

Q/XXD

昆明徐小豆食品有限公司企业标准

Q/XXD 0003 S—2023

蔬菜干制品（非即食）

云南省食品安全企业标准备案章

备案号: 53010529 S- 2023

备案日期: 2023 年 11 月 30 日

2023 - 11 - 30 发布

2023 - 12 - 02 实施

昆明徐小豆食品有限公司

发布

前 言

我公司生产的蔬菜干制品（非即食）是以新鲜的韭菜、茴香、香菜、芹菜、白菜、小青菜、包菜、菠菜、葱叶、蒜苗、卷心菜、上海青（瓢儿白）、黄花菜、芥蓝、花椰菜、贡菜、菜心、莴笋、黄瓜、小瓜、苦瓜、西红柿、南瓜、冬瓜、白萝卜、胡萝卜、竹笋、秋葵、地参、芋头、葛根、生姜、山药、土豆、百合、莲子、魔芋、红薯、紫薯、莲藕、青豆、豌豆角、豇豆、蚕豆、玛咖、草芽、豆芽等蔬菜、重瓣红玫瑰、菊花等可食用花卉、党参、天麻、西洋参、铁皮石斛等为主要原料，经挑选、清洗、分切（或不分切）、漂烫（或不漂烫）、干燥、再经添加（或不添加）辣椒、豆皮（豆段）、油炸豌豆、黄豆、芝麻、香菇、松茸、牛肝菌、羊肚菌等可食用菌、海带丝（条）、裙带菜、枸杞、大枣等辅料，混合（或不混合）、粉碎（或不粉碎）、调配（或不调配）、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、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》、《关于党参等9种新增按照传统既是食品又是中药材的物质公告》（2023年第9号）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。

本标准由昆明徐小豆食品有限公司提出、起草并解释。

本标准主要起草人：徐华。

省食品

号：5

期：

蔬菜干制品（非即食）

1 范围

本标准规定了蔬菜干制品（非即食）的产品分类、技术要求、检验规则、标志、包装、运输、贮存。

本标准适用于以新鲜的韭菜、茴香、香菜、芹菜、白菜、小青菜、包菜、菠菜、葱叶、蒜苗、卷心菜、上海青（瓢儿白）、黄花菜、芥蓝、花椰菜、贡菜、菜心、茼蒿、黄瓜、小瓜、苦瓜、西红柿、南瓜、冬瓜、白萝卜、胡萝卜、竹笋、秋葵、地参、芋头、葛根、生姜、山药、土豆、百合、莲子、魔芋、红薯、紫薯、莲藕、青豆、豌豆角、豇豆、蚕豆、玛咖、草芽、豆芽等蔬菜、重瓣红玫瑰、菊花等可食用花卉、党参、天麻、西洋参、铁皮石斛等为主要原料，经挑选、清洗、分切（或不分切）、漂烫（或不漂烫）、干燥、再经添加（或不添加）辣椒、豆皮（豆段）、油炸豌豆、黄豆、芝麻、香菇、松茸、牛肝菌、羊肚菌等可食用菌、海带丝（条）、裙带菜、枸杞、大枣等辅料，混合（或不混合）、粉碎（或不粉碎）、调配（或不调配）、包装等工艺制成的蔬菜干制品（非即食）。

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

3.1 根据蔬菜种类的不同分为：芸薹类蔬菜干制品、叶菜类蔬菜干制品、豆类蔬菜干制品、薯类蔬菜干制品、块根和块茎类蔬菜干制品、茎类蔬菜干制品、其他蔬菜干制品、混合类蔬菜干制品、混合型加辅料蔬菜干制品。

3.2 根据产品加工形态的不同分为：整个或整颗类蔬菜干制品、片状、块状蔬菜干制品、丝状、条状蔬菜干制品、粒状蔬菜干制品、粉状蔬菜干制品、粉块状蔬菜干制品等。

4 技术要求

4.1 原辅料要求

4.1.1 韭菜、茴香、芹菜、白菜、小青菜、包菜、菠菜、葱叶、蒜苗、卷心菜、上海青（瓢儿白）、黄花菜、芥蓝、花椰菜、贡菜、菜心、茼蒿、黄瓜、小瓜、苦瓜、西红柿、南瓜、冬瓜、白萝卜、胡萝卜、竹笋、秋葵、地参、芋头、葛根、生姜、山药、土豆、百合、莲子、魔芋、红薯、紫薯、莲藕、青豆、豌豆角、豇豆、蚕豆、玛咖、草芽、豆芽等蔬菜，重瓣红玫瑰、菊花等可食用花卉、党参、天麻、西洋参、铁皮石斛等：应选用洁净、无霉变、无污染、无虫蛀、无异味的产品，并符合相应的食品标准及有关规定。

4.1.2 辣椒、芝麻等香辛料：应符合 GB/T 15691 的规定。

4.1.3 豆皮（豆段）：应符合 GB 2712 的规定。

4.1.4 豌豆、黄豆等炒货食品：应符合 GB/T 22165 的规定。

- 4.1.5 香菇、松茸、牛肝菌、羊肚菌等可食用菌：应符合 GB 7096 的规定。
- 4.1.6 枸杞：应符合 GB/T 18672 的规定。
- 4.1.7 大枣：应符合 GB/T 5835 的规定。
- 4.1.8 海带丝（条）、裙带菜等藻类产品：应符合 GB 19643 的规定。
- 4.1.9 生产加工用水：应符合 GB 5749 的规定。
- 4.1.10 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	具有其该产品应有的色泽。	取适量样品置于洁净的白瓷盘中，在自然光线下目视、鼻嗅。
气味和滋味	具有其该产品应有的气味和滋味，无霉味、无异味。	
组织形态	呈各品种干品应有的颗状、块状、片状、条状、丝状、粒状、粉末状或粉块状或混合状。	
杂 质	无肉眼可见的外来杂质。	

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	$\leq$ 13.0（粉状和粉块状产品） 20.0（单一型产品） 25.0（混合型产品）	GB 5009.3
灰分（以干基计）, g/100g	$\leq$ 12.0（不适用于竹笋或含有竹笋的产品）	GB 5009.4
二氧化硫 ^a (SO ₂), mg/kg	$\leq$ 400	GB 5009.34
注： ^a 限量值仅限于单一型党参、天麻或以党参、天麻为主料的产品。		

4.4 污染物限量

应符合GB 2762及有关规定，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	$\leq$ 0.64 0.8（限以党参、铁皮石斛、天麻、西洋参为主料的产品）	GB 5009.12
注：部分蔬菜的污染物限量值除铅指标外按脱水率折算，脱水率根据产品实际提供。		

4.5 农药残留限量

应符合GB 2763的规定。

4.6 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。

4.7 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合GB 2760的有关规定。

4.8 生产加工过程的卫生要求

应符合GB 14881的规定。

5 检验规则

5.1 组批

以同一次投料、同一品种原料、同一工艺生产的同一规格的产品为一批。

5.2 抽样

同一批次产品中随机抽取，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

每批产品须经我公司质量检验部门检验合格并附合格证后方可出厂；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，检验项目为本标准技术要求规定的所有项目；发生以下情况之一时，亦应进行型式检验：

- a) 产品原料、配方和生产工艺有较大改变时；
- b) 停产半年以上，重新恢复生产时；
- c) 出厂检验结果与上一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，如有任一项指标不合格时，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和有关规定，封口严密，包装牢固。

6.3 运输

运输工具应清洁、卫生、无异味、无污染。不得与有毒、有害、有异味、有腐蚀性、易污染或影响产品质量的物品混装、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。

6.4 贮存

原料、辅料、半成品、成品应分开放置，应贮存在清洁、卫生、阴凉、干燥、通风、无异味的库房内。产品离地、离墙堆放，并设有防鼠、防蝇、防虫设施，禁止与有毒、有害、有异味、有腐蚀性、易污染的物品混贮，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 11 月 03 日至 2023 年 11 月 10 日 在 本公司微信公众号上 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。



徐华

备案单位主要负责人(签字)

2023 年 11 月 11 日