

Q/DWY

云南滇王驿农业科技开发有限公司企业标准

Q/DWY 0016 S—2022

蔬菜制品

云南省食品安全企业标准备案章
备案号: 5323 0040 S-2022
备案日期: 2022 年 8 月 8 日

云南省
备案
备案日

2022-08-08 发布

2022-08-11 实施

云南滇王驿农业科技开发有限公司 发布

前 言

本标准适用于以蔬菜（土豆、莲藕、萝卜、魔芋、金针菇、菌菇、食用菌等）中的一种或多种为主要原料，添加或不添加（冻）畜、禽肉、食用菌、藻类、酱腌菜、鲜（冻）动物性水产品、植物油、食用盐、白砂糖、酱油、味精、香辛料等中的一种或多种辅料，添加或不添加食品添加剂，经预处理、煮制、配料、腌制、拌料、包装、杀菌或不杀菌等工艺制成的蔬菜制品。根据《中华人民共和国标准化法》、《中华人民共和国食品安全法》的规定，特制定本标准，作为企业组织生产、检验、贸易、仲裁的依据。

本标准的安全性能指标按照 GB 2762-2017《食品安全国家标准 食品中污染物限量》制订，其中铅指标限量严于食品安全国家标准，其余指标根据产品实际制定。

本标准由云南滇王驿农业科技开发有限公司提出、起草并解释。

本标准主要起草人：赵永健

蔬菜制品

1 范围

本标准规定了蔬菜制品的技术要求、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输和贮存。

本标准适用于以蔬菜（土豆、莲藕、萝卜、魔芋、金针菇、菌菇、食用菌等）中的一种或多种为主要原料，添加或不添加（冻）畜、禽肉、食用菌、藻类、酱腌菜、鲜（冻）动物性水产品、植物油、食用盐、白砂糖、酱油、味精、香辛料等中的一种或多种辅料，添加或不添加食品添加剂，经预处理、煮制、配料、腌制、拌料、包装、杀菌或不杀菌等工艺制成的蔬菜制品。

2 规范性引用文件

本标准中所引用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。

3 技术要求

3.1 原辅料要求

- 3.1.1 蔬菜：应选用无腐烂、变质、变色、无病虫害的蔬菜，并符合相应的食品标准及有关规定。
- 3.1.2 其他原辅料：应符合相应的食品标准及有关规定，不得使用非食品原料和辅料。

3.2 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
外观	包装完好、无破损、无胀袋。	取适量样品置于洁净的白瓷盘中，在自然光线下目视、鼻嗅、口尝。
色泽	具有相应品种应有的色泽。	
气味及滋味	具有相应品种应有的气味及滋味，无异味。	
杂质	无肉眼可见外来杂质。	

3.3 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 2 的规定。

表2 污染物限量

项 目	指 标	检验方法
铅(以 Pb 计),mg/kg	≤ 0.8	GB 5009.12

食品安全企业标
5323 S-
1: 年

3.4 理化指标

应符合表3的规定

表3 理化指标

项 目	指 标	检验方法
酸价 ^a （以脂肪计）KOH/（mg/g）	≤3.0	GB 5009.229
过氧化值 ^a （以脂肪计）/（100g/g）	≤0.25	GB 5009.227
^a 仅适用于添加食用油脂及蓄禽肉的蔬菜。		

3.5 微生物限量

3.5.1 微生物限量应符合表4的规定。

3.5.2 致病菌限量应符合 GB 29221 的规定。

表4 微生物限量

项 目	采样方案 ^a 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数 ^b ， CFU/g	5	2	10 ⁴	10 ⁵	GB 4789.2
大肠菌群，CFU/g	5	2	10	10 ²	GB 4789.3
^a 样品的采样和处理按 GB 4789.1 执行。					
^b 发酵肉制品类除外（含发酵工艺原辅料产品类除外）。					

3.6 真菌毒素限量

应符合 GB 2761 的规定。

3.7 农药残留量

应符合 GB 2763 的规定。

3.8 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定。

3.9 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定，并按 JJF 1070规定的方法测定。

3.10 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

4 检验规则

4.1 组批

以同一品种的原料、同一次投料、同一工艺所生产的同一规格的产品为一批。

4.2 抽样

从同一批次产品中随机抽取，抽样数量为1kg（不少于12个独立包装），样品分成2份，1份检验，1份留样备查。

4.3 出厂检验

每批产品出厂前须经公司质量检验部门检验合格，并附质量检验合格证后方可出厂。出厂检验项目按有关规定和要求执行。

4.4 型式检验

型式检验每半年进行一次，检验项目为本标准规定的全部项目。有下列情况之一者，亦进行型式检验：

- a) 当原辅料、生产工艺、生产设备发生较大变化时。
- b) 停产半年以上，重新恢复生产。
- c) 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时。
- d) 国家食品安全监管部门提出型式检验要求时。

4.5 判定规则

检验结果中微生物指标若有任一项不合格，则判该批产品不合格。其余指标不符合本标准要求的，允许用留样进行复检，以复检结果为准。

5 标志、包装、运输、贮存

5.1 标志

5.1.1 产品包装标签、标识应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定。

5.1.2 包装储运图标志应符合 GB/T 191 的规定。

5.2 包装

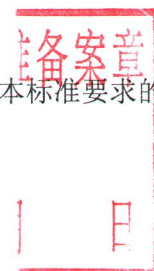
包装材料和包装容器应符合相应食品安全国家标准和有关规定，封口严密、包装牢固。

5.3 运输

运输工具应清洁、卫生、无异味、无污染。运输过程中应防挤压、防雨、防潮、防晒，装卸时应轻搬、轻放。运输时严禁与有毒、有害、有异味、有腐蚀性、易污染的货物混装混运。

5.4 贮存

原料、辅料、半成品、成品应分开放置，应贮存在清洁、卫生、阴凉、干燥、通风、无异味的仓库内。产品离地、离墙堆放，禁止与有毒、有害、有异味、有腐蚀性、易污染的物品混贮、混放。



备案单位承诺书

本食品安全企业标准备案单位承诺：

一、本备案登记表中所填写的内容、所附的资料（包括研究和检验数据）均为真实，并符合《食品安全法》。如有不实之处，本单位愿意承担全部法律责任。

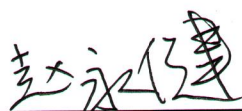
二、按照本备案标准生产的食品不含有未经许可的食品（包括原料）、食品添加剂和法律法规禁止使用的食品（包括原料）、食品添加剂。

三、本单位将按照备案标准组织生产，并保证所生产的食品符合《食品安全法》。

云南滇王驿农业科技开发有限公司

备案单位（盖章）

2022年8月3日



备案单位主要负责人签字

2022年8月3日