



413315S-2024

河南爽嘴猴食品科技有限公司企业标准

Q/HSZH 0001S-2024

方便干张丝

2024-12-30 发布

2024-12-30 实施

河南爽嘴猴食品科技有限公司 发布

前 言

本标准由河南爽嘴猴食品科技有限公司提出。

本标准起草单位：河南爽嘴猴食品科技有限公司。

本标准起草人：张峰、李凤丽、王伟。

H N

Q B

方便千张丝

1 范围

本标准规定了方便千张丝的术语和定义、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以鲜/冻千张为主要原料，经解冻或不解冻、添加或不添加食用盐，经切丝、杀菌（高温蒸煮）、搅拌（加食用盐）、称重整形、烘干、包装而成的方便千张丝。

2 术语和定义

下列术语和定义适用于本标准。

2.1 方便千张丝

是以鲜/冻千张为主要原料，经解冻或不解冻、添加或不添加食用盐，经切丝、杀菌（高温蒸煮）、搅拌（加食用盐）、称重整形、烘干、包装而成的方便定量食用的千张丝。

3 要求

3.1 原料要求

3.1.1 千张丝应符合 GB2712 的规定。

3.1.2 食用盐应符合 GB 2721 的规定。

3.2 感官要求

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
性状	外观整齐一致	按食用方法取适量被测样品置无色透明烧杯或白瓷盘中，在自然光下观察色泽、性状、杂质，闻其气味，用温开水漱口后品其滋味
色泽	色泽均匀，具有该产品应有的色泽	
气味、滋味	具有产品应有的气、滋味，无异味	
杂质	无肉眼可见外来杂质	

3.3 理化指标

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	≤	15.0	GB 5009.3
*铅（以 Pb 计），mg/kg	≤	0.25	GB 5009.12

注：*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

3.4 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 ^a 及限量				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
沙门氏菌, /25g	5	0	0	—	GB 4789. 4
金黄色葡萄球菌, CFU/g	5	1	100	1000	GB 4789. 10

注: a 样品的采样和处理按 GB 4789.1 执行。

3.5 净含量及允许短缺量

净含量及允许短缺量应符合 JJF 1070 的规定。

3.6 生产加工过程的卫生要求

生产加工过程的卫生要求应符合 GB 14881 的规定。

3.7 其它要求

真菌毒素限量应符合 GB 2761 的规定, 污染物限量应符合 GB 2762 的规定。

4 检验

出厂检验项目为: 感官要求、水分、净含量及允许短缺量、菌落总数、大肠菌群; 型式检验按国家相关规定执行

编制说明

本标准适用于以鲜/冻千张为主要原料，经解冻或不解冻、添加或不添加食用盐，经切丝、杀菌（高温蒸煮）、搅拌（加食用盐）、称重整形、烘干、包装而成的方便千张丝。根据《中华人民共和国食品安全法》和《中华人民共和国标准化法》的有关规定，参照 GB 2712《食品安全国家标准 豆制品》相关要求制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南爽嘴猴食品科技有限公司

H N
Q B