

团 体 标 准

T/JXAS XXXX—2020

即食藕片

Read-to-eat lotus root slices

（征求意见稿）

202X - XX - XX 发布

202X - XX - XX 实施

嘉兴市标准化协会 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 1

4 技术要求 2

5 生产加工过程卫生要求 3

6 试验方法 3

7 检验规则 4

8 包装、标签和标志 4

9 运输和贮存 5

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。

本文件由嘉兴市标准化协会提出并归口。

本文件起草单位：XXXXX、XXXXX、XXXXX、XXXXX。

本文件主要起草人：XXX、XXX、XXX、XXX、XXX、XXX。

即食藕片

1 范围

本文件规定了即食藕片的术语和定义、技术要求、生产加工过程卫生要求、试验方法、检验规则、包装、标签和标志、运输和贮存的要求。

本文件适用于即食藕片的生产、检验和贮运。

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 2714 食品安全国家标准 酱腌菜
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 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 4789.26 食品安全国家标准 食品微生物学检验 商业无菌检验
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 5009.5 食品安全国家标准 食品中蛋白质的测定
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 5009.9 食品安全国家标准 食品中淀粉的测定
GB 5009.44 食品安全国家标准 食品中氯化物的测定
GB 7098 食品安全国家标准 罐头食品
GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
GB 8950 食品安全国家标准 罐头食品生产卫生规范
GB/T 10004 包装用塑料复合膜、袋 干法复合、挤出复合
GB/T 12456 食品中总酸的测定
GB 14880 食品安全国家标准 食品营养强化剂使用标准
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
NY/T 1583 莲藕
JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
国家质量监督检验检疫总局令[2005]第75号 定量包装商品计量监督管理办法

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

即食藕片 read-to-eat lotus root slices

以新鲜莲藕为主要原料，经清洗、去皮、切片、添加或不添加其他辅料、调味或不调味、熟制、包装或不包装、灭菌或不灭菌等工序制成的食品。

4 技术要求

4.1 原辅料要求

- 4.1.1 新鲜莲藕应符合 NY/T 1583 的规定。
- 4.1.2 其他原辅料应符合相关国家标准或行业标准的规定。

4.2 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	
	优级	合格
色 泽	具有产品应有的色泽	
滋味、气味	具有产品应有的滋味和气味	
组织形态	具有产品应有的组织形态，无明显残缺和凹凸现象，厚薄大致均匀，无头尾部分藕片	具有产品应有的组织形态，无明显残缺和凹凸现象，厚薄大致均匀，有头尾部分藕片
杂 质	无正常视力可见的杂质	

4.3 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
水分/(%)	≤ 85.0
蛋白质/(%)	≥ 1.0
淀粉/(%)	≥ 10.0
总糖/(%)	≥ 1.5
氯化物（以NaCl计）/(%)	≤ 6.0
总酸（以乳酸计）/(%)	≤ 2.0

4.4 污染物限量

污染物限量应符合 GB 2762 的规定。

4.5 微生物限量

微生物限量应符合 GB 2714 的规定，罐头工艺产品微生物限量应符合 GB 7098 的规定。

4.6 食品添加剂和食品营养强化剂

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定。食品营养强化剂的使用应符合 GB 14880 的规定。

4.7 净含量

净含量应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

5 生产加工过程卫生要求

生产加工过程卫生要求应符合 GB 14881 的规定，罐头工艺产品还应符合 GB 8950 的规定。

6 试验方法

6.1 感官要求

将样品置于清洁、干燥的白瓷盘中，观察其组织形态、色泽和杂质，闻其气味，用温开水漱口后，品其滋味。

6.2 理化指标

6.2.1 水分

按 GB 5009.3 规定的方法测定。

6.2.2 蛋白质

按 GB 5009.5 规定的方法测定。

6.2.3 淀粉

按 GB 5009.9 规定的方法测定。

6.2.4 总糖

按 GB 5009.8 规定的方法测定。

6.2.5 氯化物

按 GB 5009.44 规定的方法测定。

6.2.6 总酸

按 GB/T 12456 规定的方法测定。

6.3 微生物限量

6.3.1 大肠菌群

按 GB 4789.3 规定的方法测定。

6.3.2 商业无菌

按 GB 4789.26 规定的方法测定。

6.4 净含量

按 JJF 1070 规定的方法测定。

7 检验规则

7.1 组批

同一班次、同一品种、同一工艺的产品为一批。

7.2 抽样

每批随机抽样，分成 2 份，1 份检验，1 份备样，数量满足检验项目的要求。

7.3 出厂检验

7.3.1 出厂检验项目

出厂检验项目包括感官要求、净含量和大肠菌群，散装产品出厂检验项目包括感官要求，罐头工艺产品出厂检验项目包括感官要求、净含量和商业无菌。

7.3.2 判定

出厂检验项目全部符合本文件要求时，判定该批产品为合格或优级；检验结果不符合本文件要求时，可在抽样批次中加倍抽样复检（微生物指标不合格时不得复检），复检结果符合本文件要求，判定该批产品为合格或优级，如复检结果仍有一项不合格，则判定该批产品为不合格。

7.4 型式检验

7.4.1 正常生产时应每 6 个月进行一次型式检验。此外有下列情况之一时，亦应进行型式检验：

- a) 前后两次抽样检验结果差异较大时；
- b) 因人为或自然因素使生产技术和生产环境发生较大变化时；
- c) 国家有关主管部门提出进行型式检验要求时。

7.4.2 型式检验项目

型式检验项目包括本文件 4.2~4.7 规定的项目。

7.4.3 判定

型式检验项目全部符合本文件要求时，判定该批产品为合格或优级；检验结果不符合本文件要求时，可在抽样批次中加倍抽样复检（微生物指标不合格时不得复检），复检结果符合本文件要求，该批产品判定为合格或优级，如复检结果仍有一项不合格，则判定该批产品为不合格。

8 包装、标签和标志

8.1 包装

塑料材料内包装应符合 GB 4806.7 或 GB/T 1004 的规定，其他包装材料和容器应符合相应国家标准和有关规定。

8.2 标签和标志

8.2.1 标签应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定。

8.2.2 包装运输标志应符合 GB/T 191 的规定。

9 运输和贮存

9.1 运输

运输过程中应轻拿轻放，防止日晒雨淋。运输工具应清洁卫生，不得与有毒、有污染的物品混运。

9.2 贮存

贮存在阴凉、干燥、通风的场所，不得与有毒、有污染的物品混存。
