ICS 67.120.30
CCS X 20

T/XMSSAL

厦门市供厦食品团体标准

T/XMSSAL 0009—2025

代替 T/XMSSAL 34—2020

供厦食品 土笋冻

Food for Xiamen-Sea Worm Jelly

2025-xx-xx 发布

2025-xx-xx 实施

厦门市食品安全工作联合会 发布

前 言

本文件依据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。

本文件代替T/XMSSAL 34-2020《供厦食品 土笋冻》。

本文件与T/XMSSAL 34-2020相比，主要变化如下：

- 修改范围中土笋冻的原辅料和工艺的表述；
- 修改了规范性引用文件；
- 修改了原辅料要求；
- 修改了感官指标中的组织形态；
- 修改了多氯联苯限量要求；
- 修改了微生物指标中菌落总数指标数值；
- 增加了预包装产品的单核细胞增生李斯特氏菌要求；
- 增加了运输、贮存和保质期要求；
- 增加了附录A食品添加剂重点检验项目。

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。

本文件由厦门市食品安全工作联合会提出并归口。

本文件主要起草单位：厦门市食品安全工作联合会、厦门市疾病控制预防中心、厦门市产品质量监督检验院、厦门市老字号协会、厦门三都食品有限公司。

本文件主要起草人：高静、贾沁一、黄毅萍、陈伟旭、薛晓鹏。

供厦食品 土笋冻

1 范围

本文件规定了土笋冻的技术要求、试验方法、标签标志、运输和贮存、保质期。

本文件适用于以可口革囊星虫 (*Phascolosoma esculenta*) 为主要原料, 可适量添加食用盐、食糖等调味料和明胶, 经清洗、浸泡 (或不浸泡)、去皮 (或不去皮)、配料、煮制、冷却成型、包装等工序加工制成, 可直接食用的熟制动物性水产制品。

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 2721 食品安全国家标准 食用盐
- GB 2733 食品安全国家标准 鲜、冻动物性水产品
- 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 食品中农药残留最大限量
- GB 4789.1 食品安全国家标准 食品微生物学检验 总则
- GB 4789.2 食品安全国家标准 食品微生物学检验 菌落总数测定
- 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 4789.4 食品安全国家标准 食品微生物学检验 沙门氏菌检验
- GB 4789.7 食品安全国家标准 食品微生物学检验 副溶血性弧菌检验
- GB 4789.10 食品安全国家标准 食品微生物学检验 金黄色葡萄球菌检验
- GB 4789.20 食品安全国家标准 食品微生物学检验 水产品及其制品采样和检样处理
- GB 4789.30 食品安全国家标准 食品微生物学检验 单核细胞增生李斯特氏菌检验
- GB 5009.5 食品安全国家标准 食品中蛋白质的测定
- 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 5009.26 食品安全国家标准 食品中N-亚硝胺类化合物的测定
- 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 5009.123 食品安全国家标准 食品中铬的测定
- GB 5009.190 食品安全国家标准 食品中指示性多氯联苯含量的测定
- GB 5749 生活饮用水卫生标准
- GB 6783 食品安全国家标准 食品添加剂 明胶
- GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- GB 13104 食品安全国家标准 食糖
- GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则

GB 31650 食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量
国家市场监督管理总局令第100号《食品标识监督管理办法》

3 术语和定义

本文件没有需要界定的术语和定义。

4 技术要求

4.1 原辅料要求

4.1.1 可口革囊星虫：无腐败，无异味，应符合 GB 2733 的规定。

4.1.2 生活饮用水：应符合 GB 5749 的规定。

4.1.3 食用盐：应符合 GB 2721 的规定。

4.1.4 食糖：应符合 GB 13104 的规定。

4.1.5 明胶：应符合 GB 6783 的规定。

4.2 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	具有该产品应有的色泽。	抽取适量样品，置于清洁的白色瓷盘中。在光线充足、无异味处，观察其色泽、组织形态、有无杂质，鼻嗅气味，并品其滋味，做出评价。
组织形态	呈凝胶状，内有虫体，柔软适中、细腻、富有弹性，具有较完整的形态，允许存在虫体断条和黑褐色虫体脱落物。	
滋味与气味	具有该产品应有的滋味和气味，无异味。	
杂质	无正常视力可见外来杂质。	

4.3 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）	≥	4.50
		GB5009.5

4.4 污染物限量

污染物限量应符合GB 2762中水产动物及其制品和表3的规定。

表 3 污染物限量

物质中文名称	物质英文名称	指标	检验方法	备注
铅（以Pb计），mg/kg	Lead	≤ 0.3	GB 5009.12	参考台湾地区《食品中污染物质及毒素卫生标准》附表一，严于GB 2762（1.0）

甲基汞 ^a (以 Hg 计), mg/kg	Methylmercury	≤ 0.5	GB 5009.17	采用GB 2762
铬 (以 Cr 计), mg/kg	Copper	≤ 2.0	GB 5009.123	采用 GB 2762
无机砷 ^b (以 As 计), mg/kg	Inorganic arsenic	≤ 0.5	GB 5009.11	采用 GB 2762
多氯联苯 ^c , μg/kg	Polychlorinated biphenyls	≤ 20	GB 5009.190	采用 GB 2762
N-二甲基亚硝胺	N-Nitrosodimethylar	≤ 4.0	GB 5009.26	采用 GB 2762
<p>注：^a甲基汞限量可先测定总汞，当总汞含量不超过甲基汞限量值时，可判定符合限量要求而不必测定甲基汞；否则，需测甲基汞含量再作判定。</p> <p>^b无机砷限量可先测定总砷，当总砷含量不超过无机砷限量值时，可判定符合限量要求而不必测定无机砷；否则，需测机砷含量再作判定。</p> <p>^c多氯联苯以 PCB28、PCB52、PCB101、PCB118、PCB138、PCB153 和 PCB180 总和计。</p>				

4.5 食品添加剂

4.5.1 食品添加剂的质量应符合相应标准和有关规定。

4.5.2 明胶按生产需要适量使用。不添加其他食品添加剂。食品添加剂重点检验项目见附录 A。

4.6 农药残留限量

农药残留限量应符合GB 2763的规定。

4.7 兽药残留限量

兽药残留限量应符合 GB 31650的规定。

4.8 微生物限量

微生物限量应符合表3的规定。

表 4 微生物限量

项目	采样方案及限量 ^a				检验方法	备注
	n	c	m	M		
菌落总数 ^b / (CFU/g)	5	2	5×10 ⁴	10 ⁵	GB 4789.2	参考GB 10136
大肠菌群 ^b / (CFU/g)	5	2	10	10 ²	GB 4789.3中的平板计数法	参考GB 10136
沙门氏菌/(/25g)	5	0	0	—	GB 4789.4	采用GB 29921
副溶血性弧菌/(MPN/g)	5	1	100	1000	GB 4789.7	参考GB 29921
单核细胞增生李斯特氏菌/(CFU/g)	5	0	100	—	GB 4789.30	参考GB 29921
金黄色葡萄球菌 ^c /(CFU/g)	≤ 1000				GB 4789.10	参考GB 31607

注 1：^a样品的采取及处理按 GB 4789.1 和 GB 4789.20 执行。

项 目	采样方案及限量 ^a	检验方法	备注
注 2: n 为同一批次产品应采集的样品件数; c 为最大可允许超出 m 值的样品数; m 为致病菌指数可接受水平的限量值; M 为致病菌指标的最高安全限量值。 注 3: ^b 仅适用于预包装食品。 注 4: ^c 仅适用于散装食品。			

5 标签和标志、运输和贮存、保质期

5.1 标签、标志

预包装食品标签应符合 GB 7718、GB 28050 和《食品标识监督管理办法》的规定。散装产品应在容器、外包装上标明食品的名称、成分或者配料表、生产日期或者生产批号、保质期以及生产经营者名称、地址、联系方式、贮存条件等内容。

5.2 运输和贮存

产品应在0~5℃的冷藏库或冷藏箱（柜）内贮存。应采用冷链运输，温度控制在0~5℃，温度波动±2℃，运输工具应清洁、卫生、无异味、无污染。禁止与有毒、有害、有异味或影响产品质量的物品混装、混运。

5.3 保质期

在满足规定的贮存条件下，未经启封，产品保质期为3-5天。散装产品保质期不超过72小时。

附录 A

(规范性附录)

食品添加剂重点检测项目

A.1 食品添加剂重点检测项目见表 A.1

食品添加剂重点检测项目

项 目	限量值	检验方法	备注
山梨酸及其钾盐（以山梨酸计），g/kg	不得使用	GB 5009.28	GB 2760
苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计），g/kg	不得使用	GB 5009.28	GB 2760

参 考 文 献

- [1] 台湾地区《食品中其他污染物质及毒素之限量》附表二《食品中重金属之限量》
-