

蔬菜干制品

云南省食品安全企业标准备案章
备案号: 53050004S-2024
备案日期: 2024年01月25日

云南省食
备案号:
备案日期:

2024 - 01 - 25 发布

2024 - 01 - 31 实施

保山俊成农业有限责任公司 发布

Q/BJC 0001S—2024

前 言

我公司生产的蔬菜干制品是以新鲜豇豆、四季豆、黄瓜、茄子等蔬菜为主要原料，经挑选、清洗、分切(或不分切)、漂烫（或不漂烫）、发酵(或不发酵)、干燥、拼配或不拼配、包装等工艺加工而成。根据相关法律法规的规定，特制定本标准，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》和GB 2763-2021《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》制定，其中铅指标限量严于食品安全国家标准，其余指标根据产品实际制定。

本标准由保山俊成农业有限责任公司提出、起草并解释。

本标准主要起草人: 罕荣昌。

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、运输及贮存。
本标准适用于以新鲜豇豆、四季豆、黄瓜、茄子等为主要原料，经挑选、清洗、分切(或不分切)、漂烫（或不漂烫）、发酵(或不发酵)、干燥、拼配或不拼配、包装等工艺加工而成的蔬菜干制品。

2 规范性引用文件

本标准所列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

根据所用的原料种类不同分为：单一型蔬菜干制品、混合型蔬菜干制品。

4 技术要求

4.1 原辅料要求

- 4.1.1 豇豆、四季豆、黄瓜、茄子：应新鲜、成熟适度，无污染、无病虫害、无腐烂变质，应符合相应的食品安全标准及有关规定。
- 4.1.2 生产用水：应符合 GB 5749 的规定。
- 4.1.3 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
色 泽	具有产品应有的色泽，与原有蔬菜的色泽相近或基本一致。	取适量样品置于清洁的白色瓷盘中，在自然光下目视、鼻嗅、熟制后口尝其滋味。
滋味和气味	具有产品应有的气味和滋味，无异味。	
形 态	具有产品应有的形态，各类产品的规格应该基本一致，无黏结、无霉变。	
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	≤ 20	GB 5009.3

4.4 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的规定。

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

4.5 真菌毒素限量

应符合GB 2761的规定。

4.6 微生物限量

致病菌限量应符合GB 29921的规定

4.7 农药残留限量

应符合GB 2763的规定

4.8 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的测定，并按JJF 1070 规定的方法测定。

4.9 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合GB 2760的规定。

4.10 生产加工过程中的卫生要求

应符合GB 14881的规定。

5 检验规则

5.1 组批

以同一原料、同一班次生产的同一品种，同一规格产品为一个批次。

5.2 抽样

从同一批次产品中随机抽取样品，抽样基数不得少于100个独立包装，总重不少于30kg。随机抽取6个独立包装样品，总重不少于2kg。样品分成2份，1份用于检验，1份留样备查。

5.3 出厂检验

产品出厂前须经本公司质量部门检验合格，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

型式检验每半年进行一次，检验项目为本标准技术要求中的全部项目。有下列情况之一者，亦应进行型式检验：

- a) 当原料、生产工艺、生产设备发生较大变化时；
- 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，若微生物指标有任一项不合格，则判定为该批产品不合格，不得复检；其余指标有任一项不合格时，可以用留样进行复检，以复检结果为准。

6 标志、包装、运输、贮存

6.1 标志

- 6.1.1 产品销售包装的标签、标识应符合 GB 7718、GB 28050 的规定，并按相关规定和要求执行
- 6.1.2 外包装图标标志应符合 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

运输工具应保持清洁卫生、无异味、无污染。运输中应避免日晒、雨淋，严禁与有毒、有害、易污染的物品混装、混运。装卸时应轻搬、轻放，禁止抛丢投掷。

6.4 贮存

产品应贮存于清洁卫生、通风干燥、有防尘、防蝇、防鼠设施的库房内。堆放应离地、离墙20cm以上，堆放高度以纸箱承受压力不变形为宜。禁止与有毒、有害、有腐蚀性、易污染的货物混贮、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2024年1月18日至2024年1月25日在保山市个私协会公众号，保山市个私协会官网：http://bssgsxh.web.97jindianzi.com/doc_26368726.html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。



2024年1月25日

备案单位主要负责人（签字）

2023年1月25日