

Q/KCS

昆明长生韭商贸有限责任公司企业标准

Q/KCS 0001 S—2024

蔬菜制品

云南省食品安全企业标准备案章
备案号: 53010484 S-2024
备案日期: 2024 年 11 月 20 日

2024 - 11 - 20 发布

2024 - 11 - 22 实施

昆明长生韭商贸有限责任公司 发布

前 言

我公司生产的蔬菜制品是以韭菜为主要原料，添加或不添加麦芽糊精等辅料，经挑选、清洗、烘烤、粉碎、压片、包装等工艺加工而成。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 7101-2022《食品安全国家标准 饮料》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。

本标准由昆明长生韭商贸有限责任公司提出、起草并解释。

本标准主要起草人：张炳炎、姜国银、王宣军、字成庭、杨卿瑜、姜博皓。

食品安
号: 530
期:

蔬菜制品

1 范围

本标准规定了蔬菜制品的技术要求、检验规则、标志、包装、运输、贮存。
本标准适用于以韭菜为主要原料，添加或不添加麦芽糊精等辅料，经挑选、清洗、烘烤、粉碎、压片、包装等工艺加工而成的蔬菜制品。

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 技术要求

3.1 原辅料要求

- 3.1.1 韭菜：应符合 NY/T 579 的规定。
- 3.1.2 麦芽糊精：应符合 GB/T 20882.6 的规定。
- 3.1.3 生产加工用水：应符合 GB 5749 的规定。
- 3.1.4 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。

3.2 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，在自然光下目视、鼻嗅、口尝。
气味、滋味	具有该产品应有的滋味和气味、无异味。	
状 态	具有产品应有的状态。	
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。

企业
年

表2 理化指标

项 目	指 标	检验方法
总硒，μg/g	≥ 50.0	GB 5009.93
有机硒，μg/g	≥ 总硒×99%	见注释 ^a
无机硒，μg/g	≤ 总硒×1%	DBS 42/010
^a 有机硒=总硒-无机硒		

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	≤ 0.64	GB 5009.12

3.5 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				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数/（CFU/g）	5	2	10 ⁴	5×10 ⁴	GB 4789.2
大肠菌群/（CFU/g）	5	2	10	10 ²	GB 4789.3
沙门氏菌/（/25g）	5	0	0	-	GB 4789.4
霉菌/（CFU/g）	≤	50			GB 4789.15
注： ^a 样品的采集及处理按 GB 4789.1 和 GB 4789.25 执行。					

3.6 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 中规定的方法测定。

3.7 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的有关规定。

3.8 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、同一工艺所生产的统一规格产品为一批。

4.2 抽样

所抽样品须为同一批次保质期内的产品，抽样基数不少于50个销售包装，随机抽样至少6个销售包装（不少于2kg）。样品分成2份，送检验机构，1份用于检验，1份备查。

4.3 出厂检验

每批产品出厂前，由公司质量检验部门进行检验，检验合格并附合格证后方可出厂。出厂检验项目应按照有关规定和要求执行。

4.4 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规定的全部项目。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。

4.5 判定规则

检验结果中，若微生物指标有任一项不合格，则判定该批产品为不合格产品，不得复检；其余指标有不合格时，可用留样进行复检，以复检结果为准。

5 标志、包装、运输、贮存

5.1 标志

5.1.1 产品包装的标签标识应符合 GB 7718、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。

5.3 运输

运输工具应清洁、干燥、不得与有毒、有害、有腐蚀性、易污染的物品混装、混运；运输过程中应防雨、防潮、防晒；装卸时应轻搬、轻放，不得挤压。

5.4 贮存

原料、辅料、半成品、成品应分开放置，仓库应保持干燥、清洁、阴凉、无异味、保持通风良好，远离火源。产品离地、离墙堆放，并有防尘、防蝇、防虫、防鼠设施，禁止与有毒、有害、有异味、有腐蚀性、易污染的物品混贮、混放。



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（盖章）



备案单位主要负责人（签字）

2024 年 10 月 31 日

2024 年 10 月 31 日