

Q/YKM

云南楷美实业有限公司企业标准

Q/YKM 0003 S—2022

蔬菜干及其制品（非即食）

云南
备案
备案

云南省食品安全企业标准备案章

备案号: 53010455 S- 2022

备案日期: 2022 年 11 月 16 日

2022-11-14 发布

2022-11-16 实施

云南楷美实业有限公司

发布

前 言

我公司生产的蔬菜干及其制品（非即食），是以生姜、山药、土豆、百合、地参、芋头、魔芋、红薯、紫薯、白萝卜、胡萝卜、竹笋、葛根、莴笋、青豆、豌豆角、豇豆、蚕豆、苦瓜、西红柿、南瓜、冬瓜、黄瓜、芹菜、白菜、小青菜、包菜、菠菜、韭菜、葱叶、卷心菜、上海青（瓢儿白）、黄花菜、芥蓝、玛咖等蔬菜干制蔬菜、重瓣红玫瑰花、茉莉花、菊花等可食用干花卉等为主要原料，添加（或不添加）辣椒、香菜、蒜苗、豆皮（豆段）、油炸豌豆、黄豆、芝麻、香菇、松茸、牛肝菌、羊肚菌等食用菌、海带丝（条）、裙带菜、花椰菜、草芽、豆芽、枸杞、干制铁皮石斛花、干制铁皮石斛叶、紫皮石斛、三七花、三七须根、大枣等辅料，经挑选、清理、分切（或不分切）、干燥（或不干燥）、混合（或不混合）、粉碎（或不粉碎）、调配、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、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》制定；其中铅限量严于食品安全国家（地方）标准，其余指标根据产品实际制定。

本标准由云南楷美实业有限公司提出、起草并解释。

本标准主要起草人：蒋海建。

食品
号：5
日期：

蔬菜干及其制品（非即食）

1 范围

本标准规定了蔬菜干及其制品（非即食）的产品分类、技术要求、检验规则、标志、包装、运输、贮存。

本标准适用于以生姜、山药、土豆、百合、地参、芋头、魔芋、红薯、紫薯、白萝卜、胡萝卜、竹笋、葛根、莴笋、青豆、豌豆角、豇豆、蚕豆、苦瓜、西红柿、南瓜、冬瓜、黄瓜、芹菜、白菜、小青菜、包菜、菠菜、韭菜、葱叶、卷心菜、上海青（瓢儿白）、黄花菜、芥蓝、玛咖等蔬菜干制蔬菜、重瓣红玫瑰花、茉莉花、菊花等可食用干花卉等为主要原料，添加（或不添加）辣椒、香菜、蒜苗、豆皮（豆段）、油炸豌豆、黄豆、芝麻、香菇、松茸、牛肝菌、羊肚菌等可食用菌、海带丝（条）、裙带菜、花椰菜、草芽、豆芽、枸杞、干制铁皮石斛花、干制铁皮石斛叶、紫皮石斛、三七花、三七须根、大枣等辅料，经挑选、清理、分切（或不分切）、干燥（或不干燥）、混合（或不混合）、粉碎（或不粉碎）、调配、包装等工艺制成的蔬菜干及其制品（非即食）。

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

3.1 根据蔬菜种类的不同分为：芸薹类蔬菜干及其制品、叶菜类蔬菜干及其制品、豆类蔬菜干及其制品、薯类蔬菜干及其制品、块根和块茎类蔬菜干及其制品、茎类蔬菜干及其制品、其他蔬菜干及其制品、混合类蔬菜干及其制品。

3.2 根据产品加工形态的不同分为：整个或整颗类蔬菜干及其制品、片状、块状蔬菜干及其制品、丝状、条状蔬菜干及其制品、粒状蔬菜干及其制品、粉状蔬菜干及其制品。

4 技术要求

4.1 原辅料要求

4.1.1 生姜、山药、土豆、百合、地参、芋头、魔芋、红薯、紫薯、白萝卜、胡萝卜、竹笋、葛根、莴笋、青豆、豌豆角、豇豆、蚕豆、苦瓜、西红柿、南瓜、冬瓜、黄瓜、芹菜、白菜、小青菜、包菜、菠菜、韭菜、葱叶、卷心菜、上海青（瓢儿白）、黄花菜、芥蓝等蔬菜干制蔬菜、重瓣红玫瑰花、茉莉花、菊花等可食用干花卉、花椰菜、草芽、豆芽等：应选用洁净、充分成熟、无霉变、无污染、无虫蛀、无异味的产品，并符合相应的食品标准及有关规定。

4.1.2 辣椒、香菜、蒜苗等香辛料：应符合 GB/T 15691 的规定。

4.1.3 豆皮（豆段）：应符合 GB 2712 的规定。

- 4.1.4 豌豆、黄豆等炒货食品：应符合 GB/T 22165 的规定。
- 4.1.5 香菇、松茸、牛肝菌、羊肚菌等可食用菌：应符合 GB 7096 的规定。
- 4.1.6 枸杞：应符合 GB/T 18672 的规定。
- 4.1.7 大枣：应符合 GB/T 5835 的规定。
- 4.1.8 三七须根：应符合 DBS53/029 的规定。
- 4.1.9 干制三七花：应符合 DBS53/023 的规定。
- 4.1.10 铁皮石斛花：应符合 DBS53/030 的规定。
- 4.1.11 铁皮石斛叶：应符合 DBS53/031 的规定。
- 4.1.12 紫皮石斛：应符合 DBS53/027 的规定。
- 4.1.13 海带丝（条）、裙带菜等产品：应符合 GB 19643 的规定。
- 4.1.14 玛咖：应符合 DBS53/001 的规定。
- 4.1.15 生产加工用水：应符合 GB 5749 的规定。
- 4.1.16 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	具有其该产品特有的色泽。	取适量样品置于洁净的白瓷盘中，在自然光线下目视、鼻嗅。
气味和滋味	具有其该产品特有的气味和滋味，无霉味、无异味。	
组织形态	呈各品种干品应有的块状、片状、条状、丝状、粒状或粉末状。	
杂 质	无肉眼可见的外来杂质。	

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	≤ 12.0 (粉类产品) 15.0 (单一型产品) 18.0 (混合型产品)	GB 5009.3
灰分(以干基计), g/100g	≤ 12.0 (不适用于竹笋或含有竹笋的产品)	GB 5009.4
蛋白质, g/100g	≥ 10.0 (仅限单一型玛咖制品)	GB 5009.5
膳食纤维, g/100g	≥ 10.0 (仅限单一型玛咖制品)	GB 5009.88

4.4 污染物限量

应符合GB 2762的规定；严于食品安全国家（地方）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	\leq 0.64 0.4 (仅限于单一型玛咖产品) 4.0 (仅限于以菊花为主要原料的产品)	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，并按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。

4.9 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

以同一次投料、同一原料、同一工艺生产的同一规格的产品为一批。

5.2 抽样

同一批次产品中随机抽取，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。样品分成2份，1份检验，1份备查。

5.3 出厂检验

每批产品须经我公司质量检验部门检验合格并附合格证后方可出厂；出厂检验项目按相关规定和要求执行。

5.4 型式检验

正常情况下，型式检验每半年进行一次，检验项目为本标准技术要求规定的所有项目；发生以下情况之一时，亦应进行型式检验：

- 产品原料、配方和生产工艺有较大改变时；
- 停产半年以上，重新恢复生产时；
- 出厂检验结果与上一次型式检验结果有较大差异时；
- 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

佳备案

9

检验结果中，如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。

6 标志、包装、运输、贮存

6.1 标志

6.1.1 产品包装的标签、标识应符合 GB 7718、GB 28050 和有关规定。

6.1.2 包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

6.2 包装

包装材料和容器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、无异味、无污染。不得与有毒、有害、有异味、有腐蚀性、易污染或影响产品质量的物品混装、混运。运输时应避免暴晒、雨淋、受潮。搬运中必须轻拿轻放，防止挤压。

6.4 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、无异味的库房内。产品离地、离墙堆放，并设有防鼠、防蝇、防鼠设施，禁止与有毒、有害、有异味、有腐蚀性、易污染的物品混贮，混放。

章

7

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10日至2022年10月14日 在本公司微信公众号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。



蒋海建

备案单位主要负责人 (签字)

2022年10月17日