

Q/YSJ

云南山菌农业科技有限公司企业标准

Q/YSJ 0001 S—2020

蔬菜干制品

云南省食品安全企业标准备案章
备案号: 53010211S-2020
备案日期: 2020年03月22日

云南
备案
备案

2020-08-28 发布

2020-09-22 实施

云南山菌农业科技有限公司 发布

前 言

我公司生产的蔬菜干制品是以菠菜、韭菜、南瓜、冬瓜、黄瓜、花菜、莲藕、青菜、茼蒿、芥兰、白芸豆、豌豆、玉米、蚕豆、萝卜、西红柿、四季豆、西兰花、大白菜、小白菜、小青菜、紫甘蓝、秋葵、胡萝卜、鱼腥草、豌豆芽、花椰菜、重瓣红玫瑰等新鲜蔬菜的一种或几种为原料，经挑选、清洗、分切（或不分切）、干燥、粉碎（或不粉碎）、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，其中总砷限量严于食品安全国家标准，其余指标根据产品实际制定。

本标准由云南山菌农业科技有限公司提出、起草并解释。

本标准主要起草人：杨芳。

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。

本标准适用于以菠菜、韭菜、南瓜、冬瓜、黄瓜、花菜、莲藕、青菜、茼蒿、芥兰、白芸豆、豌豆、玉米、蚕豆、萝卜、西红柿、四季豆、西兰花、大白菜、小白菜、小青菜、紫甘蓝、秋葵、胡萝卜、鱼腥草、豌豆芽、花椰菜、重瓣红玫瑰等新鲜蔬菜的一种或几种为原料，经挑选、清洗、分切（或不分切）、干燥、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 菠菜、韭菜、南瓜、冬瓜、黄瓜、花菜、莲藕、青菜、茼蒿、芥兰、白芸豆、豌豆、玉米、蚕豆、萝卜、西红柿、四季豆、西兰花、大白菜、小白菜、小青菜、紫甘蓝、秋葵、胡萝卜、鱼腥草、豌豆芽、花椰菜、重瓣红玫瑰等：应新鲜、无虫蛀、色泽正常，无污染，无腐烂变质，并符合相应食品安全标准和有关规定。

4.1.2 生产用水：应符合 GB 5749 的规定。

4.1.3 其他原辅料：应符合相应的食品安全标准和有关规定，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
色泽	具有相应品种应有的色泽。	取适量样品置于洁净的白瓷盘中，在自然光线下，目视、鼻嗅、口尝。
滋味、气味	具有本品种应有的滋味和气味，无霉味，无异味。	
组织形态	呈各品种干品应有的形状和呈块、片、条、丝、粒、粉状	
杂质	无肉眼可见外来杂质。	

4.3 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2的规定。

表2 污染物限量

总砷 ^a (以AS计), mg/kg	≤	0.4	GB 5009.11
注1: ^a 根茎类和豆类按70%脱水率折算, 折算值=实测值×(1-70%); 其他类蔬菜按80%脱水率折算, 折算值=实测值×(1-80%); 叶类蔬菜按90%脱水率折算, 折算值=实测值×(1-90%);			

4.4 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。

4.5 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 干制蔬菜的规定。

4.6 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

应符合《蔬菜制品生产许可证审查细则(2006版)》的规定。

5.3 出厂检验

每批产品均需由生产企业质量检验部门抽检, 经检验合格后, 签发合格证后方可出厂。出厂检验项目应符合《蔬菜制品生产许可证审查细则(2006版)》的规定。

5.4 型式检验

型式检验每年至少进行2次, 型式检验项目为技术要求中的全部项目, 有下列情况之一时亦应进行型式检验:

- 季节性停产后恢复生产时;
- 原辅料或生产工艺有较大改变, 可能影响产品质量时;
- 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时;
- 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, 可用备样对不合格项进行复检, 以复检结果为准。

6 标志、包装、运输、贮存

6.1 标志

6.1.1 外包装图示标志符合 GB/T 191 的规定。

6.1.2 产品标签标志应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定。

6.2 包装

包装材料和容器应符合相关产品质量标准及食品安全要求，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。长途运输需遮盖，避免雨天搬运、避免温度骤变。禁止与有毒有害、易污染的物品混装、混运。

6.4 贮存

产品应贮存在阴凉通风、干燥的室内，并有防尘、防蝇、防虫、防鼠设施。不得与有毒、有害、易污染的物品混贮。仓库内产品，按不同品种和等级分别离地离墙堆码整齐。

准备案章

月 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《中华人民共和国食品安全法》。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（包括原辅料）、食品添加剂和法律、法规禁止使用的食品（包括原辅料）、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《中华人民共和国食品安全法》。



杨芳

备案单位主要负责人（签字）

2020年4月26日