

## 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》。

昆明品世食品有限公司

备案单位（盖章）

2020年12月27日



备案单位主要负责人（签字）

胡荣州  
2020年12月27日

# Q/KPS

## 昆明品世食品有限公司企业标准

Q/KPS 0007 S—2021

代替 Q/KPS 0007 S-2018

### 油炸蔬菜制品

云南省食品安全企业标准备案章  
备案号: 53010020S-2021  
备案日期: 2021年1月18日

云南  
备案  
章

2021-01-18 发布

2021-01-20 实施

昆明品世食品有限公司

发布

## 前 言

我公司生产的油炸蔬菜制品是以蔬菜（红豆、蚕豆、白云豆、土豆、莴笋）为主要原料，添加（或不添加）食用植物油、食用盐、味精、调味料、食品添加剂、香辛料为辅料，经挑选、清洗、分切（或不分切）、油炸、调味、冷却、包装、杀菌等工艺制成。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》的有关规定，特制定本标准，作为本企业组织生产、检验、贸易和仲裁的依据。

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》和GB 16565-2003《油炸小食品卫生标准》制定，其中铅指标限量严于食品安全国家标准，其余指标根据产品实际制定。

本标准由昆明品世食品有限公司提出、起草并解释。

本标准代替Q/KPS 0007 S-2018《油炸蔬菜制品》。

本标准主要起草人：邓祖晓。

省食品安  
号: 530  
日期:

# 油炸蔬菜制品

## 1 范围

本标准规定了油炸蔬菜制品的产品分类、技术要求、检验规则和包装、标志、运输及贮存。

本标准适用于以蔬菜（红豆、蚕豆、白云豆、土豆、莴笋）为主要原料，添加（或不添加）食用植物油、食用盐、味精、调味料、食品添加剂、香辛料为辅料，经挑选、清洗、分切（或不分切）、油炸、调味、冷却、包装、杀菌等工艺制成的油炸蔬菜制品。

## 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

根据所用原料不同分为：油炸豆类制品、油炸菜制品。

## 4 技术要求

### 4.1 原辅料要求

- 4.1.1 红豆、蚕豆、白云豆、土豆、莴笋：应成熟、无霉变、无虫害、无污染，并符合相应食品标准和有关规定。
- 4.1.2 味精：应符合 GB 2720 的规定。
- 4.1.3 食用植物油：应符合 GB 2716 的规定。
- 4.1.4 食用盐：应符合 GB/T 5461 的规定。
- 4.1.5 香辛料：应符合 GB/T 15691 的规定。
- 4.1.6 白砂糖：应符合 GB/T 317 的规定。
- 4.1.7 生产加工用水：应符合 GB 5749 的规定。
- 4.1.8 其他原辅料：应符合相应的食品标准和规定，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	具有本品特有的色泽，无焦生现象。	取适量样品放入洁净白瓷盘中，在自然光线下目视、鼻嗅、口尝。
气 味	气味正常，具有本品特有的香气。	
口 感	咸淡适口，味美纯真，无霉味及其他异味。	

表1 (续)

杂质	无肉眼可见外来杂质。	
----	------------	--

#### 4.3 理化指标

应符合GB 16565的规定。

#### 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2 污染物限量

项目	指标	检验方法
铅(以Pb计), mg/kg	≤ 0.8、0.4 (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 微生物指标

4.7.1 微生物限量应符合GB 16565的规定。

4.7.2 致病菌限量应符合GB 29921的规定。

#### 4.8 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定，按JJF 1070规定的方法检验。

#### 4.9 食品添加剂

4.9.1 食品添加剂质量应符合相应的食品安全标准和有关规定。

4.9.2 食品添加剂的使用应符合GB 2760的规定。

#### 4.10 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

以同一品种的配料、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

从同一批产品中随机抽取，抽样基数不少于100个独立包装（总重量不少于30kg），抽取样品数量不少于20个独立包装（2kg），样品分成2份，1份用于检验，1份用于备查。

### 5.3 出厂检验

每批产品须经我公司质量检验部门检验合格并附合格证后方可出厂，出厂检验项目按相关规定和要求执行。

### 5.4 型式检验

正常情况下，型式检验每半年进行一次，检验项目为本标准技术要求规定的所有项目；发生以下情况之一时，亦应进行型式检验：

- a) 产品原料、配方和生产工艺有较大改变时；
- b) 停产半年以上，重新恢复生产时；
- c) 出厂检验结果与上一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

检验结果中微生物指标有任何一项不合格时，则判定该批产品为不合格，不得复检；其余指标若有不合格项时，允许用留样复检，以复检结果为准。

## 6 标志、包装、运输、贮存

### 6.1 标志

6.1.1 产品包装的标签、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食品安全标准和有关规定，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，不得与有毒、有害、易污染、有腐蚀性物品混装、混运。运输时应避免暴晒、雨淋、受潮。搬运中必须轻拿轻放，防止挤压。

### 6.4 贮存

原料、辅料、半成品、成品应分开放置，仓库应保持干燥、清洁、阴凉、无异味，保持通风良好，远离火源。成品离地离墙堆放，不得与潮湿、有腐蚀性、有毒的化学药品和有害物质混贮、混放。

