

Q/DWH

巍山县大仓文华食品工业有限责任公司企业标准

Q/DWH 0005 S—2021

代替 Q/ DWH 0005 S-2018

蔬菜干制品

云南省食品安全企业标准备案章
备案号: 5329 0052 S- 2021
备案日期: 2021 年 11 月 5 日

云南省食品
备案号: 5
备案日期:

2021 - 10 - 20 发布

2021 - 11 - 05 实施

巍山县大仓文华食品工业有限责任公司
发布

前 言

我公司生产的蔬菜干制品，是以新鲜蔬菜为原料、经验收、分拣、清洗（杀菌或不杀菌）、切型（或不切型）、漂烫（或不漂烫）、添加或不添加食品添加剂、烘干、分拣、包装等工艺制成的蔬菜干制品。根据《中华人民共和国食品安全法》、《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、贸易和仲裁的依据。

本标准的安全指标按照 GB2762《食品安全国家标准食品中污染限量》、GB2763《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》制定，其中污染物限量铅、铬的指标限量严于食品安全国家标准。微生物指标参照 NY/T960-2006《脱水蔬菜 叶菜类》、NY/T959-2006《脱水蔬菜 根茎类》制定，其余指标根据《蔬菜干制品生产许可审查细则（2006）版》及产品实际制定。

本标准由巍山县大仓文华食品工业有限责任公司提出、起草并解释。

本标准主要起草人：杨茜云、刘城。

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。
本标准适用于以新鲜蔬菜为原料、经验收、分拣、清洗（杀菌或不杀菌）、切型（或不切型）、漂烫（或不漂烫）、添加或不添加食品添加剂、烘干、分拣、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

根据使用原料的不同，产品分为：叶菜类、果实类、根茎类蔬菜。

4 技术要求

4.1 原辅料要求

- 4.1.1 蔬菜：应新鲜、无异味、无腐烂现象，并符合相应的食品标准及规定。
- 4.1.2 生产加工用水：应符合 GBT 5749 的规定。
- 4.1.3 其他原辅料：应符合相应食品标准及有关规定，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	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，并目视检测是否有杂质。
气 味	具有相应品种应有的香气、无异味。	
杂 质	无肉眼看见外来杂质。	

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
	叶类蔬菜	豆类、块根块茎类、茎类蔬菜	其他蔬菜	
铅a(以Pb计), mg/kg	≤ 0.24	0.1	0.05	GB 5009.12
镉a(以Cd计), mg/kg	≤ 0.2	0.1	0.05	GB 5009.15
水分, g/100g				GB 5009.3
粉状类	10.0			
其他类	16.0			
总灰份（以干基计）， g/100g	≤	14.0		GB 5009.4
总砷 ^a （以AS计）， mg/100kg	≤	0.5		GB 5009.11
总汞 ^a （以Hg计）， mg/100kg	≤	0.01		GB 5009.17
铬 ^a （以Cr计）， mg/100kg	≤	0.4		GB 5009.123
六六六, mg/kg	≤	0.05		GB/T 5009.19
滴滴涕, mg/kg	≤	0.05,0.2（限胡萝卜）		
甲胺磷, mg/kg	≤	0.05,0.1（限萝卜）		NY/T 761
敌敌畏, mg/kg	≤	0.2,0.5（限结球甘蓝、大白菜、萝卜）		
杀螟硫磷, mg/kg	≤	0.5		
氯菊酯, mg/kg	≤	1.0		
二氧化硫（SO ₂ 计）		按GB 2760 的规定执行		GB 5009.34
其他农药残留 限量		按GB 2763 的规定执行		
注： ^a 根茎类和豆类按70%脱水率折算，折算值=干制品实测值×【1-70%】； 其他蔬菜按80%脱水率折算，折算值=干制品实测值×【1-80%】； 叶类蔬菜按90%脱水率折算，折算值=干制品实测值×【1-90%】；				

4.4 微生物限量

粉类产品应符合表3的规定。

表3 微生物限量

项目	指 标	检验方法
菌落总数, CFU/g ≤	100000	GB 4789.2
大肠菌群, MPN/100g ≤	300	GB/T 4789.3
致病菌 (沙门氏菌、金黄色葡萄球菌)	按GB 29921的规定执行。	

4.5 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 JF 1070 规定的方法测定。

4.6 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。

4.7 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

从同一批样品中抽样基数不低于100个最小包装，总重不低于30kg。抽取样品不少于20个最小包装且总量不低于2kg，样品平均分为2份，1份用于检验，1份留样备查。

5.3 出厂检验

产品出厂前须经本公司质检部检验合格，并签发检验合格证后方可出厂。出厂检验项目为：感官要求、净含量、水分、灰份、大肠菌群、菌落总数。

5.4 型式检验

型式检验每半年进行一次，项目包括本标准规定的所有项目，当出现下列情况之一时，应进行型式检验：

- a) 当原料、生产工艺、生产设备发生较大变化时；
- b) 停产6个月以上恢复生产时；
- 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。

5.5 判定规则

检验结果中有一项不符合本标准要求时，可以用留样进行复检，以复检结果为准。

6 标志、包装、运输、贮存

6.1 标志

6.1.1 包装标签应符合 GB 7718、和 GB 28050 的规定。

6.1.2 外包装图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

6.2 包装

包装材料和容器应符合相关产品质量标准及食品卫生要求，并捆扎牢固、不得泄露。

6.3 运输

运输工具应清洁、干燥，不得与有毒、有污染的物品混装、混运。运输时应防止日晒雨淋。装卸时应轻搬、轻放，不得抛掷、重压和挤压。

6.4 贮存

产品应贮存于清洁卫生、通风、干燥、有防潮、防蝇、防鼠设施的仓库内，不得与有毒、有害物品混贮。仓库内的产品，按产品不同品种分别堆码；堆放时应离地、离墙，堆码高度以提取方便为宜。

6.5 保质期

在符合本标准规定的包装、运输、贮存条件下，保质期为24个月。

案章

日