

Q/JSB

云南金仁宝生物科技有限公司企业标准

Q/JSB 0002 S—2021

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: 53010282 S-2021
备案日期: 2021 年 06 月 29 日

2021-06-29 发布

2021-07-01 实施

云南金仁宝生物科技有限公司

发布

前 言

我公司生产的蔬菜干制品是以竹笋、豆角、萝卜、黄瓜、土豆、茄子、南瓜、黄花菜、秋葵、胡萝卜等新鲜蔬菜为原料，经拣选、清理、分切（或不分切）、干燥、粉碎（或不粉碎）、压片（或不压片）、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》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 GB 2762-2017《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB2763-2021《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》、GB 29921-2013《食品安全国家标准 食品中致病菌限量》的规定制定，其中铅限量严于食品安全国家标准，其余指标根据产品实际制定。

本标准由云南金仁宝生物科技有限公司负责提出、起草并解释。

本标准主要起草人：袁俊。

食品安

片: 530

号:

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。

本标准适用于以竹笋、豆角、萝卜、黄瓜、土豆、茄子、南瓜、黄花菜、秋葵、胡萝卜等新鲜蔬菜为原料，经拣选、清理、分切（或不分切）、干燥、粉碎（或不粉碎）、压片（或不压片）、包装等工艺制成的蔬菜干制品。

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 产品分类

根据蔬菜种类不同分为：叶类蔬菜干制品、豆类蔬菜干制品、块根和块茎蔬菜干制品、茎蔬菜干制品、蔬菜粉类干制品。

4 技术要求

4.1 原料要求

4.1.1 新鲜蔬菜：应新鲜、无霉变、无腐烂，并符合相应的食品安全标准及有关规定。

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：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	实验方法
色 泽	具有本品种蔬菜加工后应有的色泽。	取适量样品，置于清洁白瓷盘中，于自然光下目视、鼻嗅。
气 味	具有本品种蔬菜加工后应有的气味与滋味，无异味。	
组织形态	具有本品种蔬菜应有的组织形态。	
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
水分, g/100g ≤	14.0	GB 5009.3
总灰分(以干基计), g/100g ≤	15.0	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
铅(以Pb计), mg/kg ≤	0.8	GB 5009.12

4.5 农药残留限量

应符合GB 2763的规定。

4.6 微生物限量

即食类产品致病菌限量应符合 GB 29921 的规定。

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。并按JJF 1070规定的方法测定。

4.8 食品添加剂

4.8.1 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。

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

以同品种原料、同一批投料, 同一工艺生产的同一包装规格的产品为一批。

5.2 抽样

随机抽取总重不少于20kg中的样品20个最小包装, 样品总量不低于2kg, 分成两份, 一份检验, 一份备查。

5.3 出厂检验

每批产品须经质检部门检验合格并附合格证后方可出厂。出厂检验项目应按有关规定执行。

5.4 型式检验

型式检验每半年进行一次，检验项目为本标准的全部规定。有下列情况之一者，亦应进行检验：

- a) 原料、配方、工艺有较大改变，可能影响产品质量时；
- b) 停产半年后重新恢复生产时；
- c) 出厂检验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

检查结果中微生物指标有任一项不合格时，判该批产品为不合格品。其余项目不合格时，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、标签

6.1.1 产品标签标志应符合 GB 7718、GB 28050 及有关规定。

6.1.2 外包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

6.2 包装

包装材料应符合相应的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。产品不得与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发或有异味的物品混装混运。搬运时应轻拿轻放。不得扔摔、撞击、挤压。运输过程中不得曝晒、雨淋、受潮。

6.4 贮存

产品应贮存在清洁、阴凉、干燥、通风、无异味的库房内，严禁日晒、雨淋、烟火。堆放时离地、离墙。严禁与有毒、有害、有异味、有腐蚀性、易挥发、易污染的物品混贮混放。

章
日

承诺书

本食品安全企业标准备案单位保证：

- 一、 本次申请备案所填写的内容、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）：



2021年06月15日

备案单位主要负责人（签字）：

袁俊

2021年06月15日