

# Q/CSR

## 呈贡三人食品有限公司企业标准

Q/CSR 0009 S—2022

代替 Q/CSR 0009 S-2019

### 蔬菜干制品

云南省食品安全企业标准备案章  
备案号: 53010342 S- 2022  
备案日期: 2022 年 08 月 15 日

云南  
备案  
备案

2022 - 08 - 12 发布

2022 - 08 - 15 实施

呈贡三人食品有限公司 发布

## 前 言

我公司生产的蔬菜干制品是以萝卜、蕨菜、黄花菜、竹笋等新鲜蔬菜为原料，经原料预处理、切条（或不切）、切丝（或不切）、干燥、挑拣、包装等工艺制成。根据《中华人民共和国标准化法》和《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。

本标准的安全性指标按照 GB 2762-2022《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 2763-2021《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》制定，其中铅限量指标严于食品安全国家标准，其余指标根据产品实际制定。

本标准替代 Q/CSR 0009 S -2019《蔬菜干制品》

本标准由呈贡三人食品有限公司提出、起草并解释。

本标准主要起草人：孙爱萍。

省食品

号: 53

期:

# 蔬菜干制品

## 1 范围

本标准规定了蔬菜干制品的产品分类、技术要求、检验规则、标志、包装、运输及贮存。

本标准适用于以萝卜、蕨菜、黄花菜、竹笋等新鲜蔬菜为原料，经原料预处理、切条（或不切）、切丝（或不切）、干燥、挑拣、包装等工艺制成的蔬菜干制品。

## 2 规范性引用文件

本标准中所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。

## 3 产品分类

根据加工形状的不同分为：干萝卜丝、干萝卜条、干竹笋丝、干蕨菜、干黄花菜、干竹笋。

## 4 技术要求

### 4.1 原料要求

4.1.1 萝卜、蕨菜、黄花菜、竹笋：应新鲜、无虫蛀、无霉变、无腐烂，并符合相应的食品标准及有关规定。

4.1.2 生产加工用水：应符合 GB 5749 的规定。

4.1.3 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。

### 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  | 具有本品种蔬菜加工后应有的色泽。        | 取适量样品，置于清洁白瓷盘中，于自然光下目视、鼻嗅。 |
| 气 味  | 具有本品种蔬菜加工后应有的气味与滋味，无异味。 |                            |
| 组织形态 | 具有本品种蔬菜应有的组织形态。         |                            |
| 杂 质  | 无肉眼可见外来杂质。              |                            |

### 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, g/100g ≤        | 16.0 | GB 5009.3 |
| 总灰分(以干基计), g/100g ≤ | 10.0 | GB 5009.4 |

## 4.4 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3的规定。

表3 污染物限量

| 项 目              | 指 标  | 检验方法       |
|------------------|------|------------|
| 铅(以Pb计), mg/kg ≤ | 0.64 | GB 5009.12 |

## 4.5 农药残留限量

应符合GB 2763的规定。

## 4.6 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。

## 4.7 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 干制蔬菜的规定。

## 4.8 生产加工过程的卫生要求

应符合GB 14881的规定。

## 5 检验规则

## 5.1 组批

以同品种原料、同一批投料, 同一工艺生产的同一包装规格的产品为一批。

## 5.2 抽样方法

所抽样品须为同一批次保质期内的产品, 抽样基数不得低于100个最小包装, 总重量不低于30kg, 抽取样品不少于20个最小包装, 重量不低于2kg, 分成两份, 一份检验, 一份备查。

## 5.3 出厂检验

每批产品须经公司质量检验部门检验合格, 并附合格证后方可出厂, 出厂检验项目应按照国家有关规定执行。

## 5.4 型式检验

型式检验每半年进行一次, 检验项目为本标准技术要求中的全部项目; 有下列情况之一时也应进行型式检验:

a) 当原料、生产工艺、生产设备发生较大变化时;

- b) 停产半年后重新恢复生产时;
- c) 出厂检验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。

## 5.5 判定规则

检验结果全部符合本标准规定时,则判定该批产品为合格品。检验结果中,有一项或一项以上不符合本标准时,可从同批次产品中加倍抽样复验。复验结果合格时,则判定该批产品为合格品;复验结果仍有一项或一项以上不合格,则判定该批产品为不合格品。

## 6 标志

### 6.1 标志

- 6.1.1 产品包装标签标识应符合 GB 7718、GB 28050 及有关规定。
- 6.1.2 外包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

### 6.2 包装

包装材料应符合相应的食品安全标准和有关规定。封口严密,包装牢固。

### 6.3 运输

运输工具应清洁、卫生,有防雨、防潮、防晒设施;装运时应轻拿轻放,不得抛掷、重压和挤压,不得与有毒、有害的物品混装、混运。

### 6.4 贮存

产品应贮存于阴凉通风、干燥的室内,并有防尘、防蝇、防虫、防鼠设施。不得与有毒、有害、有污染的物品混贮。

## 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》。

四、本单位申报食品安全企业标准备案的产品已通过检验,检验结果均符合本备案标准的要求。



备案单位(盖章)

2022年8月2日



备案单位主要负责人(签字)

2022年8月2日