

Q/QTC

曲靖土冲调味品有限公司企业标准

Q/QTC 0002S—2020

风味蔬菜制品

云南省食品安全企业标准备案章

备案号: 53030140S-2020

备案日期: 2020年12月15日

2020-12-14 发布

2020-12-15 实施

曲靖土冲调味品有限公司

发布

前 言

我公司生产的风味蔬菜制品是以新鲜（或干制）蔬菜（辣椒、马铃薯、花生、蚕豆、食用菌、鱼腥草等）为主要原料，添加或不添加小麦粉、食用淀粉、糯米粉等为主要辅料，经分选、清洗、去皮或不去皮、切片或不切片、浸泡、脱水、油炸、脱油、冷却、调味、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，特制定本企业标准，作为企业组织生产、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》、GB 2763-2016《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，其中铅的限量严于食品安全国家标准，其余指标根据产品实际制定。

本标准由曲靖土冲调味品有限公司提出、起草并解释。

本标准主要起草人：申宏果、刘书宝。

南省食
案号：
日期：

风味蔬菜制品

1 范围

本标准规定了风味蔬菜制品的技术要求、检验规则、标志、包装、运输和贮存要求。

本标准适用于以新鲜（或干制）蔬菜（辣椒、马铃薯、花生、蚕豆、食用菌、鱼腥草等）为主要原料，添加或不添加小麦粉、食用淀粉、糯米粉等为主要辅料，经分选、清洗、去皮或不去皮、切片或不切片、浸泡、脱水、油炸、脱油、冷却、调味、包装等工艺制成的风味蔬菜制品。

2 规范性引用文件

下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 蔬菜：各类蔬菜的品种、新鲜度应符合加工要求，大小基本均匀一致，无虫蛀，无畸形，无污染，无腐烂。应符合 GB 2762 与 GB 2763 的规定。

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 2721 的规定。

3.1.4 生产加工用水：应符合 GB 5749 的规定。

3.1.5 小麦粉：应符合 GB 1355 的规定。

3.1.6 淀粉：应符合 GB/T 8883 或 GB/T 8884 或 GB/T 8885 或 GB/T 29343 中食用木薯淀粉或 NY/T 875 的规定。

3.1.7 味精：应符合 GB 2720 的规定。

3.1.8 食用菌：应符合 GB 7096 的规定。

3.1.9 香辛料：应符合 GB/T 15691 的规定。

3.1.10 其他原辅料：应符合相应的食品标准及有关规定，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。

安全

303

表1 感官要求

项 目	要 求	检验方法
色泽	具有该品特有的色泽,色泽基本一致。	将被测样品置于洁净的 白色搪瓷盘中,在然光 线下目视、鼻嗅、口尝。
组织形态	具有该品种应有的形状,形态应基本完好。	
滋味和气味	具有该品种特有的滋味,脂香、清香纯正,口感酥脆,无异味。	
杂质	无肉眼可见的外来杂质。	

3.3 理化指标

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	≤ 15.0	GB 5009.3
脂肪, g/100g	≤ 20.0	GB 5009.6
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

3.4 污染物限量

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 ^a (以Pb计), mg/kg	≤ 0.8	GB 5009.12
注 ^a 叶类蔬菜脱水率按照 90%折算,折算值=实测值×(1-90%); 根茎类和豆类按照 70%折算,折算值=实测值×(1-70%); 其他类蔬菜按照 80%折算,折算值=实测值×(1-80%)。		

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

3.7.1 微生物限量应符合 GB 16565 的规定。

3.7.2 致病菌限量应符合 GB 29921 的规定。

3.8 净含量

按国家质量监督检验检疫总局令[2005]第 75 号《定量包装商品计量监督管理办法》执行,按 JJF 1070 的规定方法检验。

3.9 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定。

3.10 生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

4 检验规则

4.1 组批

同一批投料,同一工艺生产的同一规格的产品为一批。

4.2 抽样

随机抽取基数不少于200袋(瓶),抽样数量为12袋(瓶),样品数量不少于2kg,样品分为两份,一份检验,一份备查。

4.3 检验分类

4.3.1 原辅料检验

原辅料入库需经本单位检验部门检验合格或索取产品检验合格证明材料后方可入库。

4.3.2 出厂检验

产品须出厂检验合格并附有产品质量合格证明后方可出厂销售。出厂检验项目:标签、标识、感官要求、水分、食用盐、菌落总数、大肠菌群、净含量。

4.4 型式检验

型式检验项目包括本标准的所有技术要求,型式检验应定期进行,每年至少1次,有下列情况之一时,亦应进行:

- a) 原料、设备、工艺有较大的改变,有可能影响产品质量时;
- b) 长期停产,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) 交收检验出现不合格批时;
- e) 国家市场监督管理总局要求进行的型式检验时。

4.5 判定规则

检验结果中,全部指标检验合格,即判定该产品合格,微生物限量不合格时则判定该批产品不合格,不得进行复检;其它指标若有不合格时,可对备样进行复检,以复检结果为准。

5 标志、包装、运输、贮存

准备第
月

5.1 标志

5.1.1 预包装产品标签、标示应符合 GB 7718 和按国家质检总局第 123 号令《关于修订<食品标识管理规定>的决定》，营养标签应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定。

5.1.2 包装储运图示标志应符合 GB/T191 的要求。

5.2 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。

5.3 运输

运输工具应清洁、卫生、无异味、无污染，运输过程中必须有防雨、防潮、防晒，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、轻卸、不得扔摔、撞击、挤压，避免强烈震荡；运输过程中应防止暴晒、雨淋、受潮。

5.4 贮存

产品应贮存于清洁卫生、干燥、通风良好、防潮，防蝇、防鼠、无味的库房内。贮存时应留有一定间隙，堆放时应离地、离墙，严禁与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发、易污染的物品混贮混存。

章

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)

申宏果

备案单位主要负责人(签字)

2020年12月9日

2020年12月9日