

# Q/YJZ

## 九制金方云南健康科技有限公司企业标准

Q/YJZ 0003 S-2025



2025-10-15 发布

2025-10-17 实施

九制金方云南健康科技有限公司  
发布

## 前 言

我公司生产的蔬菜干制品是以天麻、茯苓、山药、葛根、土豆、红薯、紫薯、芋头、百合、胡萝卜、秋葵等食用蔬菜为主要原料，经挑选清洗、分切(或不分切)、干燥(烘烤或晾晒)、粉碎(或不粉碎)、混合(或不混合)、包装等工艺生产加工而成。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 2762-2025《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》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。

本标准由九制金方云南健康科技有限公司提出、起草并解释。

本标准主要起草人：赵娅辛。



# 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。

本标准适用于以天麻、茯苓、山药、葛根、土豆、红薯、紫薯、芋头、百合、胡萝卜、秋葵等食用蔬菜为主要原料，经挑选清洗、分切(或不分切)、干燥(烘烤或晾晒)、粉碎(或不粉碎)、混合(或不混合)、包装等工艺生产加工而成的蔬菜干制品。

## 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

3.1 根据蔬菜种类的不同分为：薯类蔬菜干制品、块根和块茎类蔬菜干制品、茎类蔬菜干制品、其他蔬菜干制品、混合类蔬菜干制品。

3.2 根据产品加工形态的不同分为：整个或整颗蔬菜干制品、块状蔬菜干制品、片状、丝状蔬菜干制品、颗粒状蔬菜干制品、粉状蔬菜干制品。

3.3 根据使用的原料不同分为：单一类和混合类。

3.4 根据加工工艺不同分为：自然干燥蔬菜、热风干燥蔬菜、冷冻干燥蔬菜、蔬菜粉及制品。

## 4 技术要求

### 4.1 原辅料要求

4.1.1 天麻、茯苓、山药、葛根、土豆、红薯、紫薯、芋头、百合、胡萝卜、秋葵等：应无污染、无霉变、无病虫害，并符合相应的食品标准和有关规定。

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。

### 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	具有各品种固有的色泽。	取适量样品放入洁净干燥的白瓷盘

气 味	气味正常，无异味。	中，在自然光线明亮处目视、鼻嗅。
形 态	具有各品种固有的形态。	
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	≤ 17.0	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 0.4(限茯苓制品) 0.24(限豆类制品)	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 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规定的方法检验。

#### 4.8 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的有关规定。

#### 4.9 生产加工过程的卫生要求

应符合GB14881的规定。

### 5 检验规则

#### 5.1 组批

以同一品种的配料、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

从同一批次产品中随机抽取，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。样品分成 2 份，1 份检验，1 份备查。

### 5.3 出厂检验

产品出厂前必须由公司的质量检验部门进行出厂检验、经检验合格签发合格证后方可出厂。出厂检验项目按有关规定执行。

### 5.4 型式检验

正常生产情况下，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) 产品投入批量生产时；
- b) 原料、配方、生产工艺有较大改变，可能影响产品质量时；
- c) 停产半年以上，再恢复生产时；
- d) 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时；
- e) 国家食品安全监管部门提出进行型式检验要求时。

### 5.5 判定规则

检验结果中，若有任一项指标有不合格时，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 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的食品安全标准及有关规定，包装封口应严密，不得破损。

### 6.3 运输

产品运输工具应清洁、干燥，不得与有毒、有害、易污染的物品混装、混运。运输时应防止日晒雨淋。装卸时应轻搬、轻放，不得抛掷、重压和挤压。

### 6.4 贮存

产品应贮存于清洁卫生、通风、干燥、有防尘、防蝇、防鼠设施的仓库内，不得与有毒、有害、易污染的物品混贮。堆放时应离地、离墙20cm以上，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、本企业对接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》。



赵姪云

备案企业主要负责人（签字）

2025年10月15日

2025年10月15日