

T/ZZBZ

团 体 标 准

T/ZZBZ 008-2024

速冻荸荠

IQF WATER CHESTNUT WHOLE

(征求意见稿)

2024 - XX - XX 发布

2024- XX - XX 实施

漳州市标准化协会

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》给出的规则起草。

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。

本文件由龙海市东海冷冻食品有限公司提出。

本文件由漳州市标准化协会归口。

本文件起草单位：龙海市东海冷冻食品有限公司、漳州市益泉食品有限公司、漳州市天珍农产品有限公司、漳州市盈兆农业科技有限公司、漳州市标鑫标准化科技有限公司、漳州一鸣企业管理咨询有限公司。

本文件主要起草人：林少强、李海滨、陈志君、陈少芳、罗金梅、陈春芳、张凤鸣。

本文件为首次发布。

速冻荸荠

1 范围

本文件规定了速冻荸荠的要求、生产加工过程的卫生要求,试验方法、检验规则及标志、包装、运输和贮存。

本文件适用于以鲜荸荠为原料,经清洗、去皮、分选、修整、切片(切粒)、短时蒸制、冷却、包装、速冻等工艺制成的完全熟制的速冻荸荠。

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 2761 食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量
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 食品中农药最大残留限量
GB 4789.1 食品安全国家标准 食品微生物学检验 总则
GB 4789.4 食品安全国家标准 食品微生物检验 沙门氏菌检验
GB 4789.10 食品安全国家标准 食品微生物检验 金黄色葡萄球菌检验
GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定
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 5009.13 食品安全国家标准 食品中铜的测定
GB 5009.15 食品安全国家标准 食品中镉的测定
GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标准通则
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
SB/T 10699 速冻食品生产管理规范
NY/T 1069 速冻马蹄片
JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
国家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 分类

3.1 速冻荸荠片:以荸荠、水为原料,经去分选、修整、清洗、切片、漂烫、冷却、包装、速冻等工艺制成的速冻荸荠片。

3.2 速冻荸荠粒:以荸荠、水为原料,经去分选、修整、清洗、切粒、漂烫、冷却、包装、速冻等工艺制成的速冻荸荠粒。

4 要求

4.1 原辅料的要求

荸荠：应符合 NY/T 1069 的要求。

4.2 感官指标

感官指标应符合表 1 的规定。

表 1 感官指标

项 目	指 标
	速冻荸荠片 速冻荸荠粒
色 泽	均匀白色，无色变
滋 气 味	解冻熟制后，具有相应品种特有的滋、气味，无异味
组织状态	呈椭圆状，外形完整，表面不结霜
杂 质	无肉眼可见外来杂质

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
总砷（以 As 计） /（mg/kg）	≤	0.05
镉（以 Cd 计） /（mg/kg）	≤	0.05
铜（以 Cu 计） /（mg/kg）	≤	1
铅（以 Pb 计），（mg/kg）	≤	0.1

4.4 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	采样方案及限量（若非指定，均以 CFU/g 表示）			
	n	c	m	M
金黄色葡萄球菌	5	0	0	0
沙门氏菌	5	0	0/25g	—

4.5 其他真菌毒素限量

应符合 GB 2761 的规定。

4.6 其他污染物限量

应符合 GB 2762 的规定。

4.7 农药最大残留限量

应符合 GB 2763 的规定。

4.8 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

5 加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881、SB/T 10699 的规定。

6 试验方法

检验结果全部符合本文件要求时，判定该批产品为合格。如检验结果不符合本文件规定时，可在同批产品中加倍抽样，复检不合格项目，以复检结果为准，但微生物限量不得复检。

7 标志、包装、运输和贮存

7.1 标志

按 GB 7718、GB 28050 的规定执行，并应标注“在-18℃以下贮存”以及烹调加工方式。

7.2 包装

产品应采用符合食品安全要求的包装材料包装。小包装采用复合食品包装袋包装，每袋净含量分别为 500 g、1000 g。外包装采用瓦楞纸箱或编织袋包装。其他规格按用户需求包装。

7.3 运输和贮存

7.3.1 产品应使用食品专用运输车运输，车厢应清洁、无污染，防止日晒、雨淋，不得与有毒、有害及有挥发性气味的物品混运。运输温度应在-15℃以下。

7.3.2 产品应在-18℃以下贮存，不得与有毒、有害及有挥发性气味的物品混贮。

7.4 保质期

在规定的条件下，产品的保质期为 18 个月
