

T/XMSSAL

厦门市供厦食品安全团体标准

T/XMSSAL 34—2020

供厦食品 土笋冻

Food for Xiamen- Sea Worm Jelly

2021 - 01 - 27 发布

2021 - 03 - 01 实施

厦门市食品安全工作联合会 发布

前 言

本文件按照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。

请注意本文件的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别专利的责任。

本文件由厦门市食品安全工作联合会提出并归口。

本文件主要起草单位：厦门市产品质量监督检验院、厦门老字号协会、厦门三都食品有限公司

本文件主要起草人：高静、黄毅萍、陈伟旭

供厦食品 土笋冻

1 范围

本文件规定了供厦食品 土笋冻的要求、检验方法和标签。

本文件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

下列文件中的内容通过文中的规范性引用而构成本文件必不可少的条款。其中，注日期的引用文件，仅该日期对应的版本适用于本文件；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 20941 食品安全国家标准 水产制品生产卫生规范

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

3 术语和定义

本文件没有需要界定的术语和定义。

4 要求

4.1 原辅料要求

4.1.1 可口革囊星虫：无腐败，无异味，应符合 GB 2733 的规定。

4.1.2 生活饮用水：应符合 GB 5749 的规定。

4.1.3 食用盐：应符合 GB 2721 的规定。

4.1.4 鸡精：应符合 SB/T 10371 的规定。

4.1.5 白砂糖：应符合 GB/T 317 的规定。

4.1.6 单晶体冰糖：应符合 QB/T 1173 的规定。

4.1.7 多晶体冰糖：应符合 QB/T 1174 的规定。

4.1.8 味精：应符合 GB 2720 的规定。

4.1.9 明胶：应符合 GB 6783 的规定。

4.2 感官要求

应符合表1的规定。

表 1 感官指标

项 目	指 标	检验方法
色 泽	具有该产品应有的色泽。	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。
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。	

4.3 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	备注
蛋白质/(g/100g)	≥	4.50	GB 5009.5
无机砷(以 As 计)/(mg/kg)	≤	0.5	GB 5009.11 采用 GB 2762 规定要求

表 2（续）理化指标

项 目	指 标	检验方法	备注
铅（以 Pb 计）/（mg/kg）	≤ 0.3	GB 5009.12	采用台湾地区《食品中污染物质及毒素卫生标准》规定要求。严于 GB2762(1.0)
甲基汞 ^a （以 Hg 计）/（mg/kg）	≤ 0.5	GB 5009.17	采用 GB 2762 规定要求
N-二甲基亚硝胺 /（μg/kg）	≤ 4.0	GB 5009.26	采用 GB 2762 规定要求
铬（以 Cr 计）/（mg/kg）	≤ 2.0	GB 5009.123	采用 GB 2762 规定要求
多氯联苯 ^b /（mg/kg）	≤ 0.5	GB 5009.190	采用 GB 2762 规定要求
滴滴涕/（mg/kg）	≤ 0.5	GB/T 5009.162	采用 GB 2763 规定要求
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。			

4.4 兽药残留限量

兽药残留限量应符合国家有关规定和公告。

4.5 食品添加剂

4.5.1 食品添加剂的质量应符合相应标准和有关规定。

4.5.2 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。不添加其他食品添加剂。

4.6 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				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	10 ²	GB 4789.3
* 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。					

5 标签

预包装产品标签应符合GB 7718和GB 28050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。

参 考 文 献

- [1] 食品中污染物质及毒素卫生标准（台湾地区法规）
-