

# T/GSWS

## 甘肃省女科技工作者协会团体标准

T/GSWS 002—2022

### 兰州百合干

Lanzhou dried lily

2022 - 12 - 28 发布

2022 - 12 - 28 实施

## 目 次

前 言 .....	II
1 范围 .....	1
2 规范性引用文件 .....	1
3 技术要求 .....	1
4 食品添加剂 .....	2
5 生产加工过程的卫生要求 .....	3
6 检验规则 .....	3
7 标志、包装、运输、贮存 .....	3
8 保质期 .....	3

## 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。

本标准由甘肃省女科技工作者协会提出并归口。

本标准起草单位：西北师范大学、甘肃省农业科学院农产品贮藏加工研究所、甘肃省食品检验研究院、甘肃精博生物科技开发有限公司。

本标准参与起草单位：兰州市七里河区农业技术推广站、兰州金德百合商贸有限公司、甘肃陇萃堂营养保健食品股份有限公司、兰州甜甜百合有限公司、兰州鹏程百合有限公司、临洮县农业技术推广中心、临洮雪源金正百合有限责任公司、临洮恒德源农业发展有限公司、兰州蕴源生物科技开发有限公司、永靖县徐顶特色产业农民专业合作社联合社、兰州市七里河区明旺农产品种植专业合作社。

本标准主要起草人：张继、丁玲、宋琄、黄玉龙、王风霞、孙世琨、滕桂香、石继鹏、高丽萍、王通、姜交龙、张海龙、马培许、蒋铭荃、杨学正、王永兵、芦杨、唐仲海。

本标准于2022年12月28日首次发布。

# 兰州百合干

## 1 范围

本标准规定了兰州百合干的技术要求、试验方法、检验规则、标志、包装、运输及贮存。

本标准适用于以新鲜兰州百合为原料，经清洗、食盐及柠檬酸护色、干制、包装等工序制得的兰州百合干。

## 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 1886.235	食品安全国家标准 食品添加剂 柠檬酸
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 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 食品中农药的最大残留限量
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 5009.4	食品安全国家标准 食品中灰分的测定
GB 5009.5	食品安全国家标准 食品中蛋白质的测定
GB 5009.7	食品安全国家标准 食品中还原糖的测定
GB 5009.8	食品安全国家标准 食品中果糖、葡萄糖、蔗糖、麦芽糖、乳糖的测定
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 5009.15	食品安全国家标准 食品中镉的测定
GB 5009.17	食品安全国家标准 食品中总汞及有机汞的测定
GB 5009.34	食品安全国家标准 食品中二氧化硫的测定
GB 5009.88	食品安全国家标准 食品中膳食纤维的测定
GB 5009.123	食品安全国家标准 食品中铬的测定
GB 7718	食品安全国家标准 预包装食品标签通则
GB 9683	复合食品包装袋卫生标准
GB 14881	食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
GB 28050	食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
DB62/T 412	地理标志产品 兰州百合
JJF 1070	定量包装商品净含量计量检验规则
	原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》
	原国家质量监督检验检疫总局令 第123号《食品标识管理规定》

## 3 技术要求

### 3.1 原料和辅料要求

#### 3.1.1 原料

3.1.1.1 兰州百合:应符合DB 62/T 412的规定。

#### 3.1.2 辅料

3.1.2.1 食用盐:应符合GB 2721的规定。

3.1.2.2 柠檬酸:应符合GB 1886.235的规定。

#### 3.2 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
色泽	白色或略带米黄色	将样品倒在洁净的白瓷盘中,在自然光下观察其组织形态、色泽和杂质,嗅其气味。
组织状态、滋味和气味	匙装或片状,无斑痕片和发霉片,具有相应品种产品应有的滋味及气味,无异味	
杂质	无正常视力可见外来杂质异物	

#### 3.3 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
蛋白质, g/100g	≥ 5.0	GB 5009.5
膳食纤维, g/100g	≥ 8.0	GB 5009.88
总糖(以葡萄糖计)	≥ 12.0	GB 5009.7、GB 5009.8
水分, g/100g	≤ 12	GB 5009.3
灰分, g/100g	≤ 5	GB 5009.4
二氧化硫残留量(以 SO <sub>2</sub> 计), mg/kg	≤ 100	GB 5009.34

#### 3.4 有害物质限量

应符合表3的规定。

表3 有害物质限量指标

项 目	指 标	检验方法
铅(以Pb计), mg/kg	≤ 0.3	GB 5009.12
总砷(以As计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
总汞(以Hg计), mg/kg	≤ 0.02	GB 5009.17
镉(以Cd计), mg/kg	≤ 0.3	GB 5009.15
铬(以Cd计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.123

注:农药最大残留限量按照GB 2763执行。

#### 3.5 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的要求,按JJF 1070规定的方法测定。

### 4 食品添加剂

4.1 食品添加剂质量应符合相应的标准和有关规定。

4.2 食品添加剂的品种和使用量应符合GB 2760有关规定。柠檬酸按生产需要适量使用。

## 5 生产加工过程的卫生要求

应符合GB 14881规定。

## 6 检验规则

### 6.1 组批

以同一品种的原料、同一次投料、同一工艺所生产的同一规格产品为一批。

### 6.2 抽样

从同一批次的产品中随机抽取检验用样品和备用样品，抽样数量为16袋，10袋用于检验，6袋留样。

### 6.3 出厂检验

6.3.1 产品出厂前须经本厂检验部门检验合格并签发合格证（或成品放行单）后方可出厂。

6.3.2 出厂检验项目为感官、净含量、水分、灰分为每批必检项目。

### 6.4 型式检验

6.4.1 在正常生产时，每6个月进行一次。有下列情况之一时亦应进行：

- a) 新产品投入生产时；
- b) 停产6个月以上恢复生产时；
- c) 生产主要设备或关键工艺发生变化时；
- d) 质量监督机构提出要求时。

6.4.2 型式检验项目为技术要求中3.2~3.5全部项目。

### 6.5 判定规则

6.5.1 检验项目全部合格，判该批产品合格。

6.5.2 检验项目如有不合格项，应加倍抽样复检。复检如仍不合格，则判该批产品为不合格。

## 7 标志、包装、运输、贮存

### 7.1 标志

产品标签应符合GB 7718及《食品标识管理规定》的规定。产品营养标签符合GB 28050的规定。外包装箱标志应符合GB/T 191的规定。

### 7.2 包装

包装材料和容器应符合GB 4806.7食品卫生要求，封口严密，包装牢固。

### 7.3 运输

7.3.1 运输工具必须清洁、卫生，严禁与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发或有异味的物品混贮、混运。

7.3.2 搬运时应轻拿轻放，严禁扔摔、撞击、挤压。

7.3.3 在运输过程中，必须防止曝晒、雨淋、受潮。

### 7.4 贮存

产品离地、离墙，应贮存在阴凉、干燥、通风的库房中，并有防蝇、防鼠、防尘设施。不得与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发或有异味的物品同库贮存，不得斜放倒置。严禁露天堆放、日晒、雨淋。

## 8 保质期

在符合本标准规定的贮运条件下，产品自生产之日起保质期为24个月。