

Q/KAP

阿朴(昆明)食品开发有限责任公司企业标准

Q/KAP 0001 S—2024

蔬菜干制品（非即食）

云南省食品安全企业标准备案草

备案号: 53010026 S- 2024

备案日期: 2024 年 01 月 10 日

2024-01-10 发布

2024-01-12 实施

阿朴(昆明)食品开发有限责任公司
发布

前 言

我公司生产的蔬菜干制品（非即食），是以葛根、生姜、山药、土豆、百合、莲子、地参、芋头、魔芋、红薯、紫薯、莲藕、白萝卜、胡萝卜、竹笋、秋葵、莴笋、贡菜、菜心、青豆、豌豆角、豇豆、蚕豆、苦瓜、西红柿、南瓜、冬瓜、黄瓜、芹菜、白菜、小青菜、包菜、菠菜、韭菜、葱叶、卷心菜、上海青（瓢儿白）、黄花菜、芥蓝、玛咖、花椰菜、草芽、豆芽、牛蒡根、玛咖、辣木叶、三七花、三七须根、三七茎叶、干制铁皮石斛花、干制铁皮石斛叶、紫皮石斛等干制品（包括各种形态的蔬菜干制品）、重瓣红玫瑰、菊花等可食用干花卉、党参、肉苁蓉（荒漠）、铁皮石斛、西洋参、黄芪、灵芝、山茱萸、天麻、杜仲叶等中的一种或几种为原料，添加（或不添加）辣椒、香菜、蒜苗、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、花椰菜、枸杞、大枣等辅料，经挑选、清理、分切（或不分切）、干燥（或不干燥）、混合（或不混合）、粉碎（或不粉碎）、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）、DBS 53/023-2017《云南省食品安全地方标准 干制三七花》、DBS 53/024-2017《云南省食品安全地方标准 干制三七茎叶》、DBS 53/029-2020《云南省食品安全地方标准 三七须根》、DBS 53/030-2021《云南省食品安全地方标准 干制铁皮石斛花》、DBS 53/031-2021《云南省食品安全地方标准 干制铁皮石斛叶》、DBS 53/027-2018《云南省食品安全地方标准 紫皮石斛》制定，其中铅限量指标严于食品安全国家（地方）标准，其余指标根据产品实际制定。

本标准由阿朴（昆明）食品开发有限责任公司提出、起草并解释。

本标准主要起草人：魏春林。

省食品
案号：
日期：

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。

本标准适用于以葛根、生姜、山药、土豆、百合、莲子、地参、芋头、魔芋、红薯、紫薯、莲藕、白萝卜、胡萝卜、竹笋、秋葵、莴笋、贡菜、菜心、青豆、豌豆角、豇豆、蚕豆、苦瓜、西红柿、南瓜、冬瓜、黄瓜、芹菜、白菜、小青菜、包菜、菠菜、韭菜、葱叶、卷心菜、上海青（瓢儿白）、黄花菜、芥蓝、玛咖、花椰菜、草芽、豆芽、牛蒡根、玛咖、辣木叶、三七花、三七须根、三七茎叶、干制铁皮石斛花、干制铁皮石斛叶、紫皮石斛等干制品（包括各种形态的蔬菜干制品）、重瓣红玫瑰、菊花等可食用干花卉、党参、肉苁蓉（荒漠）、铁皮石斛、西洋参、黄芪、灵芝、山茱萸、天麻、杜仲叶等中的一种或几种为原料，添加（或不添加）辣椒、香菜、蒜苗、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、花椰菜、枸杞、大枣等辅料，经挑选、清理、分切（或不分切）、干燥（或不干燥）、混合（或不混合）、粉碎（或不粉碎）、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 葛根、生姜、山药、土豆、百合、莲子、地参、芋头、魔芋、红薯、紫薯、莲藕、白萝卜、胡萝卜、竹笋、秋葵、莴笋、贡菜、菜心、青豆、豌豆角、豇豆、蚕豆、苦瓜、西红柿、南瓜、冬瓜、黄瓜、芹菜、白菜、小青菜、包菜、菠菜、韭菜、葱叶、卷心菜、上海青（瓢儿白）、黄花菜、芥蓝、玛咖、花椰菜、草芽、豆芽、牛蒡根、玛咖、辣木叶等蔬菜干制品，重瓣红玫瑰、菊花等可食用干花卉、党参、肉苁蓉（荒漠）、铁皮石斛、西洋参、黄芪、灵芝、山茱萸、天麻、杜仲叶等原料：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 三七须根：应符合 DBS 53/ 029 的规定。
- 4.1.3 干制三七花：应符合 DBS 53/ 023 的规定。
- 4.1.4 三七茎叶：应符合 DBS 53/ 024 的规定。
- 4.1.5 铁皮石斛花：应符合 DBS 53/ 030 的规定。
- 4.1.6 铁皮石斛叶：应符合 DBS 53/ 031 的规定。
- 4.1.7 紫皮石斛：应符合 DBS 53/ 027 的规定。
- 4.1.8 辣椒、香菜、蒜苗、芝麻等香辛料：应符合 GB/T 15691 的规定。
- 4.1.9 豆皮（豆段）：应符合 GB 2712 的规定。
- 4.1.10 豌豆、黄豆等炒货食品：应符合 GB/T 22165 的规定。
- 4.1.11 香菇、松茸、牛肝菌、羊肚菌等可食用菌：应符合 GB 7096 的规定。
- 4.1.12 枸杞：应符合 GB/T 18672 的规定。
- 4.1.13 大枣：应符合 GB/T 5835 的规定。
- 4.1.14 海带丝（条）、裙带菜等藻类产品：应符合 GB 19643 的规定。
- 4.1.15 生产加工用水：应符合 GB 5749 的规定。
- 4.1.16 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 ≤	13.0（粉状和粉块状产品） 20.0（单一型产品） 28.0（混合型产品）	GB 5009.3
灰分（以干基计）, g/100g ≤	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 ≤	400	GB 5009.34
粗多糖(以无水葡萄糖计) ^b /(g/100g) ≥	3.5（仅限单一型铁皮石斛花制品） 8.0（仅限单一型铁皮石斛叶制品）	DBS 53/030 附录 A DBS 53/031 附录 A
多糖(以无水葡萄糖计) ^c /(g/100g) ≥	30.0（单一型紫皮石斛制品）	DBS53/ 027 附录A
蛋白质, g/100g ≥	10.0（仅限单一型玛咖制品）	GB 5009.5
膳食纤维, g/100g ≥	10.0（仅限单一型玛咖制品）	GB 5009.88

表 2 （续）

项 目	指 标	检验方法
人参皂苷 Rb ₃ , g/100g ≥	0.8（仅限单一型干制三七花制品）	DBS 53/023 附录 A
	0.5（仅限单一型干制三七茎叶制品）	DBS 53/024 附录 A
人参皂苷 Rg ₁ , g/100g	0.8-3.0（仅限单一型三七须根制品）	DBS 53/029 附录 A
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； ^b 粗多糖以干基计； ^c 多糖以干基计。		

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（地方）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 ≤	0.4（单一型的铁皮石斛花制品、紫皮石斛制品（以干基计）、茯苓制品、蛹虫草制品） 0.8（单一型的玛咖制品） 0.8（单一型的党参、肉苁蓉（荒漠）、铁皮石斛、西洋参、黄芪、灵芝、山茱萸、天麻制品，基于干品确定） 1.2（单一型的三七须根制品以干基计） 1.6（单一型的三七花制品、三七茎叶制品、杜仲叶制品（基于干品确定）、铁皮石斛叶制品） 4.0（单一型菊花制品） 0.64（其他蔬菜干制品）	GB 5009.12

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。

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 12 月 11 日至 2023 年 12 月 17 日 在 食策咨询微信公众号 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。



2023年 12月 18日

魏春林

备案单位主要负责人（签字）

2023年 12月 18日