

Q/YYQ

云南壹期亚生物科技有限公司企业标准

Q/YYQ 0001 S—2023

蔬菜干制品

云南省食品安全企业标准备案章
备案号: 53030066 S-2023
备案日期: 2023年7月5日

云南省食
备案号:
备案日期:

2023-07-05 发布

2023-07-07 实施

云南壹期亚生物科技有限公司

发布

前 言

我公司生产的蔬菜干制品是以黄姜、干腌菜、萝卜、笋干、贡菜、生姜、高良姜、大蒜、青菜等蔬菜为主要原料，经挑拣、清洗、切片（或不切片）、干燥、包装等工艺生产而成。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》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。

本标准由云南壹期亚生物科技有限公司提出、起草并解释。

本标准主要起草人：孙国期

食品安全企

5303

年

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、运输和贮存。

本标准适用于以黄姜、干腌菜、萝卜、笋干、贡菜、生姜、高良姜、大蒜、青菜等蔬菜为主要原料，经挑拣、清洗、切片（或不切片）、干燥、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 原料要求

- 3.1.1 黄姜、干腌菜、萝卜、笋干、贡菜、高良姜、大蒜、青菜：应新鲜、清洁、无污染、无病虫害、无腐烂变质、无杂质，并符合相应的食品标准及有关规定。
- 3.1.2 萝卜：应符合 NY/T 1267 的规定。
- 3.1.3 生姜：应符合 GB/T 30383 的规定。
- 3.1.4 生产加工用水：应符合 GB 5749 的规定。
- 3.1.5 其他辅料：应符合相应食品安全标准和有关规定，不得使用非食品原料和辅料。

3.2 感官要求

应符合表1的要求

表1 感官要求

项 目	要 求	检 验 方 法
形 态	块状、条状、片状、粉状	取适量样品置于清洁的白瓷盘中，在自然光线下目视、鼻嗅、开水冲泡后口尝
色 泽	具有相应品种应有的色泽	
气味及滋味	具有相应品种应有的气味及滋味，无异味	
杂 质	无肉眼可见外来杂质	
复水性	95℃热水浸泡 2min，基本恢复脱水前的形状	

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	≤ 16.0	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的要求。

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 农药残留量

应符合GB 2763的规定。

3.6 真菌毒素限量

应符合GB 2761的规定。

3.7 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》规定，按JJF 1070 的规定检验。

3.8 食品添加剂

3.8.1 食品添加剂的使用应符合GB 2760 有关规定。

3.8.2 食品添加剂的质量应符合相应的食品安全标准及有关规定。

3.9 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，同一班次生产的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，抽样基数不得低于100个最小包装，总重量不低于30 kg，抽取样品不少于20个最小包装，重量不低于2 kg。样品平均分两份，送检验机构，一份用于检验，一份留样备查。

4.3 出厂检验

产品出厂前须经本厂质检部门检验合格并附合格证后方可出厂。出厂检验项目应按有关规定执行。

4.4 型式检验

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

- a) 产品的原料、配方、工艺、生产设备发生较大改变，可能影响产品质量时；
- b) 产品停产半年以上，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，微生物指标有任意一项不合格时，则判定该批产品不合格，其余项目若有任意一项不合格，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 产品标签、营养成分应符合 GB 7718 和 GB 28050 及有关规定。

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

运输工具应操持清洁、干燥。运输过程中应避免日晒、雨淋。不得与有毒、有害、有异味、易挥发或影响产品质量的物品混装运输。装卸时应轻搬、轻放，不得重压。

5.4 贮存

产品应贮存在清洁、卫生、通风、阴凉、干燥、无异味的仓库内。产品离地、离墙堆放，禁止与有毒、有害、有异味、有腐蚀性、易污染易挥发或有异味的货物混贮、混放。

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 6 月 9 日至 2023 年 6 月 21 日在 云南壹期亚生物科技有限公司，公司微信公众号 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。

云南壹期亚生物科技有限公司

备案单位（盖章）

2023 年 6 月 25 日

孙国期

备案单位主要负责人（签字）

2023 年 6 月 25 日