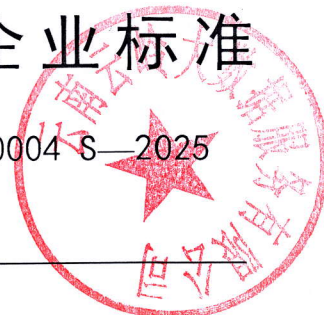


# Q/YYL

云南云岭大数据服务有限公司企业标准

Q/YYL 0004 S—2025



## 蔬菜干制品

2025 - 10 - 14 发布

2025 - 10 - 16 实施

云南云岭大数据服务有限公司 发布



## 前 言

我公司生产的蔬菜干制品是以脱水胡萝卜、香葱、番茄、红甜菜、红椒、芹菜叶、土豆、韭菜、甘蓝、欧芹、红洋葱、白洋葱、羽衣甘蓝、青梗菜、香菇、玉米、紫薯、红薯、白薯、豌豆、南瓜、麦苗、香菜、大蒜、木耳、豆芽菜、裙带菜、生姜、黄花菜、秋葵、当归、天麻等新鲜蔬菜为原料，经挑选、清洗、分切（或不分切）、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。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 2762-2025《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 29921-2021《食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量》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。

本标准由云南云岭大数据服务有限公司提出、起草并解释。

本标准主要起草人：方方。



## 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。

本标准适用于以脱水胡萝卜、香葱、番茄、红甜菜、红椒、芹菜叶、土豆、韭菜、甘蓝、欧芹、红洋葱、白洋葱、羽衣甘蓝、青梗菜、香菇、玉米、紫薯、红薯、白薯、豌豆、南瓜、麦苗、香菜、大蒜、木耳、豆芽菜、裙带菜、生姜、黄花菜、秋葵、当归、天麻等新鲜蔬菜为原料，经挑选、清洗、分切（或不分切）、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。

### 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

按原料品种不同分为：单一型、混合型。

### 4 技术要求

#### 4.1 原辅料要求

4.1.1 脱水胡萝卜、香葱、番茄、红甜菜、红椒、芹菜叶、土豆、韭菜、甘蓝、欧芹、红洋葱、白洋葱、羽衣甘蓝、青梗菜、香菇、玉米、紫薯、红薯、白薯、豌豆、南瓜、麦苗、香菜、大蒜、木耳、豆芽菜、裙带菜、生姜、黄花菜、秋葵、当归、天麻：应新鲜、无虫蛀、色泽正常，无污染，无腐烂变质，并符合相应的食品标准和有关规定。

4.1.2 生产用水：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
组织形态	呈各品种干品应有的形状，呈块、片、条、丝、粒、粉状。	取适量样品置于洁净的白色搪瓷盘中，在自然光线下目视、鼻嗅，熟制后口尝。
色 泽	具有该品种应有的色泽。	
滋味气味	具有该品种应有的香气，无异味。	
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	≤ 25.0	GB 5009.3

#### 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 0.8(限木耳干制品、裙带菜干制品) 0.16(限玉米干制品)	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 微生物限量

致病菌限量应符合GB 29921的规定。

#### 4.8 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。

#### 4.9 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的有关规定。

#### 4.10 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

所抽样品须为同一批次保质期内的产品，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。样品分为2份，1份检验，1份备查。

### 5.3 出厂检验

每批产品须经公司质量检验部门检验合格并签发合格证后方可出厂。出厂检验项目按相关规定和要求执行。

### 5.4 型式检验

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

- a) 产品原料、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，若微生物指标有任一项不合格，则判定该批次产品为不合格产品，不得复检；其余指标有不合格项时，可用留样进行复检，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及有关规定，封口严密，包装牢固。

### 6.3 运输

运输箱体应清洁、干燥、不得与有毒、有害、易污染的物体混装混运；运输过程应防挤压、防雨、防晒、防潮、装卸时应轻搬、轻放。

### 6.4 贮存

产品应贮存在阴凉通风、清洁、干燥的室内，并有防尘、防蝇、防虫、防鼠的设施；不得与有毒、有害、有异味、易挥发、易污染的物品同处贮存；仓库内产品不同品种分别堆码整齐，产品应离墙、离地、堆码高度以提取方便为宜。

## 食品企业标准备案承诺书

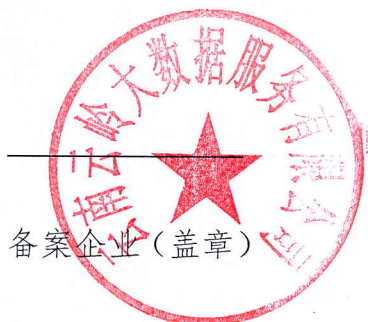
本食品企业承诺：

一、本企业对备案的食品企业标准负责，是食品企业标准的第一责任人。

二、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等）均为真实，并符合《食品安全法》及其实施条例。如有不实之处，本企业愿承担全部法律责任。

三、按照本备案食品企业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。

四、本企业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10月14日

33

备案企业主要负责人 (签字)

2025年10月14日