ICS 67.060
X 10

T/LYSX

团　体　标　准

T/LYFIA 029—2021

沂蒙山油炸蚕豆

Yimeng Mountain Fried Broad Beans

2021－12－01 发布　　2021－12－21 实施

临沂市食品工业协会　　发布

全国团体标准信息平台

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。

本文件由临沂市食品工业协会提出并归口。

本文件主要起草单位：临沂市食品工业协会、郯城县柴旺食品有限公司、郯城县柴大姐食品有限公司、郯城县德圣斋食品有限公司、郯城县顺天祥食品有限公司、临沂市农业科学院、临沂市检验检测中心、临沂市食品工业协会坚果炒货专业委员会

本文件主要起草人：巩大勇、柴守月、孟凡瑞、周绪元、庄会增、赵如强、高秀标、巩振峰、刘学涛、李赟、孙子砚

全国团体标准信息平台

沂蒙山油炸蚕豆

1 范围

本文件规定了沂蒙山油炸蚕豆的术语和定义、技术要求、食品添加剂、生产加工过程卫生要求、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存和保质期。

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 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
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 4789.3 食品安全国家标准 食品微生物学检验 大肠菌群计数
GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定
GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定
GB 5009.22 食品安全国家标准 食品中黄曲霉毒素 B 族和 G 族的测定
GB 5009.227 食品安全国家标准 食品中过氧化值的测定
GB 5009.229 食品安全国家标准 食品中酸价的测定
GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
GB 19300 食品安全国家标准 坚果与籽类食品
GB 16565 油炸小食品卫生标准
GB 23350 限制商品过度包装要求 食品和化妆品
GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
GB 29921 食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量
GB 4806.7 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品
GB 4806.1 食品安全国家标准 食品接触材料及制品通用安全要求
GB/T 22165 坚果炒货食品通则
GB/T 191 包装储运图示标志
GB/T 6543 运输包装用瓦楞纸箱 单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱
GB/T 5737 食品塑料周转箱
GB/T 30642 食品抽样检验通用导则
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第123号《国家质量监督检验检疫总局关于修改<食品标识管理规定>的决定》

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

沂蒙山油炸蚕豆

以蚕豆为主要原料，添加或不添加辅料，经浸泡，清洗、切口、清洗（晾干）、油炸、脱油、拌料、包装等熟制（油炸）加工工艺制成的食品。

4 技术要求

4.1 原辅料要求

原辅料应符合相应的食品标准和有关规定及相关公告的规定。

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	检验方法
色泽	具有该产品应有的色泽	取适量样品，将样品置于清洁、干燥的白瓷盘中，在自然光下观察，嗅其气味，品其滋味。霉变粒以粒数比计，具体检验方法见 GB19300 附录 A
滋味、气味	不应有酸败等异味	
霉变粒/（%） ≤	0.5	
杂质	无正常视力可见外来异物	GB 19300

4.3 理化要求

理化要求应符合表 2 的规定。

表 2 理化要求

项 目	指 标	检验方法
水分/（g/100g） ≤	8	GB 5009.3
过氧化值（以脂肪计）/（g/100g） ≤	0.50	GB 5009.227
酸价（以脂肪计）（KOH）/（mg/g） ≤	3	GB 5009.229

4.4 食品安全要求

4.4.1 污染物限量

污染物限量应符合GB 2762 的规定，严于食品安全国家标准的指标应符合表 3 的规定。

表 3 污染物限量

项 目	指 标	检验方法
铅（以 Pb 计）/（mg/kg） ≤	0.18	GB 5009.12

4.4.2 真菌毒素限量

真菌毒素限量应符合表 4 的规定。

表 4 真菌毒素限量

项 目	指 标	检验方法
黄曲霉毒素 B_1/（ μg/kg） ≤	5.0	GB 5009.22

4.5 微生物限量

4.5.1 微生物限量

微生物限量应符合表 5 的规定。

表 5 微生物限量

项 目	采样方案 [a] 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
大肠菌群/(CFU/g)	5	2	10	10^2	GB 4789.3 平板计数法
[a] 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。					

4.5.2 致病菌限量

致病菌限量应符合 GB29921 的规定。

4.6 食品添加剂

4.6.1 食品添加剂质量应符合相应的标准和规定。

4.6.2 食品添加剂的品种及使用量应符合GB 2760及国家卫生健康委员会关于食品添加剂公告的规定。

4.7 净含量

应符合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》的规定。按照JJF 1070规定的方法检验。

5 生产加工过程卫生要求

应符合GB 14881的规定。

6 检验规则

6.1 组批

以同一批投料、同一条生产线、同一班次生产的同品种、同规格的产品为一批。在企业的成品库内或流通领域随机抽取经检验合格的产品。

6.2 抽样规则

按照 GB/T 30642以及国家相关规定执行。

6.3 检验分类

产品检验分为出厂检验和型式检验。

6.3.1 出厂检验

6.3.1.1 出厂检验项目包括感官要求、水分、大肠菌群、净含量。

6.3.1.2 产品出厂前，应由企业质检部门按本文件规定逐批进行检验，经检验合格并签发质量合格证后方可出厂。

6.3.2 型式检验

6.3.2.1 型式检验项目为本标准要求的全部项目。

6.3.2.2 正常生产时，型式检验每半年进行一次。有下列情况之一时，应进行型式检验：

a) 新产品定型鉴定时。
b) 原辅料质量出现大的波动或原料产地环境发生重大变化时。
c) 更换设备、停产半年以上重新恢复生产时。
d) 国家质量监督机构提出要求时或有关行政主管部门提出型式检验要求时。
e) 出厂检验结果与上次型式检验有较大差异时。

6.4 判定规则

6.4.1 检验结果全部项目符合本标准规定时，则判定该批产品为合格品。

6.4.2 检验结果中微生物指标有一项不符合本标准规定时，则判定该批产品为不合格品。

6.4.3 检验结果中除微生物指标外，其他项目不符合本标准规定时，可以在原批次产品中加倍取样对不符合项复验，复验结果全部符合本标准规定时，则判定该批产品为合格品。复检结果中如仍有指标不符合本标准规定时，则判定该批产品为不合格品。

7 标志、标签、包装、运输、贮存和保质期

7.1 标志、标签

7.1.1 包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

7.1.2 产品标签应符合 GB 7718 和《食品标识管理规定》的规定。营养标签应符合 GB 28050 的规定。

7.2 包装

7.2.1 产品包装材料应清洁、干燥、无毒、无异味、应符合 GB 4806.1、 GB 23350 及相应国家食品安全标准的要求。产品包装用塑料盒应符合 GB 4806.7 的规定，产品包装用食品塑料周转箱应符合 GB/T 5737 的规定。

7.2.2 外包装用瓦楞纸箱，应符合 GB/T 6543 的规定。

7.2.3 产品包装应完整、严密、无破损，便于装卸、仓储和运输。

7.3 运输

7.3.1 产品运输工具应清洁、卫生、无污染，不得与有毒、有害、有异味或影响产品质量的物品混装混运。

7.3.2 产品运输时应避免阳光直晒、雨淋。

7.3.3 搬运时应轻装、轻卸，严禁扔摔、撞击、挤压。

7.4 贮存

产品应贮存于阴凉、通风、干燥、清洁、防鼠、防蝇虫害的仓库内。不得与有毒、有害、有异味、有腐蚀性、潮湿的物品混贮。产品应堆放在垫板上，且应离地 10 cm以上，离墙 20 cm以上，中间留有通道。

7.5 保质期

在符合本标准规定的包装、运输和贮存条件下，在包装完好且未经启封的情况下，保质期按产品包装上标签标注执行，不得多于6个月。

全国团体标准信息平台