

Q/YQR

元阳县启荣食品加工有限公司企业标准

Q/YQR 0001 S—2025

蔬菜干制品（非即食）

2025 - 07 - 08 发布

2025 - 07 - 16 实施

元阳县启荣食品加工有限公司 发布





前 言

我公司生产的蔬菜干制品（非即食）是以新鲜蔬菜（白芸豆、贡菜、辣椒、青笋、胡萝卜、萝卜、蕨菜、竹笋、土豆、豆角、黄瓜、花椰菜、西兰花、茄子、儿菜、西红柿、葱、洋葱、甘蓝、芹菜、韭黄、蒜薹、韭菜等）为原料，经原辅料验收、挑选、清洗、切分（或不切分）、干燥、混合（或不混合）、包装等工艺加工制成。根据相关法律法规制定本标准，作为企业组织生产、检验、贸易及仲裁的依据。

本标准的安全性指标按照GB 2761-2017《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》、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》，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。

本标准由元阳县启荣食品加工有限公司提出、起草并解释。

本标准主要起草人：李建。



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、运输及贮存。

本标准适用于以新鲜蔬菜（白芸豆、贡菜、辣椒、青笋、胡萝卜、萝卜、蕨菜、竹笋、土豆、豆角、黄瓜、花椰菜、西兰花、茄子、儿菜、西红柿、葱、洋葱、甘蓝、芹菜、韭黄、蒜薹、韭菜等）为原料，经原辅料验收、挑选、清洗、切分（或不切分）、干燥、混合（或不混合）、包装等工艺加工制成的蔬菜干制品（非即食）。

2 规范性引用文件

本标准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

3.1 根据使用原料的不同分为：干制白芸豆、贡菜干、干辣椒、青笋干、胡萝卜干、萝卜干、蕨菜干、竹笋干、土豆干、豆角干、黄瓜干、花椰菜干、西兰花干、茄子干、儿菜干、西红柿干、葱干、洋葱干、甘蓝干、芹菜干、韭黄干、蒜薹干、韭菜干等。

3.2 根据产品包装内容物不同分为：单一蔬菜干类；混合蔬菜干类。

4 技术要求

4.1 原辅料要求

4.1.1 新鲜蔬菜：应新鲜、无霉变、无腐烂、无虫蛀、无污染、无异味，并符合相应的食品标准及有关规定。

4.1.2 生产加工用水：应符合 GB 5749 的规定。

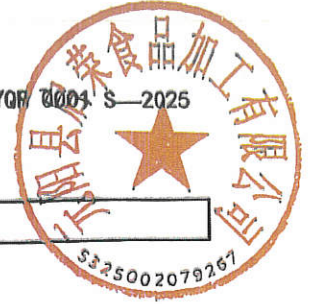
4.1.3 其它原辅料：应符合相应的食品标准及有关规定，不得使用非食品原料及辅料。

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	具有相应品种应有的色泽。	将样品置于洁净的白瓷盘中，于自然光线明亮处，目视、鼻嗅、口尝。
组织形态	具有相应品种应有的形态。	
滋味、气味	具有相应品种特有的滋味和气味，无异味。	



续表 1

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	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	GB 5009.12

4.5 农药残留限量

农药残留限量应符合 GB 2763 的规定。

4.6 真菌毒素限量

应符合GB 2761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，按照 JJF 1070 规定的方法测定。

4.8 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合GB 2760的规定。

4.9 食品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

以同一品种原料、同一批投料、同一工艺生产的同一规格的产品为一批。

5.2 抽样

从同一批次保质期内产品中随机抽取，抽样基数不少于20kg，抽样数量不少于2kg（不少于12个独立包装），将样品分成2份，1份检验，1份备查。

5.3 出厂检验



每批产品出厂前必须经公司质量检验部门检验合格，并签发合格证方可出厂；出厂检验项目按照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，检验项目为本标准技术要求的全部项目，有下列情况之一时亦应进行型式检验：

- a) 更改主要原料、配方或调整关键工艺时；
- b) 停产半年以上再恢复生产时；
- 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，有任一项指标不合格时，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 食品标签标识应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定；
- 6.1.2 包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

6.2 包装

产品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

运输工具应清洁、卫生、无异味、无污染。运输过程中应防挤压、防雨、防潮、防晒，装卸时应轻搬、轻放。运输时严禁与有毒、有害、有异味、有腐蚀性、易污染的物品混装混运。

6.4 贮存

产品应贮存于清洁、卫生、阴凉、通风、干燥、无异味的库房内，并有防蝇、防虫、防鼠设施。不得与有毒、有害、有异味、有腐蚀性、易污染的物品混贮。产品应离墙高地堆放，堆码高度以提取方便为宜。

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》。

元阳县启荣食品加工有限公司

备案单位（盖章）

2025年07月08日

李建

备案单位主要负责人（签字）

2025年07月08日