

Q/DXX

云南鑫兴食品有限责任公司企业标准

Q/DXX 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: 5306 0036S- 2022
备案日期: 2022 年 8 月 19 日

云南省
备案
备案日

2022-08-19 发布

2022-08-26 实施

云南鑫兴食品有限责任公司

发布

前 言

我公司生产的调味蔬菜制品是以新鲜蔬菜或盐渍菜、盐水渍菜为主要原料，辅以或不辅以食用植物油、调味油、白酒、酵母提取物、调味料、香菇、花生、芝麻、香料、食用盐、白砂糖、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》、GB 2714-2015《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，其余指标根据产品实际制定。

本标准由云南鑫兴食品有限责任公司提出、起草并解释。

本标准主要起草人：邓贵俊。

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、标志、标签、包装、运输和贮存。

本标准适用于以新鲜蔬菜或盐渍菜、盐水渍菜为主要原料，辅以或不辅以食用植物油、调味油、白酒、酵母提取物、调味料、香菇、花生、芝麻、香料、食用盐、白砂糖、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食品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 GB2762、GB2763 及相应产品的规定的规定。
- 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 食品添加剂应符合相应产品的规定。
- 3.1.7 其他原辅料：应符合相应食品安全标准和有关规定，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。

企企业
S
年

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 ^c (以脂肪计)/(KOH) (mg/g) $\leq$	5	GB 5009.229
过氧化值 ^c (以脂肪计)/(g/100g) $\leq$	0.25	GB 5009.227
^a 仅限固液两相产品。 ^b 仅限有竹笋的产品。 ^c 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

食品添加剂质量应符合相应的食品安全标准和有关规定。

3.9 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10日至2022年8月17日在大关新闻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8月18日

邓贵俊

备案单位主要负责人（签字）

2022年8月18日