

# Q/BSY

## 巴食川珍农业发展（彝良）有限公司企业标准

Q/BSY 0001S—2023

### 调味蔬菜制品

云南省食品安全企业标准备案章  
备案号: 5306001 S-2023  
备案日期: 2023年5月22日

云南  
备案  
备案

2023 - 05 - 22 发布

2023 - 05 - 29 实施

巴食川珍农业发展（彝良）有限公司 发布

## 前 言

我公司生产的调味蔬菜制品是以新鲜蔬菜、盐渍菜、盐水渍菜为主要原料，辅以或不辅以食用植物油、调味油、酵母抽提物、调味料，香菇、花生、芝麻、香辛料、食用盐、白砂糖，添加或不添加食品添加剂，经挑选（新鲜蔬菜）、漂煮（新鲜蔬菜）、腌制（新鲜蔬菜）、浸泡、清洗、挑选、切分、漂煮或不漂煮、脱盐或不脱盐、调配、泡制（腌制）、包装、灭菌而成的即食型调味蔬菜制品。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。

本标准中的安全性指标按照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。

本标准由巴食川珍农业发展（彝良）有限公司提出、起草并解释。

本标准主要起草人：陆兵。

省食品安全  
号: 5306  
日期:

# 调味蔬菜制品

## 1 范围

本标准规定了调味蔬菜制品的技术要求、检验规则、标志、包装、运输、贮存。

本标准适用于以新鲜蔬菜、盐渍菜、盐水渍菜为主要原料，辅以或不辅以食用植物油、调味油、酵母抽提物、调味料，香菇、花生、芝麻、香辛料、食用盐、白砂糖，添加或不添加食品添加剂，经挑选（新鲜蔬菜）、漂煮（新鲜蔬菜）、腌制（新鲜蔬菜）、浸泡、清洗、挑选、切分、漂煮或不漂煮、脱盐或不脱盐、脱硫或不脱硫、调配、泡制（腌制）、包装、灭菌而成的即食型调味蔬菜制品。

## 2 规范性引用文件

本标准中引用的文件对于本标准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标准。凡是不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本标准。

## 3 技术要求

### 3.1 原辅料要求

- 3.1.1 蔬菜：应新鲜、成熟度适中、无虫蛀、无霉变、无污染、无腐烂变质，并应符合相应的食品安全标准及相应产品的规定。
- 3.1.2 盐渍菜、盐水渍菜应符合 GB 2714 及相应产品的规定。
- 3.1.3 香辛料应符合 GB/T 15691 及相应产品的规定。
- 3.1.4 调味料应符合 GB 31644 及相应产品的规定。
- 3.1.5 食用植物油应符合 GB 2716 及相应产品的规定。
- 3.1.6 生产加工用水应符合 GB 5749 的规定。
- 3.1.7 食品添加剂应符合相应产品的规定。
- 3.1.8 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。

### 3.2 感官要求

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      | 具有产品应有的色泽            | 取适量试样置于洁净的烧杯(液态产品)或洁净的白色瓷盘(半固态或固态产品)中,在自然光下观察色泽和状态。闻其气味,用温开水漱口,品其滋味 |
| 滋、气味    | 具有产品应有的滋味和气味,无异味、无异嗅 |                                                                     |
| 组织形态/状态 | 具有产品应有的形态            |                                                                     |
| 杂质      | 无正常视力可见外来异物          |                                                                     |

### 3.3 理化指标

应符合表 2 的规定。

表1 理化指标

| 项 目                                 | 指 标    | 检验方法        |
|-------------------------------------|--------|-------------|
| 水分/(g/100g)                         | ≤ 92.0 | GB 5009.3   |
| 氯化物（以NaCl计）/（g/100g）                | ≤ 8.0  | GB 5009.44  |
| 酸价 <sup>a</sup> (以脂肪计) (KOH)/(mg/g) | ≤ 4.0  | GB 5009.229 |
| 过氧化值 <sup>a</sup> (以脂肪计)/(g/100g)   | ≤ 0.25 | GB 5009.227 |
| a仅限于添加油脂产品；                         |        |             |

3.4 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1 污染物限量

| 项 目             | 指 标   | 检验方法       |
|-----------------|-------|------------|
| 铅(以Pb计)/（mg/kg） | ≤ 0.4 | GB 5009.12 |

3.5 微生物限量

3.5.1 微生物限量应符合 GB 2714 的规定。

3.5.2 致病菌限量应符合 GB 29921 的规定。

3.6 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定，依照JJF 1070中规定方法进行检验。

3.7 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合GB 2760的规定。

3.8 生产加工过程的卫生要求

应符合GB 14881的规定。

4 检验规则

4.1 组批

以同一原料、同一次投料、同一工艺所生产的同一规格产品为一组批。

4.2 抽样

对同一批次随机抽取：抽样基数不得少于200袋（瓶），抽样样品不少于12袋（瓶），样品分成两份，一份检验，一份留样备查。

4.3 出厂检验

产品须经本公司质量检验部门检验合格，并签发合格证后方可出厂。出厂检验项目为：感官要求、净含量、水分、氯化物、酸价、过氧化值、大肠菌群。

标准备案  
—  
月

#### 4.4 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) 当原料、生产工艺、生产设备发生较大改变时；
- b) 停产半年以上重新恢复生产时；
- c) 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时；
- d) 国家食品安全监督部门提出型式检验要求时。

#### 4.5 判定规则

检验结果中，微生物指标若有任一项不合格，判该批产品为不合格品；其余指标若有任一项不合格，可以用留样进行复检，以复检结果为准。

### 5 标志、包装、运输、贮存

#### 5.1 标志

5.1.1 包装标签、标识应符合 GB 7718 及 GB 28050 的规定。

5.1.2 包装图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

#### 5.2 包装

包装材料和容器应符合相应的食品国家标准及有关规定，封口严密，包装牢固。

#### 5.3 运输

运输工具必须清洁、卫生、无异味、无污染。运输过程中应防挤压、防雨、防潮、防晒。装卸时应轻搬、轻放，不得抛掷。运输时严禁与有毒、有害、有异味、有腐蚀性、易污染的物品混装混运。

#### 5.4 贮存

原料、辅料、半成品、成品应分开放置，应贮存于清洁、阴凉、干燥、通风、防虫、防鼠、无异味的库房内。产品离地、离墙堆放，禁止与有毒、有害、有异味、有腐蚀性、易污染的物品混贮。



## 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 16 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。



2023 年 05 月 17 日

陆兵

备案单位主要负责人(签字)

2023 年 05 月 17 日