

Q/SSF

云南素尚福健康食品有限责任公司企业标准

Q/SSF 0005 S—2023

蔬菜干制品

云南
备案
备案

云南省食品安全企业标准备案章

备案号: 53010387 S- 2023

备案日期: 2023 年 09 月 21 日

2023 - 09 - 21 发布

2023 - 09 - 23 实施

云南素尚福健康食品有限责任公司 发布

前 言

我公司生产的蔬菜干制品是以脱水胡萝卜、香葱、番茄、红甜菜、红椒、芹菜叶、土豆、韭菜、高丽菜、欧芹、红洋葱、白洋葱、羽衣甘蓝、青梗菜、香菇、玉米、紫薯、红薯、白薯、豌豆、南瓜、香菜、大蒜、木耳、豆芽菜、裙带菜、当归、葛根等新鲜蔬菜的其中一种或几种为主要原料，添加（或不添加）枸杞、豆皮、豆腐、芝麻、红枣等辅料，经挑选、清洗、分切（或不分切）、干燥（或不干燥）、混合（或不混合）、粉碎（或不粉碎）、包装等工艺制成。根据相关法律法规制定本标准，作为企业组织生产、检验、贸易和仲裁的依据。

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，其中铅限量指标严于食品安全国家标准，其余指标根据产品实际制定。

本标准由云南素尚福健康食品有限责任公司提出、起草并解释。

本标准主要起草人：陈玺丞。

省食品

号：50

日期：

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、贮存。

本标准适用于以脱水胡萝卜、香葱、番茄、红甜菜、红椒、芹菜叶、土豆、韭菜、高丽菜、欧芹、红洋葱、白洋葱、羽衣甘蓝、青梗菜、香菇、玉米、紫薯、红薯、白薯、豌豆、南瓜、香菜、大蒜、木耳、豆芽菜、裙带菜、当归、葛根等新鲜蔬菜的其中一种或几种为主要原料，添加（或不添加）枸杞、豆皮、豆腐、芝麻、红枣等辅料，经挑选、清洗、分切（或不分切）、干燥（或不干燥）、混合（或不混合）、粉碎（或不粉碎）、包装等工艺制成的蔬菜干制品。

2 规范性引用文件

本标准中所引用的文件对于本文件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

按原料品种不同分为：单一型、混合型。

4 技术要求

4.1 原辅料要求

4.1.1 脱水胡萝卜、香葱、番茄、红甜菜、红椒、芹菜叶、土豆、韭菜、高丽菜、欧芹、红洋葱、白洋葱、羽衣甘蓝、青梗菜、香菇、玉米、紫薯、红薯、白薯、豌豆、南瓜、香菜、大蒜、木耳、豆芽菜、裙带菜、当归、葛根等：应新鲜、无虫蛀、色泽正常，无污染，无腐烂变质，并符合相应的食品标准和有关规定。

4.1.2 枸杞：应符合 GB/T 18672 的规定。

4.1.3 芝麻：应符合 GB/T 11761 的规定。

4.1.4 红枣：应符合 GB/T 5835 的规定。

4.1.5 豆皮、豆腐：应符合相应的食品标准和有关规定。

4.1.6 生产用水：应符合 GB 5749 的规定。

4.1.7 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
组织形态	呈各品种干品应有的形状，呈块、片、条、丝、粒、粉状。	取适量样品置于洁净的白色搪瓷盘中，在自然光线下目视、鼻嗅。
色 泽	具有该品质应有的色泽。	
滋味气味	具有该品质应有的香气，无异味。	
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/100g	≤ 25.0	GB 5009.3

4.4 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	≤ 0.16(限以玉米为主料的干制品) 0.8 (限以木耳或木耳为主料的干制品) 0.8 (限裙带菜为主料的干制品) 0.24 ^a (限以香菇为主料的干制品) 0.64	GB 5009.12
^a 以香菇为主料的干制品按脱水率折算。		

4.5 真菌毒素限量

应符合GB 2761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，并按JJF 1070规定的方法测定。

4.8 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的有关规定。

4.9 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881的规定。

标准备

S-

月

5 检验规则

5.1 组批

以同一品种的原料、同一次投料、同一工艺所生产的同一规格产品为一批。

5.2 抽样

所抽样品须为同一批次保质期内的产品，抽样基数不得低于100个最小包装，总重量不低于30kg，抽取样品不少于20个最小包装，重量不低于2kg。样品分成2份，1份检验，1份备查。

5.3 出厂检验

每批产品须经公司质量检验部门检验合格并签发合格证后方可出厂。出厂检验项目按相关规定和要求执行。

5.4 型式检验

正常情况下，型式检验每半年进行一次，其项目为本标准技术要求规定的全部项目，有下列情况之一者，亦应进行型式检验：

- a) 产品原料、配方和生产工艺有较大变化时；
- 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。

5.5 判定规则

检验结果中，若有任一项指标不合格时，可用留样复检，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 及有关规定。

6.1.2 外包装储运图示标志符合 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

运输需使用冷藏专用车辆，运输箱体应清洁、干燥、不得与有毒、有害、易污染的物体混装混运；运输过程应防挤压、防雨、防晒、防潮、装卸时应轻搬、轻放。

6.4 贮存

产品应贮存在阴凉通风、清洁、干燥的室内，并有防尘、防蝇、防虫、防鼠的设施；不得与有毒、有害、有异味、易挥发、易污染的物品同处贮存；仓库内产品不同品种分别堆码整齐，产品应离墙、离地、堆码高度以提取方便为宜。

案章

日

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1日至2023年8月10日在今日头条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（盖章）

陈鱼丞

备案单位主要负责人（签字）

2023年8月10日

2023年8月10日