

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》。

陆良滇野食品有限公司

备案单位（盖章）



2024年11月20日

钱存友

备案单位主要负责人（签字）

2024年11月20日

Q/LDY

陆良滇野食品有限公司企业标准

Q/LDY 0004 S—2024

油炸蔬菜制品

云南省食品安全企业标准备案章
备案号: 53030362S-2024
备案日期: 2024年11月20日

云南省食
备案号
备案日期

2024-11-20 发布

2024-11-21 实施

陆良滇野食品有限公司

发布

前 言

我公司生产的油炸蔬菜制品是以新鲜（或干制）蔬菜为主要原料，经挑选、泡发（仅限干制蔬菜）、清理、分切（或不分切）、炒制（或油炸）、冷却、调味（添加或不添加畜禽肉、食用油、香辛料、葱、大蒜、白砂糖、姜、料酒、味精、食用盐、酱油、食品添加剂等辅料）、包装等工艺生产而成。根据《中华人民共和国标准化法》、《中华人民共和国食品安全法》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》、GB 2763-2021《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》、GB 16565-2003《油炸小食品卫生标准》制定，其中铅指标严于食品安全国家标准，其余指标根据产品实际制定。

本标准由陆良滇野食品有限公司提出、起草并解释。

本标准主要起草人：钱存友

品安全

5303

油炸蔬菜制品

1 范围

本标准规定了油炸蔬菜制品的技术要求、检验规则、标志、包装、运输和贮存。

本标准适用于以新鲜（或干制）蔬菜为主要原料，经挑选、泡发（仅限干制蔬菜）、清理、分切（或不分切）、炒制（或油炸）、冷却、调味（添加或不添加畜禽肉、食用油、香辛料、葱、大蒜、白砂糖、姜、料酒、味精、食用盐、酱油、食品添加剂等辅料）、包装等工艺加工而成的油炸蔬菜制品。

2 规范性引用文件

本标准中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 技术要求

3.1 原辅材料要求

- 3.1.1 新鲜或干制蔬菜：应无蛀虫、无霉变、无腐烂，并符合相应的食品安全标准及有关规定。
- 3.1.2 畜禽肉：应符合 GB 2707 的规定。
- 3.1.3 白砂糖：应符合 GB/T 317 的规定。
- 3.1.4 食用植物油：应符合 GB 2716 的规定。
- 3.1.5 食盐：应符合 GB 2721 的规定。
- 3.1.6 味精：应符合 GB 2720 的规定。
- 3.1.7 香辛料：应符合 GB/T 15691 的规定。
- 3.1.8 酱油：应符合 GB 2717 的规定。
- 3.1.9 食品添加剂：应符合 GB 2760 的规定。
- 3.1.10 生产加工用水：应符合 GB 5749 的规定。
- 3.1.11 其他辅料：应符合相应食品安全标准和有关规定，不得使用非食品原料和辅料。

3.2 感官要求

应符合表1规定。

表1 感官要求

项 目	要 求	检验方法
色 泽	具有各产品固有的色泽	取适量样品置于洁净的白瓷盘中，在自然光线下目视、鼻嗅、口尝
状 态	具有各产品应有的状态，无霉变、无虫蛀	
气味、滋味	具有本产品固有的气味和滋味，无异味、异臭	
杂 质	无肉眼可见外来杂质	

3.3 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
酸价（以脂肪计），(KOH) mg/g ≤	5.0	GB 5009.229
过氧化值（以脂肪计），g/100g ≤	0.25	GB 5009.227

3.4 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 ≤	0.8	GB 5009.12

3.5 农药残留限量

应符合 GB 2763 的规定。

3.6 微生物限量

3.6.1 微生物限量应符合 GB 16565 的规定

3.6.2 致病菌限量应符合 GB 29921 的规定

3.7 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。

3.8 食品添加剂

3.8.1 食品添加剂的使用应符合 GB 2760 有关规定。

3.8.2 食品添加剂的质量应符合相应的食品安全标准及有关规定。

3.9 生产加工过程的卫生要求

应符合GB 14881的规定。

4 检验规则

4.1 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的产品为一批。

4.2 抽样

从同一批产品中随机抽取，抽样基数不得低于100个最小包装，总重不低于30kg，抽取样品不少于20个最小包装且总量不低于3kg。样品分成2份，1份检验，1份备查。

4.3 出厂检验

产品出厂前须经本厂质检部门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。

4.4 型式检验

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

- a) 产品的原料、配方、工艺、生产设备发生较大改变，可能影响产品质量时；
- b) 产品停产半年以上，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。

4.5 判定规则

检验结果中，全部指标检验合格，即判断该产品合格；微生物指标若有任意一项不合格时，则判该批产品不合格，不得进行复检；其余指标若有不合格时，可对留样进行复检，以复检结果为准。

5 标志、包装、运输、贮存

5.1 标志

5.1.1 销售的包装标签标识应符合 GB 7718 和 GB 28050 及有关规定。

5.1.2 外包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

5.2 包装

包装材料和包装容器应符合相应食品安全国家标准和有关规定，封口严密、包装牢固。

5.3 运输

运输工具、车辆必须清洁、卫生、干燥，无其它污染物；运输途中应防止挤压、防雨、防潮、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、易污染的货物混装混运。

5.4 贮存

产品应贮存于清洁卫生、通风、干燥、有防潮、防蝇、防鼠设施的仓库内，不得与有毒、有害、有异味、易污染的物品混存混放；仓库内的产品按产品不同品种分别堆码，堆放时应离地、离墙，堆码高度以提取方便为宜。