

Q/YSX

云南山喜之食品有限公司企业标准

Q/YSX 0004—2020

代替 Q/YSX 0004 S-2017

蔬菜干制品

云南省
备案
备案日

云南省食品安全企业标准备案章

备案号: 5301⁰⁰²⁸S-2020

备案日期: 2020 年 02 月 27 日

2020-02-13 发布

2020-02-27 实施

云南山喜之食品有限公司 发布

前 言

我公司生产的蔬菜干制品，是以秋葵、胡萝卜、白菜等新鲜蔬菜为原料，经挑选、清理、分切（或不分切）、干燥（或冻干）、粉碎（或不粉碎）、拼配（或不拼配）、包装等工艺加工而成。根据《中华人民共和国标准化法》、《中华人民共和国食品安全法》的规定，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 2763-2016《食品安全国家标准 食品中农药最大残留量》、NY/T 959-2006《脱水蔬菜 根菜类》及NY/T 960-2006《脱水蔬菜 叶菜类》制定，其中总砷的限量严于食品安全国家标准，其它指标根据产品实际制定。

本标准代替Q/YSX 0004S-2017《蔬菜干制品》

本标准由云南山喜之食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：郑晓博、程乐斌。



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、运输及贮存。

本标准适用于以以秋葵、胡萝卜、白菜等新鲜蔬菜为原料，经挑选、清理、分切（或不分切）、干燥（或冻干）、粉碎（或不粉碎）、拼配（或不拼配）、包装等工艺加工而成的蔬菜干制品。

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

- 3.1 根据原辅料的不同分为：单一型和混合型。
- 3.2 根据加工工艺的不同分为：原整型蔬菜干制品、粉类蔬菜干制品、其他型蔬菜干制品。
- 3.3 根据蔬菜种类不同分为：叶菜类蔬菜干制品、根菜类蔬菜干制品、茎类蔬菜干制品、其他类蔬菜干制品。

4 技术要求

4.1 原辅料要求

- 4.1.1 新鲜蔬菜：应选新鲜完整、无霉烂、无病虫害，并符合相应的食品安全标准及有关规定。
- 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
	原整型蔬菜干制品	其他形状蔬菜干制品	
组织形态	具有各蔬菜特有的形态，大小基本均匀一致，无霉变、劣变。	大小基本均匀一致，无霉变、劣变。	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（即食）。
色 泽	与原蔬菜的色泽相近或基本一致。		
滋味、气味	具体相应品种应有的滋味和气味，无异味。		

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
		叶菜类	根菜类、茎类	其他类	
水分, g/100g	≤	16.0			GB 5009.3
总灰分(以干基计), g/100g	≤	14.0			GB 5009.4

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
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%)。 注2: 芹菜的镉限量按叶菜类执行。			

4.5 农药残留限量

应符合GB 2763的规定。

4.6 微生物指标

应符合表3的规定。

表3 微生物指标

项 目	采样方案及限量	检验方法
菌落总数/（CFU/g）		

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

4.8.1 食品添加剂质量应符合相应的食品安全标准和有关规定。

4.8.2 食品添加剂的使用应符合 GB 2760 干制蔬菜的规定。

4.9 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

以同一批原料、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样，抽样基数不少于100个最小包装，总重量不低于30kg，随机抽取2kg（不少于20个最小包装），将样品分成2份，1份检验，1份备查。

备案章

5.3 出厂检验

产品出厂前必须经公司质量检验部门或委托第三方检验机构部门检验合格，并签发合格证方可出厂；出厂检验项目为：感官、净含量、水分、总灰分、菌落总数（即食类）、大肠菌群（即食类）。日

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 检验规则

该产品检验项目中全部检验合格，则判定该批产品为合格品。其检验项目如有任一项不合格时，允许加倍抽样复检，以复检结果为准。

6 标志、包装、运输、贮存

6.1 标志

6.1.1 销售的包装标志及标签应符合 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

包装材料及容器应符合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，有防雨、防潮、防晒设施；装运时应轻拿轻放，不得与有毒、有害的物品混装、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。产品堆放应离地、离墙。

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》。



备案单位(盖章)

2020年 2月 20日

A handwritten signature in black ink, appearing to be '程文斌' (Cheng Wenbin), written over a horizontal line.

备案单位主要负责人(签字)

2020年 2月 20日

