

《即食藕片》编制说明

一、项目来源

根据嘉兴市标准化协会关于 2020 年度第一批团体标准立项的通知，浙江子午线质量标准化研究有限公司组织起草工作组负责团体标准《即食藕片》草案稿的起草工作，并由嘉兴市标准化协会归口。

二、标准制定工作的目的与意义

1、即食藕片背景

熟食菜行业一直是全社会行业，近几年来熟食菜行业的发展更是蒸蒸日上，以推出特色美食，灵活多变的口味和符合消费者需求的口味迅速的占领了餐饮市场的大部分份额。熟食菜行业中出现的即食藕片是一类方便的菜肴或者零食，吃起来爽口美味，营养价值也极其丰富，深受广大消费者的喜爱。

2、技术现状

即食藕片作为人们日常生活中常见的一类产品，其生产的工艺比较简单，目前对藕片的制作工艺一般有卤制或酱制，用独特的酱料和卤制制作的即食藕片不仅出现在各种熟食店出售，也作为预包装食品出售，成为人们日常享用的休闲小零食，深受广大消费者的喜欢。从一开始人工卤制、酱制到现在实现机械化批量的生产，即食藕片行业技术发展得到了飞速的提升，新设备的运用，新生产配方的改善，即食藕片这一产品必定会成为人们越来越喜爱的食品或零食之一。

3、存在的问题和必要性

这几年即食藕片受到广大消费者的喜爱，需求也越来越大，而存在的问题也层出不穷。经调研分析，即食藕片行业存在的问题主要为产品指标的不合格，如水分、亚硝酸盐、添加剂等指标的不合格。其次是即食藕片原料的选取问题，还有贮存和运输中出现的问题。

即食藕片执行的标准并未有效地解决产品存在的问题，必定会制约整个行业的发展，因此通过制定规范的标准才可以有效地解决和避免这些问题。

4、必要性和意义

制定规范的即食藕片产品标准，可以对生产加工操作规范进行相应制定，还可以作为监管部门的监管依据，同时减少即食藕片生产企业可能存在的食品安全隐患，保障即食藕片的食品安全，确保广大消费者食品安全。

三、与我国法律法规和其他标准的关系

目前即食藕片主要执行的国家标准为 GB 2714-2015 食品安全国家标准 酱腌菜，但 GB 2714 时酱腌菜的食品安全标准，规定的只是安全指标，缺少即食藕片的特色指标。

可参考的国家标准还有 GB/T 19906-2005 地理标志产品 宝应荷(莲)藕。

即食藕片可以参考行业标准 SB/T 10439-2007 酱腌菜和 NY/T 437-2012 绿色食品 酱腌菜，SB/T 10439 和 NY/T 437 作为即食藕片的产品标准仍然没有规定具体要求。

目前可参考的即食藕片地方标准 大多数为技术规程标准和食品安全地方标准，仍然缺少即食藕片的产品标准。

可参考的地方标准 DB42/T 1551-2020 地理标志产品 嘉鱼莲藕的部分指标。

参考了《中华人民共和国食品安全法》相关要求。

四、标准制定工作主要过程

1、2020 年 8 月 8 日-8 月 18 日，收集相关的国家标准、法律法规等信息。

2、2020 年 8 月 19 日-9 月 10 日，收集资料并完成了立项申请书。

3、2020年9月14日-11月6日，嘉兴市标准化协会印发了《嘉兴市标准化协会发布2020年度第一批团体标准立项》，成立起草工作组并完成《即食藕片》团体标准草案稿

4、2020年11月7日，召开《即食藕片》专家研讨会，会议主要提出以下建议：1、3.1定义中“卤制或（腌制、酱制）”修改为“调味或不调味”，增加“灭菌或不灭菌”；2、4.2感官要求中删除“粗细”，增加无头尾部分藕片为优级产品，有头尾部分藕片为合格；3、氯化物修改为“≤6%”；4、4.5微生物限量增加“罐头工艺产品微生物限量应符合GB 7098的规定”；5、5生产加工过程卫生要求增加“罐头工艺产品生产加工过程卫生要求还应符合GB 8950的规定”；6、7.3.1散装出厂检验项目删除“大肠菌群”；7、8.1包装增加“或GB/T 10004”。

五、标准制定原则

根据《中华人民共和国食品安全法》及其实施条例等有关法律法规，按GB/T 1.1-2020的编写原则进行编写。以加强即食藕片卫生安全为原则，深入调查研究，保证起草工作的科学性、规范性和可操作性。

（一）可操作性原则

本文件制定过程中根据可操作性的原则，结合即食藕片生产企业的实际情况，对文件内容进行科学设定。为即食藕片行业、即食藕片生产企业、检测单位、市场监管等部门提供科学管理的依据。

（二）与国内外标准协调一致原则

在制定过程中，起草组按照食品安全标准《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》（GB/T 1.1-2020）中的原则要求进行编写。仔细查阅国内外的相关标准，根据实际情况，确定了团标的框架结构和各项技术内容要求。

（三）公开透明的原则

起草过程中坚持公开、透明的原则，除召开专家座谈会听取意见外，还将向社会公开广泛征求意见，如来自行业协会、检测机构、生产企业以及食品安全监督管理部门等各方意见，并吸收和采纳部分意见。

六、标准主要条款说明

1 标准名称和范围

根据关于嘉兴市标准化协会2020年度第一批团体标准立项的通知，标准名称要求一致为“即食藕片”。

范围根据标准内容确定，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。

适用于即食藕片的生产、检验和贮运。

2 规范性引用文件

在规范性引用文件中，根据即食藕片的技术要求中“原辅料要求、污染物限量、微生物限量、食品添加剂和食品营养强化剂、净含量”、生产加工过程卫生要求、试验方法、包装、标签和标志条款引用了相关国家标准等文件。

3 术语和定义

即食藕片：根据即食藕片实际生产工艺规定，本文件规定即食藕片的定义为“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、卤制或（腌制、酱制）、熟制、包装或不包装等工序制成的食品”。

于2020年11月7日专家研讨会提出3.1定义中“卤制或（腌制、酱制）”修改为“调味或不调味”，增加“灭菌或不灭菌”，规定即食藕片的定义为：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

对使用的原辅料进行了规定，符合相关国家及行业标准，具体如下：

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

根据 GB/T 19906-2005 地理标志产品 宝应荷(莲)藕 7.2.1 的规定，本文件结合实际规定感官要求：具有产品应有的色泽；具有产品应有的滋味和气味；具有产品应有的组织形态，无明显残缺和凹凸现象，厚薄、粗细大致均匀；无正常视力可见的杂质。

于 2020 年 11 月 7 日专家研讨会提出感官要求中删除“粗细”，增加无头尾部分藕片为优级产品，有头尾部分藕片为合格。规定感官要求为：具有产品应有的色泽；具有产品应有的滋味和气味；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；无正常视力可见的杂质，其中组织形态中无头尾部分藕片为优级，有头尾部分藕片为合格。

4.3 理化指标

水分

根据 NY/T 437-2012 绿色食品 酱腌菜 4.5 理化指标的要求和 DB42/T 1551-2020 地理标志产品 嘉鱼莲藕中 6.2 理化指标的规定，本文件规定水分 $\leq 85.0\%$ 。

蛋白质

根据 DB42/T 1551-2020 地理标志产品 嘉鱼莲藕中 6.2 理化指标的规定，结合实际本文件规定蛋白质 $\geq 1.0\%$ 。

淀粉

根据 DB42/T 1551-2020 地理标志产品 嘉鱼莲藕中 6.2 理化指标的规定，本文件规定淀粉 $\geq 10.0\%$ 。

总糖

根据 DB42/T 1551-2020 地理标志产品 嘉鱼莲藕中 6.2 理化指标的规定，本文件规定总糖 $\geq 1.5\%$ 。

氯化物（以 NaCl 计）

根据 NY/T 437-2012 绿色食品 酱腌菜 4.5 理化指标的要求，本文件规定氯化物 $\leq 6.0\%$ 。

总酸（以乳酸计）

根据 NY/T 437-2012 绿色食品 酱腌菜 4.5 理化指标的要求，本文件规定总酸 $\leq 2.0\%$ 。

4.4 污染物限量

根据 GB 2714-2015 食品安全国家标准 酱腌菜中 3.3 的要求，本文件规定污染物限量应符合 GB 2762 的规定。

4.5 微生物限量

根据 GB 2714-2015 食品安全国家标准 酱腌菜的要求，本文件规定微生物限量应符合 GB 2714 的规定。

于 2020 年 11 月 7 日增加的罐头工艺产品，增加“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

根据 GB 2714-2015 食品安全国家标准 酱腌菜中 3.5 的要求，同时增加营养强化剂的要求，本文件规定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

根据实际生产要求，本文件规定净含量应符合《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

根据即食藕片实际生产要求，本文件规定生产加工过程卫生要求应符合 GB 14881 的规定。

于2020年11月7日增加的罐头工艺产品，增加“罐头工艺产品微生物限量应符合GB 8950的规定”。

6 试验方法

6.1 感官要求

根据GB 2714-2015 食品安全国家标准 酱腌菜中3.2的要求，本文件规定感官要求试验方法：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

根据实际要求，本文件规定水分按GB 5009.3规定的方法测定。

6.2.2 蛋白质

根据实际要求，本文件规定蛋白质按GB 5009.5规定的方法测定。

6.2.3 淀粉

根据实际要求，本文件规定淀粉按GB 5009.9规定的方法测定。

6.2.4 总糖

根据实际要求，本文件规定总糖按GB 5009.8规定的方法测定。

6.2.5 氯化物（以NaCl计）

NY/T 437-2012 绿色食品 酱腌菜4.5理化指标的要求，本文件规定氯化物按GB 5009.44规定的方法测定。

6.2.6 总酸

NY/T 437-2012 绿色食品 酱腌菜4.5理化指标的要求，本文件规定总酸按GB/T 12456规定的方法测定。

6.3 微生物限量

6.3.1 大肠菌群

根据GB 2714-2015 食品安全国家标准 酱腌菜中3.4.2的要求，本文件规定大肠菌群按GB 4789.3规定的方法测定。

6.3.2 商业无菌

根据实际生产要求，本文件规定商业无菌按GB 4789.26规定的方法测定。

6.4 净含量

根据实际生产要求，本文件规定净含量按JJF 1070规定的方法测定。

7 检验规则

根据SB/T 10439-2007 酱腌菜6 检验规则的要求，综合考虑产品实际，本文件提出即食藕片的检验规则，具体内容如下：

7.1 组批

根据SB/T 10439-2007 酱腌菜6检验规则的要求，本文件结合实际生产规定同一班次、同一品种、同一工艺的产品为一批。

7.2 抽样

根据SB/T 10439-2007 酱腌菜6检验规则的要求，本文件结合试剂生产规定每批随机抽样，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

根据SB/T 10439-2007 酱腌菜6 检验规则的要求，考虑到实际工艺，增加散装食品和罐头工艺产品出厂检验项目，本文件结合实际规定：

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

根据SB/T 10439-2007 酱腌菜6 检验规则的要求，本文件结合实际生产要求规定：

出厂检验项目全部符合本文件要求时，该批产品判定为合格或优级；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，则该批产品判定为不合格。

7.4 型式检验

7.4.1 根据 SB/T 10439-2007 酱腌菜 6 检验规则的要求，本文件结合实际生产要求规定：

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

根据 SB/T 10439-2007 酱腌菜 6 检验规则的要求，本文件结合实际生产要求规定：

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

根据 SB/T 10439-2007 酱腌菜 6 检验规则的要求，本文件结合实际生产要求规定：

型式检验项目全部符合本文件要求时，该批产品判定为合格或优级；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，则该批产品判定为不合格。

8 包装、标签和标志

8.1 包装

根据实际情况，本文件规定即食藕片的包装要求为塑料材质内包装应符合 GB 4806.7 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。

于 2020 年 11 月 7 日专家研讨会提出增加的罐头工艺，增加包装要求增加符合 GB/T 10004 规定：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

根据 SB/T 10439-2007 酱腌菜 7 标志、包装、运输及贮存的要求，结合实际情况，增加的食品营养标签要求，本文件规定即食藕片的标签和标志要求为：

8.2.1 标签应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定。

8.2.1 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

根据 SB/T 10439-2007 酱腌菜 7 标志、包装、运输及贮存的要求，结合实际情况，本文件规定：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

根据 SB/T 10439-2007 酱腌菜 7 标志、包装、运输及贮存的要求，结合实际情况，本文件规定：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。