

Q/QDF

云南庆德福食品有限公司企业标准

Q/QDF 0001 S—2023

水贡菜

云南省食品安全企业标准备案章

备案号: 53290022 S—2023

备案日期: 2023 年 9 月 4 日

云南省食品安

备案号: 532

备案日期:

2023 - 09 - 04 发布

2023 - 09 - 05 实施

云南庆德福食品有限公司

发 布

前 言

我公司生产的水贡菜是以贡菜为原料，经发泡、腌渍、包装、杀菌等工艺制成，根据相关的法律法规，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 2714-2015《食品安全国家标准 酱腌菜》制定，其中铅的指标限量严于食品安全国家标准，其他指标根据产品实际制定。

本标准由云南庆德福食品有限公司提出、起草并解释。

本标准主要起草人：李庆军。

企业
9
年

水贡菜

1 范围

本标准规定了水贡菜的技术要求、生产加工过程卫生要求、检验方法、检验规则、标志、包装、运输与贮存。

本标准适用于以贡菜为原料，经发泡、腌渍、包装、杀菌等主要工艺制成的水贡菜。

2 规范性引用文件

本标准所引用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 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1 贡菜

以特定的莴笋品种，经去皮、切条、晾晒而形成的一种脱水蔬菜。

3.2 水贡菜

以贡菜为原料，添加或不添加食品添加剂，经原料发泡、腌渍、包装、杀菌制作而成的。

4 技术要求

4.1 原辅料

- 4.1.1 生产用水：应符合 GB 5749 的规定。
- 4.1.2 贡菜：应符合 GB/T 29564 的规定。
- 4.1.3 食用盐：应符合 GB 2721 的规定。
- 4.1.4 其它原辅料：应符合食品安全标准及相关规定。

4.2 感官指标

应符合表 1 的规定。

表1 感官指标

项 目	指 标	检验方法
色 泽	具有该产品应有的色泽	取适量产品，将其置于洁净白磁盘中，于自然光下，视其色泽、杂质、组织状态，嗅其气味，品其滋味。
滋 味	具有本品固有的滋味气味，无异味	
形 态	形状完整，无发霉。	
杂 质	无肉眼可见外来杂质	

4.3 理化指标

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) ≤	65	GB 5009.3

4.4 污染物限量

污染物限量应符合GB 2762中腌渍蔬菜的规定，其中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) ≤	0.4	GB 5009.12

4.5 农药残留

应符合GB 2763的规定。

4.6 微生物指标

4.6.1 致病菌限量应符合 GB 29921 中即食果蔬制品的规定

4.6.2 微生物限量还应符合 GB 2714 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 规定的方法检验。

4.8 生产加工过程卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

4.9 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 中腌渍蔬菜的规定。

5 检验规则

5.1 组批

以同一品种的原料、同一次投料、同一工艺生产的统一规格产品为一组批。

5.2 抽样

从同一批产品中随机抽样，抽样基数不得少于 200 个独立包装，抽取样品量不少于 10 个最小包装且总量不得少于 2kg，样品平均分成 2 份，1 份用于检验，1 份留样备查。

5.3 出厂检验

产品出厂前须经本公司质量检验部门逐批检验合格并签发合格证后方可出厂。出厂检验项目应符合相关规定和要求。

5.4 型式检验

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) 当原辅料、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。
- 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型式检验要求时形式检验

5.5 判定规则

5.5.1 检验项目全部符合本标准的规定，判定该批产品为合格产品。

5.5.2 检验结果中微生物指标若有任何一项不合格，则判定该批产品不合格。其余指标不符合本标准要求的，可以用留样进行复检，以复检结果为准。

6 标志、包装、运输、贮存

6.1 标志

6.1.1 产品包装标签、标识应符合 GB 7718、和 GB 28050 的规定。

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关产品质量标准及食品卫生要求，封口严密、包装牢固。

6.3 运输

产品运输工具应清洁无污染，运输产品时应避免日晒、雨淋，不得与有毒、有害、有异味或影响产品质量的物品混装混运。搬运时应轻拿轻放，严禁扔摔、撞击、挤压。

6.4 贮存

产品应贮存在阴凉、通风、干燥的成品库中，离地离墙存放。不得与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀的物品混储。

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8月11日至2023年8月28日在企业标准服务公共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。



2023年8月24日

李庆军

备案单位主要负责人(签字)

2023年8月24日