

Q/RCS

云南润苍生科技有限公司企业标准

Q/RCS 0001 S—2020

蔬菜干制品

云南省食品安全企业标准备案章

备案号: 53010268 S-2020

备案日期: 2020 年 12 月 02 日

云南
备案
备案

2020-12-02 发布

2020-12-04 实施

云南润苍生科技有限公司 发布

前 言

我公司生产的蔬菜干制品是以小黄姜、玛咖等蔬菜或可食用植物的根、茎、叶、花、果为主要原料，添加或不添加辅料、食品添加剂，经原料预处理、清洗、分切、干燥（热风干燥、冷冻干燥、自然干燥）、粉碎（或不粉碎）、混合（或不混合）、制粒（或不制粒）、压片（或不压片）、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 2762-2017《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 2763-2019《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。

本标准由云南润苍生科技有限公司提出、起草并解释。
本标准主要起草人：陈云。

省食品
案号:5
日期:

蔬菜干制品

1 范围

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

本标准适用于以小黄姜、玛咖等蔬菜或可食用植物的根、茎、叶、花、果为主要原料，添加（或不添加辅料、食品添加剂）经原料预处理、清洗、分切、干燥、粉碎（或不粉碎）、混合（或不混合）、制粒（或不制粒）、压片（或不压片）、包装等工艺加工而成的蔬菜干制品。

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

根据制作工艺不同分为：热风干燥蔬菜制品、冷冻干燥蔬菜制品、蔬菜粉及制品。

4 技术要求

4.1 原辅料要求

4.1.1 玛咖：应符合 DBS 53/001 的规定。

4.1.2 小黄姜：应新鲜、干净、无劣变、无霉变、无虫蛀、无异味等，并符合相应的食品标准及有关规定。

4.1.3 生产用水：应符合 GB 5749 的规定。

4.1.4 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
	干片	粉状	压片	
组织形态	均匀整齐干片	均匀粉末状，无粘结	无缺边，无开裂	取适量样品置于 洁净的白色磁盘中， 在自然光下目测、鼻 嗅、口尝。
色 泽	具有相应品种固有的色泽			
气味和滋味	具有相应产品固有的滋味和气味，无异味			
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
		干片	粉及制品	
水分, g/100g	≤	12.0	10.0	GB 5009.3
总灰分（以干基计）, g/100g	≤	6.0		GB 5009.4
蛋白质 ^a , g/100g	≥	10.0		GB 5009.5
膳食纤维 ^b , g/100g	≥	10.0		GB 5009.88
a、b 限含玛咖的产品。				

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	≤	0.8	GB 5009.12
注: 铅及其余重金属指标按照70%脱水率折算, 折算值 = 干制品实测值 × (1-70%)			

4.5 微生物指标

4.5.1 微生物应符合 NY/T 959 的规定。

4.5.2 致病菌应符合 GB 29921 的规定。

4.6 农药残留限量

应符合GB 2763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

4.8.1 食品添加剂质量应符合相应的食品安全标准和规定。

4.8.2 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

同一班次, 同一生产线、同一批投料生产的同一包装规格和净含量的产品为一批。

5.2 取样

抽样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。样品分成2份，1份检验，1份留样备查。

5.3 出厂检验

每批产品须经公司质检部门按本标准规定检验合格后，并附有检验合格证明方可出厂。出厂检验项目为：感官要求、净含量、水分、总灰分、菌落总数、大肠菌群。

5.4 型式检验

型式检验每年进行两次，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) 正式生产后，原料、工艺有较大变化，可能影响产品质量时；
- b) 停产半年以后再重新恢复生产时；
- c) 出厂检验结果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进行型式检验要求时。

5.5 判定规则

检验结果中微生物指标若有一项不合格，则判该批产品为不合格品，不得复检，其余指标如有一项不合格时，允许用留样复检，以复检结果为准。

6 标志、标签、运输及贮存

6.1 标志

6.1.1 包装标签、标识应符合 GB 7718 及 GB 28050 的规定。含玛咖的产品还应标注不适宜人群和每日推荐食用限量。

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及有关规定，封口严密、包装牢固。

6.3 运输

运输工具应防潮、清洁、干燥、无异味、无污染。避免日晒、雨淋。不应与有毒、有害、有异味、易污染的物品混装混运。

6.4 贮存

原料、辅料、半成品、成品应分开放置。产品应贮存在清洁卫生、干燥、无异味、通风良好、具有防尘、防蝇、防虫、防鼠设施的专用仓库中，不应与有毒、有害、有异味、易污染的物品混存混放。

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》。



备案单位（盖章）

2020年10月19日

陈云

备案单位主要负责人（签字）

2020年10月19日