

Q/YCT

云南芸菜谭食品有限公司企业标准

Q/YCT 0001 S—2025

即食蔬菜制品



2025 - 06 - 12 发布

2025 - 06 - 14 实施

云南芸菜谭食品有限公司 发布

前 言

我公司生产的即食蔬菜制品是以可食用植物的根、茎、叶、花及果(实)中一种或几种为主要原料,配以或不配以其他食材、食用植物油、禽(畜)肉、香辛料、食用盐等辅料,添加或不添加食品添加剂,经拣选、浸泡(或不浸泡)、清洗、脱水(或不脱水)、分切(或不分切)、配料、腌制(或不腌制)、煮制(或不煮制)、卤制(或不卤制)、炒制(或不炒制)、油炸(或不油炸)、包装、灭菌等工艺制成的即食蔬菜制品。根据相关法律法规制定本标准,作为本公司组织生产、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 食品中污染物的限量》、GB 2714-2015《食品安全国家标准 酱腌菜》制定,其中铅限量严于食品安全国家标准,其余指标根据产品实际制定。

本标准由云南芸菜谭食品有限公司提出,起草并解释。

本标准起草人:纳丽蓉。



即食蔬菜制品



1 范围

本标准规定了即食蔬菜制品的技术要求、检验规则、标志、包装、运输和贮存。

本标准适用于以可食用植物的根、茎、叶、花及果（实）中一种或几种为主要原料，配以或不配以其他食材、食用植物油、香辛料、食用盐等辅料，添加或不添加食品添加剂，经拣选、浸泡（或不浸泡）、清洗、脱水（或不脱水）、分切（或不分切）、配料、腌制（或不腌制）、煮制（或不煮制）、卤制（或不卤制）、炒制（或不炒制）、油炸（或不油炸）、包装、灭菌等工艺制成的即食蔬菜制品。

2 规范性引用文件

本标准中引用的文件对于本标准的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅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 可食用植物的根、茎、叶、花、果（实）及食材：应无霉烂、变质和病虫害，并符合相应的食品标准及有关规定。

3.1.2 植物油：应符合 GB 2716 的规定。

3.1.3 食用盐：应符合 GB/T 5461 的规定。

3.1.4 香辛料：应符合 GB/T 15691 的规定。

3.1.5 生产用水：应符合 GB 5749 的规定。

3.1.6 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。

3.2 感官要求

应符合表1的要求。

表1 感官要求

项目	要求	检验方法
气味及滋味	具有本产品应有的气味，无异味、无酸败味	取适量样品放在洁净的白瓷盘中，在自然光下目测、鼻嗅
状态	具有本产品应有的组织性状，无肉眼可见外来杂质	

3.3 理化指标

应符合表2规定。

表2 理化指标

项 目	指标	检验方法
过氧化值(以脂肪计)/(g/100 g) ≤	0.25	GB 5009.227
水分, % ≤	85	GB 5009.3

注: 酸价和过氧化值指标仅适用于配料中添加了油脂的产品。

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的要求。

表3 污染物限量

项 目	指标	检验方法
铅(以Pb计), mg/kg ≤	0.24	GB 5009.12

3.5 微生物限量

应符合GB 2714的规定。

3.6 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》规定, 按JJF 1070 的规定检验。

3.7 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合GB 2760的规定。

3.8 生产加工过程中的卫生要求

应符合GB 14881的规定。

4 检验规则

4.1 批组

以同一原料、同一次投料、同一工艺、同一班次生产的同一规格的产品为一批次。

4.2 抽样

从同一批次产品中随机抽取, 抽样基数不少于200个独立包装, 随机抽取20个独立包装(总重量不低于2kg), 分成两份, 一份用于检验, 一份用于备查。

4.3 出厂检验

产品出厂前必须经过质量检验部门检验合格, 并签发合格证方可出厂; 出厂检验项目按相关规定和要求执行。

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。有下列情况之一时, 亦应进行型式检验:

a) 产品原料、生产工艺、生产设备有较大改变时;



- b) 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时;
- c) 停产半年以上重新恢复生产时;
- 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,微生物指标若有任一项不合格,则判定该批产品为不合格;其余指标若有任一项不合格时,允许用留样进行复检,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。

5.1.2 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、有污染的物品混装、混运。运输时应防挤压、防雨、防晒。装卸时应轻搬、轻放、不得抛掷、重压和挤压。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

产品应贮存在阴凉通风、干燥的室内,并有防尘、防蝇、防鼠设施,不得与有毒、有害、易污染的物品混存,仓库内产品,按产品不同品种分别堆码整齐,产品距地不得小于10CM,离墙不得小于20CM。



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》。



2025 年 6 月 10 日

纳丽蓉

备案单位主要负责人 (签字)

2025 年 6 月 10 日