

# T/AHFIA

## 安徽省食品行业协会团体标准

T/AHFIA 036—2019

---

### 即食香椿

Instant toona sinensis

2019 - 08 - 20 发布

2019 - 09 - 20 实施

---

安徽省食品行业协会 发布



## 前 言

本标准按照GB/T 1.1-2009给出的规则起草。

本标准由安徽珠峰生物科技有限公司提出。

本标准由安徽省食品行业协会归口。

本标准起草单位：安徽珠峰生物科技有限公司、安徽老炊食品有限公司、利辛县鑫华种植专业合作社、安徽国科检测科技有限公司

本标准主要起草人：朱林、朱梅、巩彬、范翠玲、郭俊、谢翠萍、朱方敏、侯亚飞、巩海涛、朱梦旭、汪淑芳、齐延培、胡平。



# 即食香椿

## 1 范围

本标准规定了即食香椿的术语和定义、质量要求、生产加工过程的卫生要求、检验规则、标签、标志、包装、运输、贮存和产品召回。

本标准适用于预包装的即食香椿。

## 2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅所注日期的版本适用于本文件。凡是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 2714 食品安全国家标准 酱腌菜
- GB 2716 食品安全国家标准 植物油
- GB 2721 食品安全国家标准 食用盐
- 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 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定
- GB 5009.44 食品安全国家标准 食品中氯化物的测定
- GB 5749 生活饮用水卫生标准
- GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- GB/T 12456 食品中总酸的测定
- GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
- GB/T 15691 香辛料调味品通用技术条件
- GB/T 21725 天然香辛料 分类
- GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
- 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 [2005] 第 75 号 定量包装商品计量监督管理办法

## 3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

### 3.1

**即食香椿** instant toona sinensis

以新鲜香椿为主要原料，加入食用盐为辅料，使用或不使用植物油、香辛料，经原料前处理、去杂、烫漂、腌制、包装、杀菌等工序制成的可直接食用的食品。

## 4 质量要求

### 4.1 原料要求

#### 4.1.1 香椿

应符合 GB 2761、GB 2762、GB 2763 的规定。

#### 4.1.2 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 植物油

应符合 GB 2716 的规定。

#### 4.1.5 香辛料

品种应符合 GB/T 21725 的规定，质量应符合 GB/T 15691 的规定。

#### 4.1.6 其他原辅料

应符合国家标准及有关规定。

### 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	具有本品应有的色泽	取适量样品置于白瓷盘中，在自然光下目测色泽、状态，闻其气味，用温开水漱口后，品其滋味。
滋味和气味	具有本品应有的滋味和气味，无异臭、无异味	
状态	无霉变、无霉斑白膜	
杂质	无正常视力可见外来异物	

### 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
水分/ (%)	≤ 80.0	GB 5009.3
食盐 (以NaCl计) / (g/100g)	≤ 10.0	GB 5009.44
总酸 (以乳酸计) / (g/100g)	≤ 1.0	GB/T 12456

#### 4.4 食品安全要求

应符合 GB 2714 的规定。

#### 4.5 食品添加剂

食品添加剂的品种和使用量应符合 GB 2760 的规定。

#### 4.6 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，并按照 JJF 1070 的规定检验。

### 5 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

### 6 检验规则

#### 6.1 组批

相同原料、相同工艺、相同设备生产的产品为一批。

#### 6.2 抽样

每批产品中随机抽取样品量不低于 3kg。所抽取的样品平均分成两份，一份检验，一份留样。

#### 6.3 出厂检验

6.3.1 每批产品按本标准的要求检验，产品检验合格后方可出厂。

6.3.2 出厂检验项目包括感官、水分、食盐、总酸、净含量。

#### 6.4 型式检验

6.4.1 型式检验项目包括本标准中规定的全部项目。

6.4.2 每年至少对产品进行一次型式检验。

6.4.3 发生下列情况之一时，也应进行型式检验：

- a) 工艺或原材料发生重大改变时；
- b) 产品投产鉴定前；
- c) 产品停产 6 个月以上再生产时；
- d) 出厂检验结果与平常记录有较大差别时；
- e) 监管部门提出要求时。

#### 6.5 判定规则

6.5.1 检验结果全部项目符合本标准要求时，判该批产品为合格品。

6.5.2 检验结果中有项目不符合本标准要求，可以在原批次产品中双倍抽样复验一次，判定以复验结果为准。复验时若仍有一项或一项以上指标不符合本标准要求，则判该批产品为不合格品。

## 7 标签、标志、包装、运输、贮存和产品召回

### 7.1 标签

标签应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定。

### 7.2 标志

应符合 GB/T 191 的规定。

### 7.3 包装、运输、贮存和产品召回

应符合 GB 14881 的规定。

---