

ICS 67.080.20

CCS X 26

# 团 体 标 准

T/FHBSPTA XXXXX—2021

---

## 瓶装、袋装油焖笋

**Bottled and bagged braised bamboo shoots with oil**

(征求意见稿)

2021-XX-XX 发布

2021-XX-XX 实施

宁波市奉化区竹笋专业技术协会 发布

## 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。

本文件由宁波市奉化区市场监督管理局提出。

本文件由宁波市奉化区竹笋专业技术协会归口。

本文件起草单位：

本文件主要起草人：

# 瓶装、袋装油焖笋

## 1 范围

本文件规定了瓶装、袋装油焖笋的术语和定义、原辅材料要求、技术要求、试验方法、检验规则、标志、包装、运输、贮存要求。

本文件适用于瓶装、袋装油焖笋产品，不适用于商业无菌的油焖笋罐头产品。

## 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/T 1534 花生油（含第1号修改单）
- GB/T 1535 大豆油（含第1号修改单）
- GB 1536 菜籽油（含第1号修改单）
- GB 2716 食品安全国家标准 植物油
- GB 2717 食品安全国家标准 酱油
- GB 2720 食品安全国家标准 味精
- GB 2721 食品安全国家标准 食用盐
- GB 2758 食品安全国家标准 发酵酒及其配制酒
- 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 4789.5 食品安全国家标准 食品微生物学检验 志贺氏菌检验
- GB 5009.28 食品安全国家标准 食品中苯甲酸、山梨酸和糖精钠的测定
- GB 5009.34 食品安全国家标准 食品中二氧化硫的测定
- GB 5009.121 食品安全国家标准 食品中脱氢乙酸的测定
- GB 5009.268 食品安全国家标准 食品中多元素的测定
- GB/T 5461 食用盐
- GB 5749 生活饮用水卫生标准
- GB/T 6543 运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱
- GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- GB/T 10004 包装用塑料复合膜、袋 干法复合、挤出复合
- GB 13104 食品安全国家标准 食糖
- GB/T 13662 黄酒
- GB 29921 食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量
- NY/T 1048 绿色食品 笋及笋制品
- JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

QB 1007-1990 罐头食品净重和固形物含量的测定

QB/T 4594 玻璃容器 食品罐头瓶

定量包装商品计量监督管理办法 国家质量监督检验检疫总局令第75号

食品标识管理规定（2009修订） 中华人民共和国国家质量监督检验检疫总局令2009年第123号

### 3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

#### 3.1

**油焖笋** braised bamboo shoots in oil

以新鲜笋及其制品为原料，经去壳、漂洗、切制、烧制、焖煮等加工处理后，再经密封包装、高温杀菌而制成的竹笋制品。

### 4 原辅材料要求

- 4.1 笋应符合 NY/T 1048 的要求。
- 4.2 食用盐应符合 GB 2721、GB/T 5461 的要求。
- 4.3 食糖应符合 GB 13104 的要求。
- 4.4 食用油应符合 GB/T 1534、GB/T 1535、GB 1536、GB 2716 等要求。
- 4.5 味精应符合 GB 2720 的要求。
- 4.6 酱油应符合 GB 2717 的要求。
- 4.7 黄酒应符合 GB 2758、GB/T 13662 的要求。
- 4.8 加工用水应符合 GB 5749 的要求。

### 5 技术要求

#### 5.1 感官要求

应符合表1的规定。

表1 感官要求

项目	指标
外观	包装密封完好，无漏气、胀气现象
色泽	呈该产品特有色泽，有光泽，久置表面可有少量白色氨基酸析出物
组织与形态	呈条块状、含有少量汤汁
气味滋味	油焖烤制香气纯正浓郁，滋味鲜美，无苦涩等异味
杂质	无外来杂质

#### 5.2 理化指标

- 5.2.1 食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定。
- 5.2.2 污染物限量应符合 GB 2762 的规定。

#### 5.3 微生物指标

5.3.1 致病菌限量应符合 GB 29921 的规定。

5.3.2 志贺氏菌不应检出。

#### 5.4 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

#### 5.5 固形物

固形物占比应不少于65%。

### 6 试验方法

#### 6.1 感官要求

应符合表2的规定。

表2 感官检验方法

项目	检验方法
外观	目测观察其外观。
色泽	在白瓷盘中观察其色泽，将汁液倒在烧杯中，观察其汁液是否清亮透明，有无夹杂物及引起浑浊的碎屑。
组织与形态	在室温下将瓶装、袋装油焖笋打开，先滤去汤汁，然后将内容物倒入白瓷盘中观察组织、形态。
气味滋味	嗅其香味，判定是否适口。
杂质	目测有无外来杂质。

#### 6.2 食品添加剂

应按GB 5009.34、GB 5009.121、GB 5009.28中规定的方法测定二氧化硫、脱氢乙酸、苯甲酸、山梨酸、糖精钠（以糖精计）的含量。

#### 6.3 污染物限量

应按GB 5009.268中规定的方法进行测定。

#### 6.4 微生物指标

6.4.1 致病菌应按 GB 29921 中规定的方法进行检验。

6.4.2 志贺氏菌应按 GB 4789.5 中规定的方法进行检验。

#### 6.5 净含量

应按JJF 1070的方法进行检验。

#### 6.6 固形物

应按QB 1007-1990中4.2的方法进行检验。

### 7 检验规则

#### 7.1 出厂检验

7.1.1 产品出厂前，由生产厂的检验部门逐批检验合格后方可出厂。

7.1.2 出厂检验项目应包括感官要求、净含量、固形物。

## 7.2 型式检验

7.2.1 产品正常生产时每年进行一次型式检验；此外有下列情况之一时，亦可进行型式检验：

- a) 新产品试制鉴定时；
- b) 原料、工艺有较大改变，可能影响产品质量时；
- c) 出厂检验的结果与上次型式检验结果有较大差异时；
- d) 国家质量监督管理机构提出要求时。

7.2.2 型式检验项目包括第 5 章中全部项目。

## 7.3 组批

同一生产日期、同一班次生产的同一类别、同规格产品为一批。

## 7.4 抽样

7.4.1 在成品库内抽样，抽样单位以瓶/袋计。

7.4.2 每批随机抽样 8 瓶/袋，其中 6 瓶/袋供测试用，2 瓶/袋保留被查。

## 7.5 判定

7.5.1 检验项目全部符合本文件要求时，判为合格产品。

7.5.2 检验项目有一项或多项不符合本文件要求，判为不合格品；若对检验结果有异议，应使用备样进行该项目的复检；复检后有一项不符合本文件要求，判为不合格品。

# 8 标志、包装、运输、贮存

## 8.1 标志

8.1.1 产品标签应符合《食品标识管理规定》(2009 修订)的法规要求。

8.1.2 产品标签应符合 GB 7718 的要求，标签项目的推荐标示形式见附录 A，包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的要求。

## 8.2 包装

8.2.1 耐蒸煮袋应符合 GB/T 10004 的要求，包装袋应清洁、无异味、无毒无害、封口严密。

8.2.2 玻璃瓶应符合 QB/T 4594 的要求，表面清洁、不漏气、不胖听。

8.2.3 产品外包装材料应符合 GB/T 6543 的要求。

## 8.3 运输

运输工具应符合卫生要求，运输时不应与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀的货物混放、混装，运输中应防晒、防雨、防潮、防挤压，装卸时轻搬轻放。

## 8.4 贮存

8.4.1 产品应贮存在清洁、阴凉、通风、干燥和避免阳光直射的场所。不应露天堆放，不应与有毒有害、有异味、易挥发、易腐蚀物品同库混合存放。

8.4.2 自生产之日起常温保存时间可达1年，冷藏不少于18个月。

**附 录 A**  
**(资料性附录)**  
**标签项目的推荐标示形式**

### A.1 基本要求

A.1.1 本附录提供了瓶装、袋装油焖笋标签项目的推荐标示形式，标示相应项目时可选用但不限于这些形式。如需要根据食品特性或包装特点等对推荐形式调整使用的，与推荐形式基本涵义保持一致。

A.1.2 瓶装、袋装油焖笋标签内容包括：

- a) 食品名称；
- b) 配料；
- c) 净含量和规格；
- d) 固形物；
- e) 生产者名称、地址和联系方式；
- f) 食品生产加工许可证编号；
- g) 生产日期；
- h) 保质期；
- i) 贮存条件；
- j) 产品标准代号。

### A.2 部分项目的标示

#### A.2.1 配料

配料可表示为：

示例：配料：水，鲜雷笋，酿造酱油，黄酒，大豆油，食糖，食用盐，味精。

#### A.2.2 净含量和规格

A.2.2.1 净含量统一使用质量为计量方式，使用空格为分隔符。

A.2.2.2 单瓶（袋）的油焖笋净含量（规格）可表示为：

示例：净含量（或净含量/规格）：450g。

A.2.2.3 同一箱内含有多瓶（袋）油焖笋的净含量（规格）可表示为：

示例：净含量：450g 规格：5瓶（袋）。

#### A.2.3 固形物

固形物可表示为：

示例：固形物：不低于 65%。

#### A.2.4 生产日期

A.2.4.1 日期中年、月、日可用斜线符号分隔。年代号一般标示4位数字，月、日标示2位数字。

示例1：生产日期：2021/03/20。

示例2：生产日期：2021年3月20日。

#### A. 2. 5 保质期

保质期可表示为：

示例：保质期：12个月。

#### A. 2. 6 贮存条件

贮存条件可表示为：

示例：贮存条件：常温（或冷冻，或冷藏，或避光，或阴凉干燥处）保存。

#### A. 2. 7 产品标准代号

标示产品所执行的标准代号和顺序号，可表示为：

示例：产品标准代号：T/FHBSPTA 001-2021。

---