

Q/DYD

昆明多悦多工贸有限公司企业标准

Q/DYD 0006 S—2024

代替 Q/DYD 0006 S-2021

蔬菜、水果制品

云南省食品安全企业标准备案章

备案号: 53010084S-2024

备案日期: 2024 年 02 月 02 日

2024-02-02 发布

2024-02-04 实施

昆明多悦多工贸有限公司

发布

前 言

我公司生产的蔬菜、水果制品是以紫薯、山药、红薯、秋葵、香菇、胡萝卜、酸角、甜角、芒果、红枣、葡萄、桂圆、荔枝、无花果等为主要原料，添加或不添加食用油、食盐、食糖、食品添加剂等辅料，经选料、清洗、整理、分切（或不分切）、干燥（或油炸）、混合（或不混合）、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》、GB 16325-2005《干果食品卫生标准》、GB 17401-2014《食品安全国家标准 膨化食品》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。

本标准代替Q/DYD 0006 S-2021《蔬菜、水果制品》。

本标准由昆明多悦多工贸有限公司提出、起草并解释。

本标准主要起草人：徐扬高。

省食品
号:5
期:

蔬菜、水果制品

1 范围

本标准规定了蔬菜、水果制品的产品分类、技术要求、检验规则、标志、包装、运输、贮存。

本标准适用于以紫薯、山药、红薯、秋葵、香菇、胡萝卜、酸角、甜角、芒果、红枣、葡萄、桂圆、荔枝、无花果等为主要原料，添加或不添加食用油、食盐、食糖、食品添加剂等辅料，经选料、清洗、整理、分切（或不分切）、干燥（或油炸）、混合（或不混合）、包装等工艺制成的蔬菜、水果制品。

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

根据产品的加工工艺不同分为：非油炸型、油炸型。

4 技术要求

4.1 原辅料要求

4.1.1 紫薯、山药、红薯、秋葵、香菇、胡萝卜等新鲜蔬菜：应选用新鲜、无霉变、无虫蛀、无污染，并符合相应的食品标准及有关规定。

4.1.2 酸角、甜角、芒果、红枣、葡萄、桂圆、荔枝、无花果等新鲜水果：应选用无霉变、无虫蛀、无污染，并符合相应的食品标准及有关规定。

4.1.3 食用油：应符合 GB 2716 的规定。

4.1.4 食盐：应符合 GB 2721 的规定。

4.1.5 食糖：应符合 GB 13104 的规定。

4.1.6 生产加工用水：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	具有相应产品应有的正常色泽。	取适量样品置于洁净的白色瓷盘中，在自然光线下目视、鼻嗅、口尝。
滋味和气味	具有相应产品应有的滋味和气味，无异味。	
组织形态	具有相应产品应有的组织形态。	
杂 质	无肉眼可见外来杂质。	

4.3 理化指标

油炸类产品理化指标应符合表2的规定。

表2 理化指标

项 目	指 标	检验方法
水分, g/100g	≤ 7	GB 5009.3
过氧化值 (以脂肪计), g/100g	≤ 0.25	GB 5009.227
酸价 (以脂肪计) (KOH), mg/g	≤ 5.0	GB 5009.229
羰基价 (以脂肪计), meq/kg	≤ 20	GB 5009.230

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	≤ 0.24 (油炸蔬菜) 0.64 (干制蔬菜) 0.16 (油炸水果) 0.4 (干制水果)	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 微生物限量

应符合表4的规定。

表4 微生物限量

项 目	采样方案 ^a 及限量 (若非指定, 均以CFU/g表示)				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数 ^b	5	2	10 ⁴	10 ⁵	GB 4789.2
大肠菌群 ^b	5	2	10	10 ²	GB 4789.3平板计数法
沙门氏菌	5	0	0	—	GB 4789.4

金黄色葡萄球菌	5	1	10 ²	10 ³	GB 4789.10
^a 样品的采集及处理按GB 4789.1执行； ^b 限油炸类产品检测。					

4.8 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。按JJF 1070规定的方法检验。

4.9 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合GB 2760的有关规定。

4.10 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

从同一批产品中随机抽取，抽样基数不得少于20kg，抽样数量为2kg（不少于12个独立包装），样品分成两份，1份用于检验，1份用于备查。

5.3 出厂检验

每批产品须经公司质量检验部门检验合格，并附合格证后方可出厂，出厂检验项目应按照有关规定和要求执行。

5.4 型式检验

型式检验每半年进行一次，检验项目为本标准规定的全部项目。有下列情况之一时，亦应进行型式检验：

- 当原料、生产工艺、生产设备发生较大变化时；
- 停产半年以上重新恢复生产时；
- 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时；
- 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，若微生物指标有任一项不合格，则判定该批次产品为不合格产品，不得复检；其余项目指标有不合格项时，可用留样进行复检，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及有关规定，封口严密，包装牢固。

6.3 运输

运输工具应清洁、卫生，产品不得与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发或有异味的物品混装运输；搬运时应轻放，严禁扔、摔挤；运输中应防止暴晒、雨淋及受潮。

6.4 贮存

产品应贮存于清洁卫生、通风干燥、有防尘、防蝇、防虫、防鼠设施的库内；禁止与有毒、有害、有异味、有腐蚀性、易污染的物品混贮。产品堆放时应离地、离墙，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 2024 年 01 月 04 日至 2024 年 01 月 12 日在企业标准信息公共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。

昆明多悦多工贸有限公司

备案单位（盖章）

2024 年 01 月 15 日

陈树高

备案单位主要负责人（签字）

2024 年 01 月 15 日