

Q/TBH

云南天保桦生物资源开发有限公司企业标准

Q/TBH 0005 S—2020

蔬菜干制品（白芸豆粉）

云南省食品
备案号: 53
备案日期:

云南省食品安全企业标准备案章
备案号: 53010006 S-2020
备案日期: 2020 年 02 月 12 日

2020-01-03 发布

2020-02-12 实施

云南天保桦生物资源开发有限公司

发 布

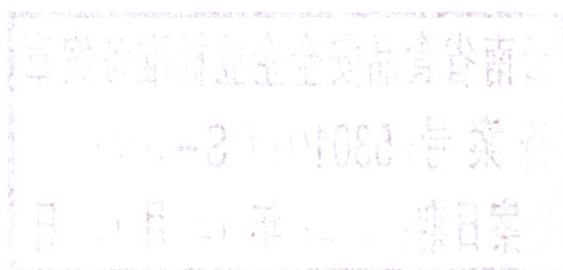
前 言

我公司生产的蔬菜干制品（白芸豆粉）是以白芸豆为原料，经原料分拣、蒸煮处理、干燥、粉碎、调配或不调配、包装等工艺加工制成。根据《中华人民共和国食品安全法》和《中华人民共和国标准化法》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 2761-2017《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》和GB 2763-2019《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》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。

本标准由云南天保桦生物资源开发有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：孙艳、钟毓、薛佳、迟永楠。



蔬菜干制品（白芸豆粉）

1 范围

本标准规定了蔬菜干制品（白芸豆粉）的技术要求、检验规则、标志、包装、运输、贮存。
本标准适用于以白芸豆为原料，经原料分拣、蒸煮处理、干燥、粉碎、调配或不调配、包装等工艺加工制成的蔬菜干制品（白芸豆粉）。

2 规范性引用文件

本标准中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 技术要求

3.1 原辅料要求

- 3.1.1 白芸豆：应无霉变、无肉眼可见外来杂质，并符合相应的食品安全标准和有关规定。
- 3.1.2 生产用水：应符合 GB 5749 的规定。
- 3.1.3 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和辅料。

3.2 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
组织形态	细腻、均匀的粉末	取适量样品置于洁净的白瓷盘中，在自然光明亮处，目视、鼻嗅、冲调后口尝
色 泽	呈白色至淡黄色	
滋味、气味	具有该产品特有的香气及滋味，无异味	
杂 质	无肉眼可见外来杂质	

3.3 理化指标

应符合表2的规定。

表2 理化指标

项 目	指 标	检测方法
水分, g/100g ≤	10.0	GB 5009.3
灰分, g/100g ≤	10.0	GB 5009.4

3.4 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 的要求。

表 3 污染物限量

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

3.5 真菌毒素限量

应符合GB 2761的规定。

3.6 农药残留限量

应符合GB 2763的规定。

3.7 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 ^b 及限量	检验方法
菌落总数，CFU/g ≤	3×10 ⁴	GB 4789.2
大肠菌群，MPN/g ≤	0.92	GB 4789.3的MPN计数法
致病菌（沙门氏菌、金黄色葡萄球菌）	按GB 29921的规定执行	
^b 样品的采样及处理按GB 4789.1执行。		

3.8 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定，按JJF1070规定的方法测定。

3.9 食品添加剂和营养强化剂

3.9.1 食品添加剂的质量应符合相应的食品安全标准和有关规定。

3.9.2 食品添加剂的使用应符合 GB 2760 干制蔬菜的规定。

3.10 生产加工过程的卫生要求

应符合GB 14881的规定。

4 检验规则

4.1 组批

以同一次投料、同一工艺生产的同一规格且包装完好的产品为一批。

4.2 抽样

从每批产品中随机抽取，抽样基数不低于100个最小包装，总质量不低于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，一份检验，1份备查。

4.3 出厂检验

每批产品须经公司质量检验部门检验合格并附合格证后方可出厂，出厂检验项目为感官要求、净含量、水分、灰分、菌落总数、大肠菌群。

4.4 型式检验

正常生产情况下每半年进行一次，型式检验项目为本标准技术要求中规定的全部项目，有下列情况之一时，亦应进行型式检验：

- a) 正式生产后，原料、配方、工艺有较大变化，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进行型式检验要求时。

4.5 判定规则

检验结果中，微生物指标若有一项不合格，判该批产品为不合格品，其余指标若有不合格项目，允许用留样进行复检，以复检结果为准。

5 标志、包装、运输、贮存

5.1 标志

5.1.1 销售包装的产品标签标识应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定。

5.1.2 外包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

5.2 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。

5.3 运输

运输工具应具有防雨、防晒设施，保持清洁卫生、干燥；不得与有毒、有害、有异味、易污染的物品混装混运，装运时要轻拿、轻放、轻装、轻卸，防止重压。

5.4 贮存

产品应贮存在阴凉干燥、清洁、通风良好的库房内，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，按不同品种分别距地、离墙堆码整齐。

案章

目

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 02 月 11 日

王永楠

备案单位主要负责人 (签字)

2020 年 02 月 11 日