

Q/YPS

云南培森农业开发有限公司企业标准

Q/YPS 0002 S—2023

蔬菜干制品

云南省食品安全企业标准备案章
备案号: 53030086 S-2023
备案日期: 2023 年 9 月 22 日

云南省食
备案号
备案日期

2023 - 09 - 22 发布

2023 - 09 - 25 实施

云南培森农业开发有限公司 发布

前 言

我公司生产的蔬菜干制品是以油菜、青菜、白菜、萝卜缨子等蔬菜为主要原料，经挑选、清洗、漂烫（或不漂烫）、发酵（或不发酵）、干燥、切段（或不切段）、包装等工艺加工而成。根据《中华人民共和国食品安全法》和《中华人民共和国标准化法》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，微生物限量应符合 NY/T 959 的规定，其中铅指标严于食品安全国家标准，其余指标根据产品实际制定。

本标准由云南培森农业开发有限公司提出、起草并解释。

本标准主要起草人：申罗、张小玉。

品安全

: 5303

蔬菜干制品

1 范围

本标准规定了蔬菜干制品的技术要求、检验规则、标志、包装、运输、贮存。

本标准适用于以油菜、青菜、白菜、萝卜缨子等蔬菜为主要原料，经挑选、清洗、漂烫（或不漂烫）、发酵（或不发酵）、干燥、切段（或不切段）、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 新鲜蔬菜：应新鲜完整、无霉烂、无病虫害，并符合相应食品安全标准及有关规定。

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

应符合表1的规定。

表1 感官要求

项 目	要 求	检验方法
色 泽	具有相应产品应有的正常色泽	打开包装，把试样倒入洁净的白瓷盘中，置于自然光线明亮处，目视、鼻嗅、口尝（熟制后）。
组织形态	具有相应产品应有的组织形态	
滋味气味	具有相应产品应有的香气和滋味，无霉味、无异味	
杂 质	无肉眼可见外来杂质	

3.3 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	≤ 20	GB 5009.3

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 3 污染物限量

项目	指标	检验方法
铅(以Pb计),mg/kg	≤ 0.64	GB 5009.12

3.5 真菌毒素限量

应符合GB 2761的规定。

3.6 微生物限量

微生物限量应符合 NY/T 959 的规定。

3.7 农药残留限量

应符合GB 2763及相关规定的要求。

3.8 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规定的方法检测。

3.9 食品添加剂

3.9.1 食品添加剂质量应符合相应的食品安全标准及有关规定。

3.9.2 食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定。

3.10 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、同一班次、同一设备、同一工艺、同一规格的产品为一批。

4.2 抽样

以同班次、同规格的产品为抽样基数，抽样基数不少于 50 个独立包装且总重量不少于 30kg，抽取样品不少于 2kg，样品平均分成两份，一份检验，一份留样备查。

4.3 出厂检验

每批产品出厂前，由公司质量检验部门进行检验，检验合格并附合格证的产品方可出厂，出厂检验项目按相关规定执行。

4.4 型式检验

示准备
—
月

型式检验为本标准规定的全部项目，正常生产时，每半年进行一次，当出现下列情况之一时，亦应进行型式检验：

- a) 当原料、配方、工艺有较大改变，可能影响产品质量时；
- b) 产品停产半年以上，恢复生产时；
- c) 出厂检验结果与上次型式检验有较大差异时；
- 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，全部指标检验合格，即判定该产品合格；若微生物限量指标有任意一项不合格时，则判定该批产品不合格，不得进行复检；其余指标若有不合格时，可以对留样进行检验，以复检结果为准。

5 标志、包装、运输、贮存

5.1 标志

5.1.1 销售包装的产品标签标识应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定。

5.1.2 外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和有关规定，封口严密，包装牢固。

5.3 运输

运输工具应清洁、卫生、无异味、无污染，不得与有毒、有害、易污染、有腐蚀性物品混装、混运。运输时应避免暴晒、雨淋、受潮。搬运中必须轻拿轻放，防止挤压。

5.4 贮存

产品应贮存于清洁卫生、通风、干燥、有防潮、防蝇、防鼠设施的仓库内，不得与有毒、有害、有异味、易污染的物品混存混放；仓库内的产品按产品不同品种分别堆码，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22日至2023年8月29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8月22日

申罗

备案单位主要负责人（签字）

2023年8月22日