

上海日研食品有限公司企业标准

Q/LBAG0005S-2026

笋干粉

2026-01-01 发布

2026-01-26 实施

上海日研食品有限公司发布



前 言

本标准参照 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》的要求进行编写。企业标准中的食品安全指标不低于国家标准或者地方标准的相应规定。

本标准由上海日研食品有限公司提出。

本标准起草单位：上海日研食品有限公司。

本标准主要起草人：邓正恒、张玉洁。

本标准于2026年01月01日由上海日研食品有限公司总经理坪井城二批准发布并实施，并对标准中所规定的内容和实施后果负责。

本文件为首次发布。



笋干粉

1 范围

本文件规定了笋干粉的技术要求、试验方法、检验规则、标签、包装、运输、贮存要求和保质期。

本文件适用于以笋干丝为原料，经过挑选、干燥、粉碎、混匀、振动过筛、磁棒检查、包装后制成的笋干粉制品（非即食蔬菜粉制品）。

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/T 191 包装储运图示标志
- GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量
- 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 4789.10 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 4789.15 食品安全国家标准 食品微生物学检验 霉菌和酵母计数
- GB 4806.7 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品
- 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 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 10786 罐头食品的检验方法
- GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
- GB/T 17343 包装容器 金属方桶
- 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
- JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
- 国家市场监督管理总局令第70号（2023） 定量包装商品计量监督管理办法
- 国家市场监督管理总局令第100号（2025） 食品标识监督管理办法

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1 非即食类蔬菜粉制品

用于冲调加热、烹饪加热、烧烤、油炸、烧煮、腌制、调味等用途，不可直接食用的蔬菜粉制品。

4 要求

4.1 原辅料要求



4.1.1 笋干丝，色泽呈黄色、黄褐色、红褐色或青黄色、无霉点、无虫蛀、无外来杂质，有竹笋丝应有的风味。且应符合GB 2762和GB 2763的要求。

4.1.2 生产用水应符合 GB 5749 的要求。

4.1.3 其他原料应符合的相应的食品安全标准和有关规定。



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
色泽	色泽均匀，具有笋干粉特有的颜色。
形态	均匀的固体粉末。
滋味、气味	具有该产品应有的滋味和气味，无霉变，无异臭及哈喇味等异味。
杂质	无肉眼可见杂质。

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,%	≤ 12.0

4.4 污染物限量

污染物限量应符合GB 2762中干制蔬菜的规定。其中铅的含量见表3。

表3 污染物限量

项 目	指 标
铅（以Pb计），(mg/kg)	≤ 0.8

4.5 微生物限量

4.5.1 指示菌限量

指示菌限量应符合表 4 的规定。

表 4 指示菌限量

项 目	指 标	检验方法
菌落总数, CFU/g	≤ 100,000	GB 4789.2
大肠菌群, MPN/g	< 3.0	GB 4789.3 MPN 计数法
霉菌和酵母, CFU/g	≤ 500	GB 4789.15 平板计数法

4.5.2 致病菌限量

致病菌限量应符合表5规定

表5 致病菌限量

项目	采样方案 ^a 及限量（若非指定均以 CFU/g 表示）				检验方法
	n	c	m	M	
沙门氏菌	5	0	0	-	GB4789.4
金黄色葡萄球菌	5	1	100	1000	GB4789.10 平板计数法

a 样品的采样处理按 GB4789.1 执行。



4.6 净含量允差

按国家市场监督管理总局令第70号（2023）《定量包装商品计量监督管理办法》执行。

5 生产加工过程的卫生要求

生产加工过程的卫生要求应符合 GB 14881 的规定。

6 试验方法

6.1 感官要求

6.1.1 外观、色泽

取样品于白色滤纸上，用目视法进行观察。

6.1.2 香味、滋味、杂质

笋干粉直接与标准样品相比较，用目视法观察有无杂质；然后，嗅其香味，品尝其滋味，检测被测样品的香味和滋味。

6.2 理化指标

6.2.1 水分的检验

按 GB 5009.3 中第一法规定的方法测定。

6.3 污染物限量的检验

6.3.1 铅的检验

按 GB 5009.12 中规定的方法测定。

6.4 微生物指标

6.4.1 菌落总数、大肠菌群、霉菌和酵母的检验见表 4。

6.4.2 沙门氏菌、金黄色葡萄球菌的检验见表 5。

6.5 净含量的检验

按 JJF1070 中规定的方法检验。

7 检验规则

7.1 出厂检验

7.1.1 笋干粉须经厂质检部门检验合格，并附有合格检验报告方可出厂。

7.1.2 出厂检验项目包括：感官、水分、菌落总数、大肠菌群、霉菌和酵母，净含量。

7.2 型式检验

型式检验项目包括技术要求中的全部项目。正常生产时每年进行一次型式检验；有下列情况之一时，亦应作型式检验：

- a) 新产品刚投产时；
- b) 停产六个月以上重新投产时；
- c) 正式生产时，如工艺、配方有较大改变可能影响产品的质量时；
- d) 国家相关监督机构提出进行例行检查要求时。

7.3 组批

根据固定的生产工艺，按照同一种类、比例及数量组织的原料，一次投料后，使用同一套设备，按照同一工艺连续生产的同一品种的产品视为一批。

7.4 判定规则

7.4.1 出厂检验判定规则

7.4.1.1 微生物指标中有一项或一项以上的检验结果不符合本标准要求时，判该产品为不合格品。

7.4.2.2 除微生物指标外,其他项目检验结果不符合标准要求时,可在原批次产品中加倍抽样复检一次;判定以复检结果为准,若仍有一项或一项以上不符合本标准的要求时,则判该批产品为不合格品。

7.4.2 型式检验判定规则

7.4.2.1 型式检验时,从出厂检验合格的任意规格的产品中抽取进行检验。

7.4.2.2 型式检验项目全部符合本标准,判为合格品。

8 标签、包装、运输、贮存和保质期

8.1 标签

产品标签应符合 GB 7718、GB 28050 和国家市场监督管理总局令第 100 号《食品标识监督管理办法》。

8.2 包装

产品的内包装袋使用符合 GB 4806.7 的塑料包装袋;内包装或外包装采用带有涂层的马口铁桶,符合 GB/T 17343 的要求,包装完整、严密、牢固、无破损。

8.3 运输

运输时应避免日晒、雨淋、不得与有毒、有害、有异味或影响产品质量的物品混装运输。

8.4 贮存

产品应贮存在干燥、通风良好的场所。不得与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀的物品同处贮存。

8.5 保质期

在符合本标准规定的运输和贮存条件下,自生产之日起保质期不超过 12 个月,具体见产品标签所示。

