

# Q/YTC

## 云南唐家厨房食品有限公司企业标准

Q/YTC 0006 S—2024

### 蔬菜干制品

云南省  
备案  
备案日

云南省食品安全企业标准备案章

备案号: 53010269 S- 2024

备案日期: 2024 年 05 月 27 日

2024-05-27 发布

2024-05-29 实施

云南唐家厨房食品有限公司

发布

## 前 言

我公司生产的蔬菜干制品是以土豆、白菜、豆角、竹笋、花椰菜、芥蓝、玉米、白萝卜、胡萝卜、贡菜、黄花菜等新鲜蔬菜的一种或几种为主要原料，添加（或不添加）食用菌（木耳、蛹虫草）的一种或几种，经原料处理、清洗、切分（或不切分）、漂烫（或不漂烫）、干燥、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、贸易以及仲裁的依据。

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。

本标准由云南唐家厨房食品有限公司提出、起草并解释。

本标准主要起草人：唐光明。

食品安

号: 5301

号:

# 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。  
本标准适用于以土豆、白菜、豆角、竹笋、花椰菜、芥蓝、玉米、白萝卜、胡萝卜、贡菜、黄花菜等新鲜蔬菜的一种或几种为主要原料，添加（或不添加）食用菌（木耳、蛹虫草）的一种或几种，经原料处理、清洗、切分（或不切分）、漂烫（或不漂烫）、干燥、混合、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

- 3.1 根据主要原料不同分为：叶类、茎类、豆类、块根、其它类干制蔬菜。
- 3.2 根据使用的原料不同分为：单一品种和混合品种。
- 3.3 根据加工工艺不同分为：自然干燥蔬菜、热风干燥蔬菜、冻干蔬菜。

## 4 技术要求

### 4.1 原辅料要求

- 4.1.1 新鲜蔬菜（土豆、白菜、豆角、竹笋、花椰菜、芥蓝、玉米、白萝卜、胡萝卜、贡菜、黄花菜）等：应新鲜、无污染、无霉变、无腐烂、无病虫害并符合相应的食品安全标准和有关规定。
- 4.1.2 生产加工用水：应符合 GB 5749 的规定。
- 4.1.3 食用菌：应符合 GB 7096 的规定。
- 4.1.4 其他原辅料：应符合相应的食品安全标准和有关规定，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   | 具有相应产品应有的色泽。          | 取适量样品置于洁净的白瓷盘中，在自然光下用目视、鼻嗅、口尝。 |
| 滋味与气味 | 具有相应产品应有的滋味，气味、无异味。   |                                |
| 组织形态  | 具有相应产品应有的形态，无病虫害、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 ≤  | 16.0 | GB 5009.3  |
| 总灰分, g/100g ≤ | 12.0 | GB 5009.12 |

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 ≤ | 0.64 | GB 5009.12 |

4.5 农药残留限量

应符合GB 2763的规定。

4.6 真菌毒素限量

应符合 GB 2761 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，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

从同一批次产品中随机抽取，抽样基数不得少于30kg，抽样20个独立包装的样品（总重量不得少于2kg），样品分成2份，一份检验，一份备查。

5.3 出厂检验

产品出厂前应由公司的质量监督部门进行检验，检验合格并附合格证后方可出厂。出厂检验项目应按有关规定执行。

#### 5.4 型式检验

型式检验每半年进行一次，型式检验项目为标准规定的全部技术要求，当有下列情况之一时，亦应进行型式检验：

- a) 正式生产后，当原材料、配方、工艺发生较大改变时；
- 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，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

包装材料及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、无异味、无污染。运输过程中应防挤压、防雨、防晒，装卸时应轻搬、轻放。运输时严禁与有毒、有害、有异味、有腐蚀性、易污染的物品混运。

#### 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。



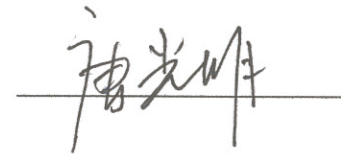
## 备案单位承诺书

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》。



备案单位主要负责人（签字）

2024年 5 月 16 日