

Q/DZS

云南昭笋农产品有限公司企业标准

Q/DZS 0001S—2022

调味蔬菜制品

云南省食品安全企业标准备案章
备案号: 53060038S-2022
备案日期: 2022年 9 月 5 日

云南
备案
备案

2022 - 09 - 05 发布

2022 - 09 - 12 实施

云南昭笋农产品有限公司

发 布

前 言

我公司生产的调味蔬菜制品是以竹笋、蕨菜、莲藕、土豆、青菜、花生、刺老苞、金针菇、香菇、黄瓜、毛豆等为主要原料，辅以或不辅以食用植物油、调味油、白酒、酵母提取物、调味料，添加或（不添加）食品添加剂，经筛选、清洗、漂煮、或不漂煮、盐渍、脱盐或不脱盐、成型、调配、包装、灭菌等工艺加工制成的即食或非即食调味蔬菜制品。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。

本标准的安全性指标按照 GB 2762-2017《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB2714-2015《食品安全国家标准 酱腌菜》的规定制定，其中铅的限量值严于食品安全国家标准。

本标准由云南昭笋农产品有限公司提出、起草并解释。

本标准主要起草人：曾文波。

省食品安全

号: 5306

期:

调味蔬菜制品

1 范围

本标准规定了调味蔬菜制品的技术要求、检验规则、试验方法、标志、标签、包装、运输和贮存。
本标准适用于以竹笋、蕨菜、莲藕、土豆、青菜、花生、刺老苞、金针菇、香菇、黄瓜、毛豆等为主要原料，辅以或不辅以食用植物油、调味油、白酒、酵母提取物、调味料，添加或（不添加）食品添加剂，经筛选、清洗、漂煮、或不漂煮、盐渍、脱盐或不脱盐、成型、调配、包装、灭菌等工艺加工制成的即食或非即食调味蔬菜制品。

2 规范性引用文件

本标准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 技术要求

3.1 原辅料要求

- 3.1.1 蔬菜应新鲜，无虫蛀，无腐烂，并符合相应食品标准的规定。
- 3.1.2 食用植物油应符合 GB 2716 及相应产品的规定。
- 3.1.3 盐渍菜、盐水渍菜应符合 GB 2714 及相应产品的规定。
- 3.1.4 调味料、香辛料应符合 GB/T 15691 或相应产品的规定。
- 3.1.5 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 3.1.6 其他原辅料：就符合相应食品标准和有关规定，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
色泽	具有本产品固有的色泽。	取样品 10-50g，置于白色容器中，在充足的自然光下目测、鼻嗅、品尝。
组织形态/性状	呈片状、块状、条状、颗粒状，间有香辛调味料颗粒	
滋味、气味	具有相应产品应有的滋味和气味，无哈喇味和其他异味。	
杂质	无肉眼可见其它外来杂质。	

3.3 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
固形物 ^a /(g/100g) $\geq$	50	QB 1007
食用盐(以 NaCl 计)/(g/100g) $\leq$	9	GB 5009.44
总酸(以乳酸计)/(g/100g) $\leq$	2	GB/T 12456
酸价 ^b (以脂肪计)/(KOH) (mg/g) $\leq$	5	GB 5009.229
过氧化值 ^b (以脂肪计)/(g/100g) $\leq$	0.25	GB 5009.227
^a 仅限固液两相产品。		
^b 仅限添加红油的产品。		

3.4 污染物限量

应符合GB2762的规定，严于食品安全国家标准的规定应表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 $\leq$	0.8	GB 5009.12

3.5 微生物指标

3.5.1 微生物限量应符合 GB 2714 的规定。

3.5.2 致病菌应符合 GB 29921 的规定。

3.6 农药残留

农药残留限量应符合GB 2763的规定。

3.7 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。按 JF 1070 规定的方法检验。

3.8 食品添加剂

3.8.1 食品添加剂质量应符合相应的食品安全标准和有关规定。

3.8.2 食品添加剂的使用应符合 GB 2760 固体复合调味料的规定。

3.9 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

以同一品种的配料、同一次投料、同一工艺所生产的同一规格产品为一批。

4.2 抽样

同一批产品中随机抽取，抽样基数不得少于 200 袋(瓶)，抽样量为 12 袋(瓶)，分为两份，一份检验，一份留样备查。

4.3 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，出厂检验项目为：感官要求、净含量、固形物、食用盐、酸价、过氧化值、大肠菌群。

4.4 型式检验

型式检验每半年检验一次，检验项目为本标准规定的全部项目。有下列情况之一时，亦应进行检验：

- a) 当原料、生产工艺、生产设备发生较大变化时；
- b) 停产半年以上重新恢复生产时；
- 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机构提出型式检验要求时。

4.5 判定规则

微生物指标若有任一项不合格，判该批产品为不合格产品；其余项目指标有不合格时，可以用留样进行复检，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 包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

5.2 包装

包装材料和容器应符合相应的食品安全标准及有关规定，封口严密，包装牢固。

5.3 运输

运输工具应清洁、卫生、产品不得与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发或有异味的物品混装运输；搬运时应轻放，严禁扔、摔挤；运输中应防止暴晒、雨淋及受潮。

5.4 贮存

产品应贮存于清洁卫生、通风干燥、有防尘、防蝇、防虫、防鼠设施的库内；禁止与有毒、有害、有异味、有腐蚀性、易污染的物品混贮。产品堆放时离地、离墙，堆码高度以提取方便为宜。



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、本单位于2022年8月25日至2022年9月1日在微天星渔网上进行了标准文本和编制说明备案前公示（不少于5个工作日），广泛征求社会各方意见。



2022年9月2日

备案单位主要负责人（签字）

2022年9月2日