

Q/CYJ

春戔记（云南）食品有限公司企业标准

Q/CYJ 0004 S—2023

云南省食品
备案号: 53040037S-2023
备案日期: 2023 年 07 月 12 日

蔬菜干制品

云南省食品安全企业标准备案章
备案号: 53040037S-2023
备案日期: 2023 年 07 月 12 日

2023 - 07 - 12 发布

2023 - 07 - 14 实施

春戔记（云南）食品有限公司

发布

前 言

我公司生产的蔬菜干制品是以新鲜蔬菜为主要原料，经选剔、清洗、分切（或不分切）、漂烫（或不漂烫）、干燥（采用自然风干或晒干或热风干燥或冷冻干燥方式）、包装等工艺制成。根据相关法律法规制定本标准，作为本企业组织生产、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》和GB 2763-2021《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》的规定制定，其中铅指标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。

本标准由春戡记(云南)食品有限公司提出、起草并解释。

本标准主要起草人：冯天力。



蔬菜干制品

1 范围

本标准规定了蔬菜干制品的产品分类、技术要求、检验规则、标志、包装、运输及贮存。
本标准适用于以蔬菜为主要原料，经选别、清洗、分切（或不分切）、漂烫（或不漂烫）、干燥（采用自然风干或晒干或热风干燥或冷冻干燥方式）、包装等工艺制成的蔬菜干制品。

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 产品分类

根据所用的原料不同分为：单一型、混合型。

4 技术要求

4.1 原辅料要求

- 4.1.1 新鲜蔬菜：应选用成熟适度新鲜、无病虫害、无腐烂变质，并符合相应的食品标准及有关规定。
- 4.1.2 生产用水：应符合 GB 5749 的规定。
- 4.1.3 其他原辅料：应符合相应的食品标准和有关规定，不得使用非食品原料和辅料。

4.2 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	与原有蔬菜的色泽相近或基本一致	取适量样品置于清洁的白色瓷盘中，在自然光下目视、鼻嗅、品尝其滋味。
滋味和气味	具有产品应有的正常气味和滋味	
形 态	各类形态产品的规格应该基本一致，无黏结、无霉变	
杂 质	无肉眼可见外来杂质	

4.3 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/100 g $\leq$	13.0	GB 5009.3

4.4 污染物限量

应符合GB 2762的相关规定, 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 $\leq$	0.64	GB 5009.12

4.5 微生物限量

致病菌限量应符合GB 29921的规定。

4.6 农药残留限量

应符合GB 2763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 JJF 1070 的规定的的方法检测。

4.8 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合GB 2760的规定。

4.9 生产加工过程中的卫生要求

应符合GB 14881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、同一工艺生产的同一规格的产品为一批。

5.2 抽样

从同一批产品中随机抽取, 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。样品分成2份, 1份检验, 1份备查

5.3 出厂检验

每批产品需经本公司质量检验部门检验合格, 出具检验合格证后方可出厂。出厂检验项目按相关规定和要求执行。

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) 产品的原料、生产设备、生产工艺发生较大改变时;

- b) 停产半年以上再恢复生产时;
- 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。

5.5 判定规则

检验结果中,微生物指标若有任一项不合格,则判定该批产品为不合格;其余指标若有任一项不合格项时,允许用留样进行复检,以复检结果为准。

6 标志、包装、运输、贮存

6.1 标志

- 6.1.1 产品包装的标签、标识应符合 GB 7718、GB 28050 的规定,并按相关规定和要求执行。
- 6.1.2 包装储运标志应符合 GB/T 191 的规定。

6.2 包装

包装材料和容器应符合相应的食品安全标准及有关规定,封口严密,包装牢固。

6.3 运输

运输工具应具有防雨、防晒设施,保持清洁卫生。不得与有毒、有害、易污染的物品混运。装运时要轻拿、轻放、轻装、轻卸、防止重压。

6.4 贮存

产品应贮存于清洁卫生、音量通风、干燥、并有防尘、防蝇、防鼠设施的食品仓库内,产品距离地、离墙20 cm以上,不得与有毒、有害、易污染的物品同库存放。



云南省食品
备案号:!
备案日期:

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 12 日至 2023 年 6 月 24 日在 国家标准信息工作服务平台 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。



备案单位名称（盖章）

2023 年 7 月 11 日

备案单位法定代表人（签字）

2023 年 7 月 11 日