

Q/YNC

云南丛山食品有限责任公司企业标准

Q/YNC 0005 S—2023

云南省食品
备案号:5
备案日期:

干制蔬菜

云南省食品安全企业标准备案章
备案号:5304004/S-2023
备案日期:2023年07月12日

2023-07-12 发布

2023-07-14 实施

云南丛山食品有限责任公司

发布

前 言

我公司生产的干制蔬菜是以食用菌为主要原料，添加可食用植物的根、茎、叶、花及果（实）中的一种或多种，经挑拣、清洗、漂烫或不漂烫、粉碎或不粉碎、拼配、包装等工艺制成的。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》、GB 2761-2017《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》、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。

本标准由云南丛山食品有限责任公司提出、起草并解释。

本标准主要起草人：张洹瑞、孙学有。

备案章

日

干制蔬菜

1 范围

本标准规定了干制蔬菜的技术要求、检验规则、标志、包装、运输及贮存。
本标准适用于以食用菌为主要原料，添加可食用植物的根、茎、叶、花及果（实）中的一种或多种，经挑选、清洗、漂烫或不漂烫、粉碎或不粉碎、拼配、包装等工艺制成的干制蔬菜。

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 技术要求

3.1 原辅料要求

- 3.1.1 可食用植物的根、茎、叶、花及果（实）：应质好，清洁，无霉变无异味，无变质，无虫蛀，无其他夹杂物，并应符合相应的食品标准及有关规定。
- 3.1.2 食用菌：应具有食用菌制品的正常形态、无污染、无霉变，并符合 GB 7096 的规定。
- 3.1.3 生产加工用水：应符合 GB 5749 的规定。
- 3.1.4 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及辅料。

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
外 观	具有相应产品固有的色泽，无劣质、无霉变、无杂质	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。
汤 色	具有相应产品固有的汤色	
滋味和气味	具有相应产品应有的滋味和气味，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	≤ 12.0	GB 5009.3

表 2（续）

总灰分, g/100g	≤	12.0	GB 5009.4
展青霉素 ^a , μg/kg	≤	50	GB 5009.185
^a 仅限含山楂的制品。			

3.4 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	≤ 0.64	GB 5009.12

3.5 微生物限量

致病菌限量应符合GB 29921的规定。

3.6 农药残留限量

应符合GB 2763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》的规定，并JJF 1070 的规定的的方法检测。

3.8 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合GB 2760的规定。

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

以同一批投料，同一工艺所生产的同一品种、同一规格的产品为一批。

4.2 抽样

抽样基数不得小于5 Kg（以净含量计）。所抽样品应具有相同的花色、等级、包装规格和净含量，品质一致，并在同一地点、同一期间内加工包装的产品。随机抽取600 g样品，抽取的样品应迅速分装于两个样罐或样袋中，样品分成2份，1份检验用，1份备用

4.3 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。

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。

4.5 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。



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，并按相关规定和要求执行。

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、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，严禁与有毒、有害、有异味、有腐蚀性、易污染的货物混装混运。装卸时应轻搬、轻放，不得重压。

5.4 贮存

原料、辅料、半成品、成品应分开放置。产品应贮存在清洁卫生、无异味、防蝇、防虫、防鼠设施的库房。禁止与有毒、有害、有异味、有腐蚀性、易污染的物品混存混放。产品应离墙、离地分类堆码整齐，堆码高度以提取方便为宜。

云南省食品
备案号:5
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 7 月 3 日至 2023 年 7 月 11 日在 全国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。



2023 年 7 月 11 日

备案单位法定代表人（签字）

2023 年 7 月 11 日