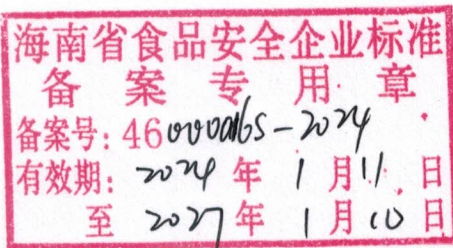


Q/JYF

海南省食品安全企业标准

Q/JYF 0004S—2024

竹筒饭



2023-12-15 发布

2024-01-15 实施

文昌金椰坊食品有限公司

发布

前 言

本标准按照《中华人民共和国食品安全法》和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》的规定起草。

本标准由文昌金椰坊食品有限公司提出。

本标准由文昌金椰坊食品有限公司起草。

本标准主要起草人：黄奋、周俏琳、郑珊英。

本标准为首次发布。

NY/T 490 椰子果
JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
DBS46/ 004 海南省食品安全地方标准 香露兜叶（粉）
国家市场监督管理总局令第 70 号《定量包装商品计量监督管理办法》

3 产品分类

3.1 椰汁味竹筒饭

以糯米、菠萝、葡萄干等为原料，经清洗后添加椰汁、白砂糖、食盐、食用油，混合均匀装入清洁干净的竹筒中，经蒸煮、冷却、抽真空、杀菌、冷却、冷冻或冷藏、外包装等生产工艺制成的竹筒饭。

3.2 斑兰味竹筒饭

以糯米、菠萝、葡萄干等为原料，经清洗后添加斑兰汁、白砂糖、食盐、食用油，混合均匀装入清洁干净的竹筒中，经蒸煮、冷却、抽真空、杀菌、冷却、冷冻或冷藏、外包装等生产工艺制成的竹筒饭。

3.3 桔饼味竹筒饭

以糯米、桔饼、菠萝、葡萄干等为原料，经清洗后添加椰汁、白砂糖、食用油，混合均匀装入清洁干净的竹筒中，经蒸煮、冷却、抽真空、杀菌、冷却、冷冻或冷藏、外包装等生产工艺制成的竹筒饭。

4 技术要求

4.1 原辅料要求

- 4.1.1 糯米：应符合 GB 2715 的要求。
- 4.1.2 水：应符合 GB 5749 的要求。
- 4.1.3 椰汁：以符合 NY/T 490 要求的椰子果榨汁。
- 4.1.4 斑兰汁：以符合 DBS46/ 004 要求的香露兜叶（斑兰叶）榨汁。
- 4.1.5 白砂糖：应符合 GB/T 317 的要求。
- 4.1.6 食盐：应符合 GB 2721 的要求。
- 4.1.7 植物油：应符合 GB 2716 的要求。
- 4.1.8 桔饼：应符合 GH/T 1151 的要求。
- 4.1.9 菠萝：应 NY/T 450 的要求。
- 4.1.10 葡萄干：应符合 NY/T 705 的要求。
- 4.1.11 竹筒：应符合 GB 4806.12 的要求。

4.2 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
色 泽	应具有米饭光亮的色泽和辅料应有的色泽	取适量试样置于洁净的白色搪瓷皿中，在自然光下观察色
性 状	米饭部分组织松软，具有粘性	

表 1 感官要求（续表）

项 目	要 求	检验方法
气味与滋味	分别应具有糯米、椰汁、斑兰汁及桔饼应有的香气，不得有酸败、发霉、发馊等异味	泽、性状和杂质，并嗅其气味，用温开水漱口，品其滋味
杂 质	无正常视力可见外来杂质	

4.3 理化指标

应符合表 2 规定。

表 2 理化指标

项 目	指 标	检验方法
水分，g/100g	≤ 70.0	GB 5009.3
酸价（以脂肪计）(KOH)，mg/g	≤ 5.0	GB 5009.229
过氧化值（以脂肪计），g/100g	≤ 0.25	GB 5009.227
铅（以 Pb 计），mg/kg	≤ 0.4	GB 5009.12
黄曲霉毒素 B1，μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.22

4.4 微生物限量

应符合表 3 的规定。

表 3 微生物限量

项 目	采样方案及限量（若非指定，均以/25g表示）				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数，CFU/g	5	2	10 ⁴	10 ⁵	GB 4789.2
大肠菌群，CFU/g	5	2	10	100	GB 4789.3
霉菌，CFU/g ≤	150				GB 4789.15
沙门氏菌	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌	5	1	100CFU/g	1000CFU/g	GB 4789.10
注：样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。					

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规定的方法进行测定。

5 生产加工过程中的卫生要求

应符合GB 14881的要求。

6 检验规则

6.1 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品种、同一规格产品为一组批。

6.2 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。每批产品抽样量不得少于 10 个最小独立包装，抽样重量不少于 1kg，5 个最小独立包装用微生物限量检验，余下用于感官检查和理化指标检验及留样，另根据产品的具体规格抽取适当的样品进行净含量检验。

6.3 出厂检验

产品出厂前，应由检验部门按本标准逐批进行检验合格后方可出厂。出厂检验项目为：感官要求、净含量、水分、菌落总数、大肠菌群。

6.4 型式检验

型式检验是对产品质量进行的全面考核，正常生产时每年进行一次，检验项目包括本标准技术要求中规定的全部项目。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备，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) 停产 6 个月以上，恢复生产时；
- e) 食品安全监督部门提出进行型式检验的要求时。

6.5 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。

7 标志、包装、运输、贮存和保质期

7.1 标志

产品标签应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定。产品运输包装标志应符合 GB/T 191 的要求。

7.2 包装

包装材料采用符合 GB/T 10004 的塑料复合膜或 GB 4806.7 的食品接触用塑料制品，其他内外包装材料应符合有关食品卫生标准要求，产品外包装应符合 GB 23350 的要求。包装用纸箱应符合 GB/T 6543 的要求。包装形式分为散装、盒装、袋装和箱装。

7.3 运输

运输工具必须清洁、干燥、无异味、无污染；运输时应防雨、防潮、防晒；装卸时轻放轻卸，严禁与有毒、有害、有异味或其他可能影响产品品质的物品混装、混运。

7.4 贮存

产品应贮存在干燥、通风的仓库内，仓库周围应无异气污染，仓库内应保持清洁卫生，有防尘、防蝇、防鼠等设施。不得与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀或其他可能影响产品品质的物品同库储存。

8 保质期

在符合上述贮存条件下，产品保质期按包装上标示的保质期执行。
