

# Q/HJL

## 云南海角捞国际商贸有限公司企业标准

Q/HJL 0002 S—2020

### 冷冻干燥蔬菜

云南省食  
备案号  
备案日期

云南省食品安全企业标准备案章  
备案号: 53010181S-2020  
备案日期: 2020年03月21日

2020 - 08 - 21 发布

2020 - 09 - 21 实施

云南海角捞国际商贸有限公司

发布

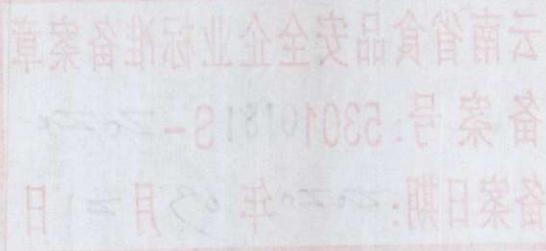
## 前 言

我公司生产的冷冻干燥蔬菜是以南瓜、莲藕、洋葱、韭菜、大蒜、藠头等新鲜蔬菜中的一种为原料，经挑拣、清理、分切（或不分切）、冷冻干燥、包装等工艺制成。根据《中华人民共和国标准化法》和《中华人民共和国食品安全法》等规定，特制定本标准，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 2762-2017《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 2763-2019《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》等制定，其中铅指标严于食品安全国家标准，其余指标根据产品实际制定。

本标准由云南海角捞国际商贸有限公司提出、起草并解释。

本标准主要起草人：何汝飞、孙伟珠。



# 冷冻干燥蔬菜

## 1 范围

本标准规定了冷冻干燥蔬菜的产品分类、技术要求、检验规则、标志、包装、运输、贮存。

本标准适用于以南瓜、莲藕、洋葱、韭菜、大蒜、藠头等新鲜蔬菜中的一种新鲜蔬菜为原料，经挑选、清理、分切（或不分切）、冷冻干燥、包装等工艺制成的冷冻干燥蔬菜。

## 2 规范性引用文件

本标准所列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

根据所用原料种类的不同分为：冻干南瓜片、冻干莲藕、冻干洋葱、冻干韭菜、冻干大蒜（片）、冻干藠头等。

## 4 技术要求

### 4.1 原辅料要求

4.1.1 南瓜、莲藕、洋葱、韭菜、大蒜、藠头等：应新鲜、成熟、无腐烂、无虫蛀，并符合相应食品安全标准和有关规定。

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：是应符合相应的食品安全标准及有关规定，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	具有相应品种固有的色泽。	取适量样品置于洁净的白瓷盘中，在自然光下目视、鼻嗅、口尝。
滋味和气味	具有相应品种特有的滋味和气味，无异味。	
组织形态	块状、条状、片状、各种形态基本完整。	
杂 质	无肉眼可见外来杂质。	

### 4.3 污染物限量

食品安全企业标准备案  
5301 S-  
: 年 月

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2的规定。

表2 污染物限量

项 目	指 标	检验方法
铅, (以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.8	GB 5009.12

#### 4.4 农药残留限量

应符合GB 2763的规定。

#### 4.5 微生物限量

即食类产品致病菌限量应符合GB 29921的规定。

#### 4.6 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的要求，按JJF 1070规定的方法测定。

#### 4.7 食品添加剂

4.7.1 食品添加的质量应符合相应的食品安全标准和有关规定。

4.7.2 食品添加剂的使用应符合 GB 2760 干制蔬菜类的规定。

#### 4.8 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、同一工艺、同一生产周期内所生产的产品为一批。

#### 5.2 抽样

从同一批产品中随机抽取，抽样基数不得少于200个独立包装，随机抽取20个独立包装（总量不少于1kg），抽取的样品分成2份，一份用于检验，另一份留样备查。

#### 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。出厂检验项目为：感官要求、净含量、水分。

#### 5.4 型式检验

型式检验每年检验2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) 原料、设备、工艺有较大改变，有可能影响产品质量时；
- 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，全部指标检验合格，即判定该产品合格，微生物指标有任一项不合格，则判定该批产品不合格，且不得进行复检；其余指标若有不合格项，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 包装标签、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

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，应有有防晒、防潮、防雨淋装置，不得与有毒有害的物品混装混运。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、无污染并具有防潮、防尘、防蝇、防虫、防鼠设施的仓库内，不得露天堆放，不得与有毒、有害物品混贮。堆放时应离地、离墙，堆码高度以提取方便为宜。

案章

日

## 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》。



2020年06月08日

备案单位主要负责人（签字）

2020年06月08日