

# Q/YXW

## 云南寻味食品有限公司企业标准

Q/YXW 0001 S—2020

### 油炸蔬菜制品

云南省食品安  
备案号: 530  
备案日期: 2020

云南省食品安全企业标准备案章  
备案号: 53080009 S-2020  
备案日期: 2020 年 01 月 10 日

2020-01-06 发布

2020-01-10 实施

云南寻味食品有限公司 发布

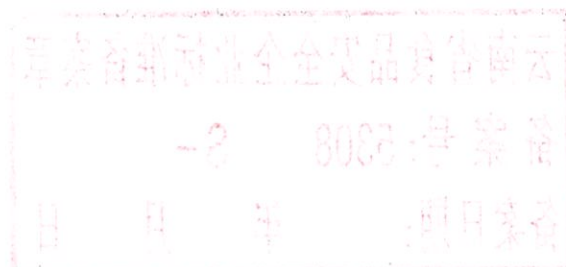
## 前 言

我公司生产的油炸蔬菜制品是以竹笋为原料，添加（或不添加）食用植物油、辣椒、食用盐、味精、香辛料等辅料，经选料、清洗、分切、腌制、油炸、拌料、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 2763-2019《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》、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。

本标准由云南寻味食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：廖品明、罗姗姗



# 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、标志、包装、运输、贮存。  
本标准适用于以竹笋为原料，添加（或不添加）食用植物油、辣椒、食用盐、味精、香辛料等辅料，经选料、清洗、分切、腌制、油炸、拌料、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 技术要求

### 3.1 原辅料要求

- 3.1.1 竹笋：应新鲜，无污染、无腐烂、无病虫害、无霉变，并应符合相应的食品安全标准和有关规定。
- 3.1.2 食用植物油：应符合 GB 2716 的规定。
- 3.1.3 食用盐：应符合 GB/T 5461 的规定。
- 3.1.4 味精：应符合 GB/T 8967 的规定。
- 3.1.5 香辛料：应符合 GB/T 15691 的规定。
- 3.1.6 生产加工用水：应符合 GB 5749 的规定。
- 3.1.7 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规定。

表1 感官要求

| 项 目   | 要 求                 | 检验方法                              |
|-------|---------------------|-----------------------------------|
| 色泽    | 具有该产品应有的色泽；         | 打开包装，置内容物于洁净的白瓷盘中，在自然光线下目视、鼻嗅、口尝。 |
| 滋味与气味 | 具有油炸蔬菜应有的气味及滋味，无异味； |                                   |
| 组织形态  | 基本均匀；               |                                   |
| 杂质    | 无肉眼可见外来杂质。          |                                   |

### 3.3 理化指标

应符合表2规定。

企业标准  
0009 S-  
0 年 01

表2 理化指标

| 项 目                  |   | 指 标  | 检验方法        |
|----------------------|---|------|-------------|
| 固形物含量, %             | ≥ | 60.0 | GB/T 10786  |
| 水分, g/100g           | ≤ | 80.0 | GB 5009.3   |
| 食盐(以 NaCl 计), g/100g | ≤ | 10.0 | GB 5009.44  |
| 酸价(以脂肪计)(KOH), mg/g  | ≤ | 5.0  | GB 5009.229 |
| 过氧化值(以脂肪计), g/100g   | ≤ | 0.25 | GB 5009.227 |
| 羰基价(以脂肪计), meq/kg    | ≤ | 20.0 | GB 5009.230 |

## 3.4 污染物限量

应符合GB 2762中蔬菜制品的规定；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 | GB5009.12 |

## 3.5 农药残留限量

应符合GB 2763的规定。

## 3.6 微生物指标

应符合表3规定。

表3 微生物指标

| 项 目               | 指 标              | 检验方法      |
|-------------------|------------------|-----------|
| 菌落总数, CFU/g       | ≤ 1000           | GB 4789.2 |
| 大肠菌群, MPN/100g    | ≤ 30             | GB 4789.3 |
| 致病菌(沙门氏菌、金黄色葡萄球菌) | 按 GB 29921 的规定执行 |           |

## 3.7 净含量

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

## 3.8 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 中经水煮或油炸的蔬菜规定。

## 3.9 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

以同一品种的原料、同一次投料、同一工艺生产的同一规格产品为一批。

#### 4.2 抽样

抽样基数不得少于100个销售包装，总重量不低于30kg，随机抽取样品不少于20个最小包装（总量不低于3 kg），所抽取的样品分为2份，1份检验，1份备查。

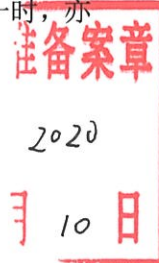
#### 4.3 出厂检验

每批产品须经公司质量检验部门检验合格后并附质量合格证后方可出厂，出厂检验项目为感官要求、净含量、水分、固形物含量、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规定的所有项目，有下列情况之一时，亦应进行型式检验：

- a) 产品投入批量生产时；
- b) 更改主要原辅材料或更改关键工艺时；
- c) 停产半年以上，再恢复生产时；
- d) 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时；
- e) 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，微生物指标若有任一项不合格，则判该批产品为不合格品；其它指标有不合格项时，允许用留样对不合格项目进行复检，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

运输工具应具有防尘、防雨、防晒设施，保持清洁卫生，不得与其它有毒有害的物品混装混运；装运时要轻拿、轻放、轻装、轻卸，防止重压。

#### 5.4 贮存

成品要保持清洁卫生，存放于阴凉通风干燥处，存放成品仓库装有防尘、防蝇、防虫、防鼠设施，产品距地、离墙20cm以上，不得与有毒有害、有异味、有腐蚀性、易污染的物品混贮、混放。





# 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）



备案单位主要负责人（签字）：罗明如

2019 年 12 月 5 日

2019 年 12 月 5 日

