
平江县食品行业协会团体标准

T/PJCFIA 0001S-2020

地理标志产品 平江酱干

2020-12-20 发布

2021-01-20 实施

平江县食品行业协会 发布

前言

本标准依据《地理标志产品保护规定》（质检总局第78号令）、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》、GB/T 17924《地理标志产品标准通用要求》的规定起草。

本标准由平江县食品行业协会提出。

本标准起草主要单位：平江县检验检测中心、平江县食品行业协会。

本标准由平江县食品行业协会负责解释。

本标准主要起草人：喻峰、徐望辉、兰琼、余振兴、陈鹏。

本标准的适用范围：平江县食品行业协会会员

本标准有效期三年。

全国团体标准信息平台

平江酱干

1 范围

本标准规定了平江酱干产品的术语和定义、保护范围、要求、检验方法、检验规则、标志、包装、运输、贮存和保质期。

本标准适用于以大豆、水为主要原料，采用植物油、食用盐、香辛料（罂粟除外）为辅料，添加食品添加剂，经清洗、浸泡、磨浆、分离、煮浆、点浆、蹲脑、压制、切块、卤制、烤制、切分或不切分、拌料、包装或不包装、杀菌或不杀菌等工艺制成的平江酱干。

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 2760	食品安全国家标准	食品添加剂使用标准
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 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 4806. 7	食品安全国家标准	食品接触用塑料材料及制品
GB 5009. 5	食品安全国家标准	食品中蛋白质的测定
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 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 28050	食品安全国家标准	预包装食品营养标签通则
GB 31621	食品安全国家标准	食品经营过程卫生规范
GB/T 191	包装储运图示标志	
GB/T 6543	运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱	
GB/T 29605	感官分析 食品感观质量控制导则	
JJF 1070	定量包装商品净含量计量检测规则	
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。

平江酱干

平江酱干是一道美味可口的传统小吃，属于湘菜系。起源于湘鄂赣边塞重镇岳阳市平江县长寿镇，又名长寿酱干，采用长寿镇传统卤制与烘烤食品工艺相结合手法，烧制出具有方

寸大小、铜钱厚薄、乌黑油亮、芳香四溢的豆腐干，到民国年间，长寿酱干已是香遍湘鄂赣边区，成了平江的一大特产。

4 保护范围

使用“平江酱干”地理标志证明商标的商品的生产地域分布在24个乡镇和平江高新区，乡镇包括：城关镇、三阳乡、安定镇、福寿山镇、三市镇、嘉义镇、长寿镇、龙门镇、木金乡、虹桥镇、石牛寨镇、南江镇、上塔市镇、板江乡、梅仙镇、大洲乡、童市镇、三墩乡、余坪乡、岑川镇、瓮江镇、浯口镇、伍市镇、向家镇、平江高新区。

5 要求

5.1 原辅料要求

原辅料应符合相应的食品安全标准和有关规定。

5.2 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	具有产品应有的色泽	GB/T 29605, 将试样置于洁净白瓷盘中, 在自然光下, 观察色泽、组织形态、杂质, 嗅其气味, 品其滋味
组织形态	具有产品应有的形状, 无霉变	
滋味及气味	具有产品应有的滋味及气味, 无异味	
杂质	无正常视力可见外来杂质	

5.3 理化指标

理化指标应符合表2的要求。

表 2 理化指标

项 目	指 标	检验方法
水分/(g/100g) ≤	45.0	GB 5009.3
蛋白质/(以干基计)(g/100g) ≥	24.0	GB 5009.5

5.4 污染物限量

污染物限量应符合表3的规定。

表 3 污染物限量

项目	限量	检验方法
铅(以Pb计)/(mg/kg)	0.4	GB 5009.12

5.5 农药最大残留限量

农药最大残留限量应符合GB 2763的规定。

5.6 微生物限量

5.6.1 微生物限量应符合表4的规定。

表 4 微生物限量

项 目	采样方案 ^a 及限量(以 CFU/g 表示)				检验方法
	n	c	m	M	
大肠菌群	5	2	10 ²	10 ³	GB 4789.3 平板计数法

^a样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。

5.6.2 致病菌限量应符合表 5 的规定。

表 5 致病菌限量

项 目	采样方案 ^a 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
沙门氏菌	5	0	0/25g	--	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌	5	1	100CFU/g	1000CFU/g	GB 4789.10 第二法

^a样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。

5.7 食品添加剂

4.7.1 食品添加剂的质量应符合食品安全国家标准及相关规定。

4.7.2 食品添加剂品种及其使用量应符合 GB 2760 的规定。

5.8 净含量及允许短缺量

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JJF 1070规定的方法检验。

5.9 生产加工过程卫生要求

生产加工过程中的卫生要求应符合GB 14881的规定。

6 检验规则

6.1 组批

以同一批原料、同一加工方法、同一班次生产的产品为一批。

6.2 抽样

每批产品随机抽取样品2kg，不少于20个最小独立包装，分成两份，一份用于检验，一份作备查样。

6.3 出厂检验

6.3.1 每批产品应经厂质检部门检验合格后方可出厂。

6.3.2 出厂检验项目包括：感官、净含量、水分、大肠菌群。

6.4 型式检验

6.4.1 型式检验项目包括本标准规定的全部要求。

6.4.2 型式检验每 6 个月进行一次，凡属下列情况之一时，亦应进行型式检验。

- a) 新产品鉴定投产时；
- b) 主要原料产地或供货商发生改变时；
- c) 主要生产设备发生变化时；
- d) 连续停产 3 个月以上恢复生产时；
- e) 出厂检验与上次型式检验有较大差异时；
- f) 食品安全监督机构提出进行型式检验要求时。

6.5 判定规则

6.5.1 所检项目全部符合本标准，判定为合格品。

- 6.5.2 检验结果中如果微生物指标不符合本标准，判定该批产品为不合格品，不得复检。
- 6.5.3 除微生物指标外的其他检验项目如不符合本标准时，允许对该批次产品留样复检。复检结果仍不符合本标准，判定该批产品为不合格品。

7 标志、包装、运输、贮存和保质期

7.1 标志

- 7.1.1 预包装产品标志应符合 GB 7718、GB 28050 及相关的规定。
- 7.1.2 外包装标志应符合 GB/T 191 规定。
- 7.1.3 地理产品标志应符合 GB/T 17924 规定。

7.2 包装

- 6.2.1 内包装应符合 GB 4806.7 的要求。
- 6.2.2 包装箱应符合 GB/T 6543 要求。

7.3 运输

应符合 GB 31621 的规定。

7.4 贮存

- 5.4.1 应符合 GB 31621 的规定。
- 5.4.2 散装食品应在 0-4℃ 温度下冷藏。

7.5 保质期

在上述贮运条件下，预包装产品保质期为9个月，散装产品保质期为3天。
