

DBS35

福建省地方标准

DBS35/009—2024

食品安全地方标准 土笋冻

2024 - 04 - 11 发布

2024 - 05 - 11 实施

福建省卫生健康委员会 发布

目 次

前言	II
1 范围	1
2 规范性引用文件	1
3 术语和定义	2
4 技术要求	2
5 试验方法	3
6 检验规则	3
7 标签标志、包装、运输、贮存和保质期	4

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。

本文件由福建省卫生健康委员会提出并归口。

本文件起草单位：厦门市疾病预防控制中心、厦门市产品质量监督检验院、厦门市市场监督管理局、福建省工业产品生产许可证审查技术中心、厦门市食品安全工作联合会、厦门老字号协会、厦门三都食品有限公司、泉州五叔公食品有限责任公司。

本文件主要起草人：高静、贾沁一、贾玉珠、罗春连、潘秋仁、白艳艳、陈泽辉、陈伟旭、蔡荣杰、史婉慧、刘伟程、许卫东、杨毅。

食品安全地方标准 土笋冻

1 范围

本文件规定了土笋冻的技术要求、试验方法、检验规则、标签标志、包装、运输、贮存和保质期。

本文件适用于以可口革囊星虫 (*Phascolosoma esculenta*) 为主要原料, 可适量添加食用盐、食糖等调味料和明胶, 经清洗、浸泡 (或不浸泡)、去皮 (或不去皮)、配料、煮制、冷却成型、包装等工序加工制成, 可直接食用的熟制动物性水产制品。不适用于现制现售土笋冻产品。

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 包装储运图示标志
- 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 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量
- GB 2763 食品安全国家标准 食品中农药残留最大限量
- 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 4789.3 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 4789.30 食品安全国家标准 食品微生物学检验 单核细胞增生李斯特氏菌检验
- 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/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 13104 食品安全国家标准 食糖
- 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
- GB 31650 食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量
- JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
- 国家市场监督管理总局令第70号 (2023) 《定量包装商品计量监督管理办法》

3 术语和定义

本文件没有需要界定的术语和定义。

4 技术要求

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 食用盐：应符合 GB 2721 的规定。
 4.1.3 食糖：应符合 GB 13104 的规定。
 4.1.4 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 感官要求

项目	要求
色泽	具有该产品应有的色泽。
组织形态	呈凝胶状，内有虫体，柔软适中、细腻、富有弹性，具有较完整的形态，允许存在虫体断条和黑褐色虫体脱落物。
滋味与气味	具有该产品应有的滋味和气味，无异味。
杂质	无正常视力可见外来杂质。

4.3 理化指标

应符合表2的规定。

表 2 理化指标

项目	指标
蛋白质/（g/100g）	\geq 4.50

4.4 污染物限量

污染物限量应符合GB 2762中水产动物及其制品的规定。

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。

4.6 农药残留限量

农药残留限量应符合GB 2763的规定。

4.7 兽药残留限量

兽药残留限量应符合 GB 31650 的规定。

4.8 微生物限量

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 ^a			
	n	c	m	M
菌落总数/ (CFU/g)	5	2	5.0×10^4	1.0×10^5
大肠菌群/ (CFU/g)	5	2	10	100
沙门氏菌/ (/25g)	5	0	0	—
副溶血性弧菌/ (MPN/g)	5	1	100	1000
单核细胞增生李斯特氏菌/ (CFU/g)	5	0	100	—
^a 样品的采集及处理按 GB 4789.1 执行。 注：表中“m=0/25g”代表“不得检出每25g”。				

4.9 生产加工过程卫生要求

应符合GB 20941的规定。

4.10 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

5 试验方法

5.1 感官要求

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。

5.2 理化指标

蛋白质：按照GB 5009.5的规定执行。

5.3 微生物指标

5.3.1 菌落总数：按照 GB 4789.2 的规定执行。

5.3.2 大肠菌群：按照 GB 4789.3 中的平板计数法的规定执行。

5.3.3 致病菌：沙门氏菌、副溶血性弧菌、单核细胞增生李斯特氏菌分别按照 GB 4789.4、GB 4789.7、GB 4789.30 的规定执行。

5.4 净含量

按JJF 1070规定执行。

6 检验规则

6.1 组批

产品以同一班次、同一批原料、同一生产线生产和同一包装规格为一批。

6.2 抽样

6.2.1 在企业成品库或成品区内，抽取同一批次并在保质期内的产品。

6.2.2 随机抽取样品总量不少于 2kg 且不少于 18 个最小独立包装，2/3 的量用于检验，1/3 的量备查。

6.3 出厂检验

产品需逐批检验合格后方可出厂。出厂检验项目为感官要求、净含量、菌落总数。

6.4 型式检验

6.4.1 正常生产时每半年进行一次型式检验；有下列情况时也应进行型式检验：

- a) 新产品试制鉴定时；
- b) 原辅材料产地或生产工艺发生改变，有可能影响产品质量时；
- c) 停产三个月以上，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) 国家质量监督机构或主管部门提出型式检验要求时；
- f) 对质量有争议，需要仲裁时。

6.4.2 型式检验项目为本文件规定的所有要求。

6.5 判定规则

6.5.1 所检项目全部合格判定为合格。

6.5.2 检验结果中微生物指标有任意一项不合格，判定该批产品为不合格。其它指标若不合格，可从同一批留样产品中对不合格项目进行复检，若复检结果仍不符合要求，则判定该批产品为不合格品。

7 标签标志、包装、运输、贮存和保质期

7.1 标签标志

预包装产品标签应符合GB 7718和GB 28050的规定。包装储运图示标志应符合GB/T 191的规定。

7.2 包装

7.1.1 内包装应清洁卫生，包装材料应符合 GB 9685 或 GB 4806.1 的规定。

7.1.2 外包装用瓦楞纸箱，瓦楞纸箱应符合 GB/T 6543 的规定。

7.3 运输

运输工具应清洁、卫生、无异味、无污染。长途运输时，应采用0℃~5℃的冷藏车。运输时应防止受潮、受挤压，避免日晒、雨淋。不应与有毒、有害、有异味或影响产品质量的物品混装、混运。

7.4 贮存

产品应在0℃~5℃的冷藏库内贮存。冷藏库应清洁、卫生、库温稳定。产品应用垫板与地面隔离，并与墙壁、天花板、通风管保持适当距离。不应与有毒、有害、有异味或影响产品质量的物品混贮、混放。

7.5 保质期

在满足规定的贮存条件下，未经启封，产品保质期为3天~5天。
