

Q/YCY

云南川云食品科技有限公司企业标准

Q/YCY 0008 S—2022

蔬菜干制品

云南省食品安全企业标准备案章
备案号: 53010507 S-2022
备案日期: 2022年11月16日

云南
备案
备案

2022-11-14 发布

2022-11-16 实施

云南川云食品科技有限公司 发布

前 言

我公司生产的蔬菜干制品是以土豆、白菜、豆角、竹笋、花椰菜、芥蓝、玉米、白萝卜、胡萝卜、贡菜、黄花菜等新鲜蔬菜为原料，经原料处理、清洗、切分（或不切分）、漂烫（或不漂烫）、干燥、包装等工艺制成。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、贸易和仲裁的依据。

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。

本标准由云南川云食品科技有限公司提出、起草并解释。

本标准主要起草人：唐光明。

省食品生

号: 53

日期:

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。

本标准适用于以土豆、白菜、豆角、竹笋、花椰菜、芥蓝、玉米、白萝卜、胡萝卜、贡菜、黄花菜等新鲜蔬菜为原料，经原料处理、清洗、切分（或不切分）、漂烫（或不漂烫）、干燥、包装等工艺制成的蔬菜干制品。

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 产品分类

3.1 根据原料不同分为：叶类、茎类、豆类、块根、其它类干制蔬菜。

3.2 根据使用的原料不同分为：单一品种和混合品种。

3.3 根据加工工艺不同分为：自然干燥蔬菜、热风干燥蔬菜、冻干蔬菜。

4 技术要求

4.1 原辅料要求

4.1.1 新鲜蔬菜：土豆、白菜、豆角、竹笋、花椰菜、芥蓝、玉米、白萝卜、胡萝卜、贡菜、黄花菜等应新鲜、无污染、无霉变、无腐烂、无病虫害并符合相应的食品安全标准和有关规定。

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：应符合相应的食品安全标准和有关规定，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	具有相应产品应有的色泽。	取适量样品置于洁净的白瓷盘中，在自然光下用目视、鼻嗅、口尝。
滋味与气味	具有相应产品应有的滋味，气味、无异味。	
组织形态	具有相应产品应有的形态，无病虫害、无霉变。	
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, g/100g	≤ 12.0	GB 5009.12

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 真菌毒素限量

应符合 GB 2761 的规定。

4.7 净含量

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

4.8 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定。

5 生产加工过程的卫生要求

应符合GB 14881的规定

6 检验规则

6.1 组批

以同一品种的原料、同一次投料、同一工艺所生产的统一规格产品为一批。

6.2 抽样

从同一批次产品中随机抽取，抽样基数不得少于30kg，抽样20个独立包装的样品（总重量不得少于2kg），样品分成2份，一份检验，一份备查。

6.3 出厂检验

产品出厂前应由公司质量监督部门进行检验，检验合格并附合格证后方可出厂。出厂检验项目应按有关规定执行。

6.4 型式检验

型式检验每半年进行一次，型式检验项目为标准规定的全部技术要求，有下列情况之一时，亦应进行型式检验：

- a) 正式生产后，当原材料、配方、工艺发生较大改变时；
- b) 停产半年以上，重新恢复生产时；
- c) 出厂检验结果与上次检验结果有较大差异时；
- d) 国家质量监督检验部门提出型式检验要求时。

6.5 判定规则

检验结果中，有任一项指标不合格时，允许用留样进行复检，以复检结果为准。

7 标志、包装、运输、贮存

7.1 标志

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

7.2 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。

7.3 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、易污染的物品混运。

7.4 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。产品堆放时应离地、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 10 月 26 日至 2022 年 11 月 2 日在 云南川云食品科技有限公司网站 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。

备案单位（盖章）

2022年11月23日

备案单位主要负责人（签字）

2022年11月3日