

备案单位承诺书

本食品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》。



2024年12月09日



2024年12月09日

Q/QCX

曲靖初心生物科技有限公司企业标准

Q/QCX 0001 S—2024

蔬菜干制品（非即食）

云南省食品安全企业标准备案章
备案号: 53030073S-2024
备案日期: 2024年12月11日

云南
备案
备案

2024-12-11 发布

2024-12-12 实施

曲靖初心生物科技有限公司

发布

前 言

我公司生产的蔬菜干制品（非即食），是以干燥的（冷冻干燥或热风干燥或自然干燥工艺）或新鲜的葱（或葱叶）、香菜、韭菜、茴香、薄荷、卷心菜、贡菜、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、大蒜、蒜苗（或蒜薹）、洋葱、莴笋、菜心、青豆、豌豆角、豌豆、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、上海青（瓢儿白）、黄花菜、芥蓝、花椰菜、生菜、草芽、豆芽、牛蒡根、玛咖、竹笋等蔬菜，菊花、重瓣红玫瑰、桂花、茉莉花、玫瑰茄等可食用花卉，玉米、辣木叶等中的一种或几种为原料，经挑选、清理、分切（或不分切）、干燥（冷冻干燥或热风干燥或自然干燥）（或不干燥）、混合（或不混合）、粉碎（或不粉碎）、包装等工艺制成的蔬菜干制品。根据《中华人民共和国标准化法》和《中华人民共和国食品安全法》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（地方）标准，其余指标根据产品实际制定。

本标准由曲靖初心生物科技有限公司提出、起草并解释。

本标准主要起草人：金立平。

省食
号：
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。

本标准适用于以干燥的（冷冻干燥或热风干燥或自然干燥工艺）或新鲜的葱（或葱叶）、香菜、韭菜、茴香、薄荷、卷心菜、贡菜、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、大蒜、蒜苗（或蒜薹）、洋葱、莴笋、菜心、青豆、豌豆角、豌豆、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、上海青（瓢儿白）、黄花菜、芥蓝、花椰菜、生菜、草芽、豆芽、牛蒡根、玛咖、竹笋等蔬菜，菊花、重瓣红玫瑰、桂花、茉莉花、玫瑰茄等可食用花卉，玉米、辣木叶等中的一种或几种为原料，经挑选、清理、分切（或不分切）、干燥（冷冻干燥或热风干燥或自然干燥）（或不干燥）、混合（或不混合）、粉碎（或不粉碎）、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。

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。

3.3 根据产品加工工艺的不同分为：冷冻干燥蔬菜干制品、热风干燥蔬菜干制品、自然干制蔬菜干制品、蔬菜粉及制品。

4 技术要求

4.1 原辅料要求

4.1.1 干燥的或新鲜的葱（或葱叶）、香菜、韭菜、茴香、薄荷、卷心菜、贡菜、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、大蒜、蒜苗（或蒜薹）、洋葱、莴笋、菜心、青豆、豌豆角、豌豆、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、上海青（瓢儿白）、黄花菜、芥蓝、花椰菜、生菜、草芽、豆芽、牛蒡根、玛咖、竹笋等蔬菜，菊花、重瓣红玫瑰、桂花、茉莉花、玫瑰茄等可食用花卉，玉米、辣木叶等原料：应选用洁净、无霉变、无污染、无虫蛀、无异味的产品，并符合相应的食品安全标准及有关规定。

- 4.1.2 生产加工用水：应符合 GB 5749 的规定。
- 4.1.3 其他原辅料：应符合相应的食品安全标准及有关规定，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整颗状、块状、片状、条状、丝状、粒状、粉末状或粉块状或混合状或具有其相应产品应有的组织形态。	
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 ≤	14.0 (粉状和粉块状产品)	GB 5009.3
	20.0 (单一型产品)	
	28.0 (混合型产品)	
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

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 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

4.8.1 食品添加剂的质量应符合相应的食品安全标准和有关规定。

4.8.2 食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定。

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。
