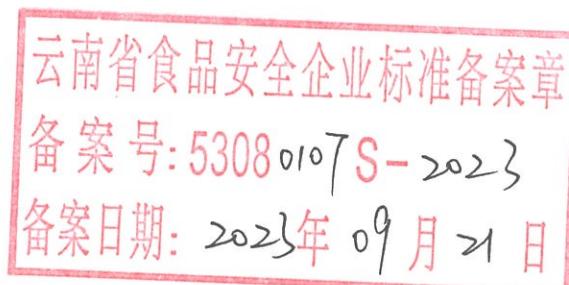


Q/HYY

铧源集团（云南）有限公司企业标准

Q/HYY 0002 S—2023

蔬菜干制品



2023-09-21 发布

2023-09-26 实施

铧源集团（云南）有限公司 发布

前 言

我公司生产的蔬菜制品，是以蔬菜为原料，经筛选、清洗、干燥、包装等工艺加工制成的非即食蔬菜制品。根据相关法律法规的规定，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，其中铅的限量严于食品安全国家标准，其余指标根据产品实际制定。

本标准由铧源集团（云南）有限公司提出并解释。

本标准起草单位：铧源集团（云南）有限公司。

本标准主要起草人：张富芝。

蔬菜干制品

1 范围

本标准规定了蔬菜干制品的技术要求、生产加工过程的卫生要求、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输和贮存等。

本标准适用于以蔬菜为原料，经筛选、清洗、干燥、包装等工艺加工制成的非即食蔬菜制品。

2 规范性引用文件

本标准中所列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 技术要求

3.1 原辅料要求

3.1.1 蔬菜原料应符合相关标准要求。

3.1.2 生产加工用水：应符合 GB 5749的规定。

3.1.3 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。

3.2 感官要求

应符合表1的规定。

表1 感官要求

项 目	指 标	检验方法
色泽及形态	具有相应产品特有的色泽和形态	取样品 100g 放入洁净的白瓷
气味、滋味	具有相应产品特有的气味与滋味，无异味	盘内，置于自然光线明亮处，目
杂质、霉变	无肉眼可见外来杂质及霉变	视、鼻嗅、口尝。

3.3 理化指标

应符合表2的规定。

表2 理化指标

指标	要 求	检 验 方法
水分， %	≤ 15	GB5009.3
总灰分， g/100g	≤ 12	GB5009.4

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的要求。

表3 污染物限量

指标	要求	检验方法
铅(以Pb计), mg/kg	≤ 0.75	GB 5009.12

3.5 农药残留限量

应符合GB 2763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，并按JJF1070规定的方法检验。

3.7 食品添加剂

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

以同一品种的原料、同一次投料、同一工艺生产的同一包装规格且包装完好的的产品为一批。

4.2 抽样

每批产品中随机抽样，抽样基数不得少于200袋(包、瓶)且总量不低于30kg，抽取样品不少于20袋(、包、瓶)且总量不低于2kg，样品分成2份，1份检验，1份备查。

4.3 出厂检验

每批产品须经出厂检验合格后方可出厂，出厂检验项目按相关规定和要求执行。

4.4 型式检验

型式检验每半年进行一次，检验项目为本标准技术要求规定的全部项目，有下列情况之一时，亦应进行型式检验：

- a) 产品原料、生产工艺、生产设备有较大改变时；
- 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) 国家食品安全监管部门提出型式检验要求时。

4.5 判定规则

检验结果中，若有任一项不合格，则判该批产品为不合格，允许用留样进行复检，以复检结果为准。

5 标志、包装、运输、贮存

5.1 标志

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

5.1.2 包装储运图示标志应符合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安全标准及有关规定，封口严密，包装牢固。

5.3 运输

运输工具应清洁、干燥，无异味、无污染，运输过程中应有遮盖物，以防止日晒、雨淋、受潮。

不得与有毒、有异味、有腐蚀性、易污染的货物混装混运。装卸时轻放轻拿，严禁抛掷，防止挤压。

5.4 贮存

产品贮存的仓库应保持清洁、阴凉、干燥、通风，严防受热或阳光暴晒、受潮，不得与有毒、有害、有异味、有腐蚀性、易污染的货物混贮；产品堆放时应离地、离墙，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20日至2023年8月28日在思茅区质量技术事务所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。



張富芝

备案单位主要负责人(签字)

2023年8月29日

2023 年 8 月 29 日