

Q/YCZ

云南采泽滋补科技有限公司企业标准

Q/YCZ 0003 S—2023

蔬菜干制品

云南省食品安全企业标准备案章

备案号: 53010221 S-2023

备案日期: 2023年05月24日

2023-05-24 发布

2023-05-26 实施

云南采泽滋补科技有限公司

发布

前 言

我公司生产的蔬菜干制品是以百合、山药、红薯、紫薯、芋头、茯苓、葛根、魔芋、土豆、白萝卜、胡萝卜、竹笋、莴笋、芦笋、青豆、豌豆、豇豆、蚕豆、豆角、苦瓜、南瓜、冬瓜、黄瓜、芹菜、白菜、小青菜、包菜、菠菜、韭菜、卷心菜、黄花菜、贡菜、芥蓝、花椰菜、西红柿、秋葵、葱、洋葱、薄荷、生姜、香菜、重瓣红玫瑰、菊花等为原料，经挑选（或不挑选）、拼配（或不拼配）、粉碎（或不粉碎）、包装等工艺生产加工而成。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 2762-2022《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。

本标准由云南采泽滋补科技有限公司提出、起草并解释。

本标准主要起草人：邓华旭、孔鹏飞。

省食品安

号:530

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、运输和贮存。

本标准适用于以百合、山药、红薯、紫薯、芋头、茯苓、葛根、魔芋、土豆、白萝卜、胡萝卜、竹笋、茭笋、芦笋、青豆、豌豆、豇豆、蚕豆、豆角、苦瓜、南瓜、冬瓜、黄瓜、芹菜、白菜、小青菜、包菜、菠菜、韭菜、卷心菜、黄花菜、贡菜、芥蓝、花椰菜、西红柿、秋葵、葱、洋葱、薄荷、生姜、香菜、重瓣红玫瑰、菊花等为原料，经挑选（或不挑选）、拼配（或不拼配）、粉碎（或不粉碎）、包装等工艺生产加工而成的蔬菜干制品。

2 规范性引用文件

本标准中所引用的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：芸薹类蔬菜干制品、叶菜类蔬菜干制品、豆类蔬菜干制品、薯类蔬菜干制品、块根和块茎类蔬菜干制品、茎类蔬菜干制品、其他蔬菜干制品、混合类蔬菜干制品。

3.2 根据产品加工形态的不同分为：整个或整颗蔬菜干制品，块状蔬菜干制品，片状、丝状蔬菜干制品、颗粒状蔬菜干制品、粉状蔬菜干制品。

3.3 根据使用的原料不同分为：单一类和混合类。

3.4 根据加工工艺不同分为：自然干燥蔬菜、热风干燥蔬菜、冷冻干燥蔬菜、蔬菜脆片、蔬菜粉及制品。

4 技术要求

4.1 原辅料要求

4.1.1 茯苓、百合、山药、红薯、紫薯、芋头、葛根、魔芋、土豆、白萝卜、胡萝卜、竹笋、茭笋、芦笋、青豆、豌豆、豇豆、蚕豆、豆角、苦瓜、南瓜、冬瓜、黄瓜、芹菜、白菜、小青菜、包菜、菠菜、韭菜、卷心菜、黄花菜、贡菜、芥蓝、花椰菜、西红柿、秋葵、葱、洋葱、薄荷、生姜、香菜、重瓣红玫瑰、菊花等：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	具有各品种固有的色泽。	取适量样品放入洁净干燥的白瓷盘中，在自然光线明亮处目视、鼻嗅。
气 味	气味正常，无异味。	
形 态	具有各品种固有的形态。	
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

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 4.0（仅限单一型菊花产品）	GB 5009.12

4.5 真菌毒素限量

应符合GB 2761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，按照JJF 1070规定的方法检验。

4.8 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的有关规定。

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（同一班次）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

产品出厂前应必须由公司的质量检验部门进行出厂检验,经检验合格签发合格证后方可出厂。出厂检验项目按有关规定执行。

5.4 型式检验

正常生产情况下,型式检验每半年进行一次,检验项目为本标准规定的全部项目,有下列情况之一时,亦应进行型式检验:

- a) 产品投入批量生产时;
- b) 原料、配方、生产工艺有较大改变,可能影响产品质量时;
- c) 停产半年以上,再恢复生产时;
- d) 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时;
- e) 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,如有任一项指标不合格,允许采用留样对不合格项进行复检,以复检结果为准。

6 标志、包装、运输、贮存

6.1 标志

6.1.1 产品包装的食品标签标识应符合 GB 7718、GB 28050 及有关规定。

6.1.2 外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,包装封口应严密,不得破损。

6.3 运输

产品运输工具应清洁、干燥,不得与有毒、有害、易污染的物品混装、混运。运输时应防止日晒雨淋。装卸时应轻搬、轻放,不得抛掷、重压和挤压。

6.4 贮存

产品应贮存于清洁卫生、通风、干燥、有防尘、防蝇、防鼠设施的仓库内,不得与有毒、有害、易污染的物品混贮。堆放时应离地、离墙20cm以上,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 2023 年 05 月 05 日至 2023 年 05 月 10 日在企业标准信息公共服务平台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）



备案单位主要负责人（签字）

邓华旭

2023 年 05 月 10 日

2023 年 05 月 10 日