与有毒、有害、有异味、易挥发、易污染的物品同处贮存。冷藏库内应保持在5℃-8℃,温度波动应控制在2℃以内。

9 保质期

在符合本标准规定的条件下,常温产品保质期为10天,5℃-8℃产品保质期为30天。