

Q/TWL

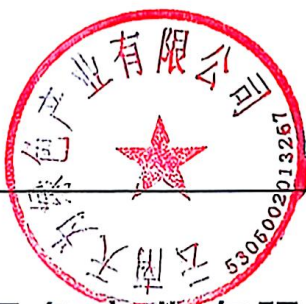
云南天为绿色产业有限公司企业标准

Q/TWL 0003 S—2025

脱水山葵

2025 - 11 -25 发布

2025 - 11 -30 实施



云南天为绿色产业有限公司

发布

前 言

我公司生产的脱水山葵是以新鲜山葵的主茎、叶柄、花茎、叶片、须根为原料，经过挑拣、清洗、切料、浸泡杀菌、二次清洗、干燥、打粉（或不打粉）、包装等加工工艺制成。根据相关法律法规的规定，制定本标准，作为企业组织生产、检验、贸易和仲裁的依据。

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》、NY/T 959-2006《脱水蔬菜 根菜类》的规定，其中铅的指标限量严于食品安全国家标准，其余指标根据产品实际制定。

本标准由云南天为绿色产业有限公司提出、起草并解释。

本标准主要起草人：吴改转。



脱水山葵

1 范围

本标准规定了脱水山葵的分类、技术要求、检验规则、标志、包装、运输及贮存。

本标准适用于以新鲜山葵的主茎、叶柄、花茎、叶片、须根为主要原料，经挑拣、清洗、切料、浸泡杀菌、二次清洗、干燥、打粉（或不打粉）、包装等加工工艺制成的脱水山葵。

2 规范性引用文件

本标准中所引用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

根据加工工艺的不同，产品分为：热风干燥山葵（AD），冷冻干燥山葵（FD）。

4 技术要求

4.1 原辅料要求

4.1.1 山葵主茎、叶柄、花茎、叶片、须根：应新鲜、成熟度适中、无霉烂变质和病虫害、无污染。

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：应符合相应的食品标准和有关规定，不得使用非食品原辅料。

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	具有该产品固有的色泽。	取适量样品，在自然光线下观察色泽和状态、鼻嗅其味，用温纯净水漱口后，品尝其滋味
滋味和气味	具有该产品固有气味、滋味，无异味、异嗅。	
形态	具有该产品固有形态，均匀规整，无霉变、无粘连、结块等现象。	
杂质	允许有原料自带的少量黑斑，无其他异物。	

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
	热风干燥山葵	冷冻干燥山葵	
水g/100g	≤ 8	6	GB 5009.3

4.4 污染限量

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 微生物限量

应符合表4的规定。

表 4 微生物限量

项目	指标		检验方法
	热风干燥山葵	冷冻干燥山葵	
菌落总数（CFU/g）	≤ 80000	20000	GB 4789.2
大肠菌群（MPN/g）	≤ 300	3.0	GB 4789.3
致病菌（沙门氏菌、金黄色葡萄球菌）	按GB 29921的规定执行		
*样品的采样和处理按GB 4789.1执行			

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》的测定，并按 JJF 1070 规定的方法测定。

4.8 食品添加剂

应符合GB 2760的规定。

4.9 生产加工过程中的卫生要求

应符合GB 14881的规定。

5 检验规则

5.1 组批

以同一原料、同一班次生产的同一品种，同一规格产品为一个批次。

5.2 抽样方法

从同一批次产品中随机抽取样品，抽样基数不得少于300个独立包装，总重不少于30kg。随机抽取6个独立包装样品，总重不少于2kg。样品分成2份，1份用于检验，1份留样备查。

5.3 出厂检验

每批产品出厂前，须经本公司检验室按本标准进行检验，检验合格并签发合格证后方可出厂。出厂检验项目为：感官、净含量、理化指标、菌落总数、大肠菌群。

5.4 型式检验

型式检验每半年进行一次，检验项目为本标准技术要求中的全部项目，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。

5.5 判定规则

检验结果中，若微生物指标有任一项不合格，则判定该批产品不合格，其余项目若有任一项不合格，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 产品销售包装的标签标识应符合 GB 7718、GB 28050 的规定。

6.1.2 外包装图标标志应符合 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

运输工具应保持干燥、清洁卫生、无异味、无污染。运输中应避免日晒、雨淋，严禁与有毒、有害、易污染的物品混装、混运。装卸时应轻搬、轻放，禁止抛丢投掷。

6.4 贮存

产品贮存于防潮、清洁、卫生、无异味、无污染、防尘、防蝇、防鼠设施的仓库中，不得日晒、不得与有毒、有异味、易挥发、潮湿的物品混放、不得靠近热源。产品按不同品种离地离墙堆放，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》。

云南天为绿色产业有限公司
备案企业（盖章）
3305002013267

2025年11月25日

绿色产业有限公司
备案企业主要负责人（签字）
3305002013267

2025年11月25日