

Q/TSNS

泰顺兴业（内蒙古）食品有限公司企业标准

Q/TSNS 0002S—2021

葡萄叶制品

2021 - 08 - 06 发布

2021 - 08 - 26 实施

泰顺兴业（内蒙古）食品有限公司 发布

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。

本文件由泰顺兴业（内蒙古）食品有限公司提出。

本文件由泰顺兴业（内蒙古）食品有限公司起草。

本文件由泰顺兴业（内蒙古）食品有限公司批准。

本文件主要起草人：吴勇进、徐建成、刘吉仑。

葡萄叶制品

1 范围

本文件规定了葡萄叶制品的术语和定义、技术要求。

本文件适用于葡萄叶制品的生产、检验与销售。

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 1886.7 食品安全国家标准 食品添加剂 焦亚硫酸钠
- GB 1886.184 食品安全国家标准 食品添加剂 苯甲酸钠
- GB 1886.235 食品安全国家标准 食品添加剂 柠檬酸
- GB 2721 食品安全国家标准 食用盐
- 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 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 4789.26 食品安全国家标准 食品微生物学检验 商业无菌检验
- GB 5749 生活饮用水卫生标准
- GB 14880 食品安全国家标准 食品营养强化剂使用标准
- GB 29921 食品安全国家标准 食品中致病菌限量

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

葡萄叶制品 grape leaf products

以葡萄叶、水为主要原料，添加或不添加食用盐，添加或不添加柠檬酸、苯甲酸钠、焦亚硫酸钠等食品添加剂，经过选料、预处理、腌制或不腌制、加汤液、包装、杀菌或不杀菌等工艺制成的葡萄叶制品。

4 技术要求

4.1 原料要求

4.1.1 葡萄叶：应为新鲜葡萄叶，应符合相应的食品标准和有关规定，还应符合表 1 的规定。

表1 葡萄叶要求

项 目	要 求	检 验 方 法
色泽	黄绿色、颜色相对均匀，表面有光泽	取适量样品置于洁净的白色瓷盘中，在自然光线下观察其色泽、形态。闻其气味。
气味	具有新鲜葡萄叶应有的气味，无异味	
形态	无叶柄、无撕裂、无物理伤害、呈近圆形，无正常视力可见外来异物	

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。

4.2 感官要求

感官要求应符合表2的规定。

表2 感官要求

项 目	要 求	检 验 方 法
色 泽	具有该产品应有的色泽。	取适量样品置于洁净的瓷盘中，在自然光线下观察其色泽、组织状态。闻其气味，用温开水漱口，品其滋味。
滋味、气味	具有该产品应有的滋味、气味，无异味。	
组织状态	具有该品种产品应有的形态，无正常视力可见外来异物。	

4.3 污染物限量

污染物限量中“亚硝酸盐（以 NaNO_2 计） $\leq 16\text{mg/kg}$ ”，其他污染物限量指标应符合GB 2762中蔬菜制品的规定。

4.4 微生物限量

4.4.1 致病菌限量应符合 GB 29921 的规定。

4.4.2 经商业无菌生产的产品应符合商业无菌的要求，按 GB 4789.26 规定的方法检验。

4.4.3 非经商业无菌生产的产品，其微生物限量还应符合表3的规定。

表3 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 ^b /（CFU/g）	5	2	10	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。					
^b 不应用于非灭菌发酵型产品。					

4.5 食品添加剂和食品营养强化剂

4.5.1 食品添加剂柠檬酸、苯甲酸钠、焦亚硫酸钠等的使用应符合 GB 2760 的规定（详见表4），其质量要求应分别符合 GB 1886.235、GB 1886.184、GB 1886.7 等的规定。

表4 食品添加剂使用量

食品添加剂名称	最大使用量/（g/kg）	备 注
柠檬酸	按生产需要适量使用	

苯甲酸钠	1.0	
焦亚硫酸钠	0.1	最大使用量以二氧化硫残留量计

4.5.2 食品营养强化剂的使用应符合 GB 14880 的规定。
