

Q/SFH

云南师宗凤凰谷食品有限责任公司企业标准

Q/SFH 0002 S—2020

代替 Q/SFH 0002 S-2017

蔬菜干制品（脱水蔬菜）

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: 53030077 S-2020

备案日期: 2020年 07月 21日

2020 - 07 - 20 发布

2020 - 07 - 21 实施

云南师宗凤凰谷食品有限责任公司
发布

前 言

我公司生产的蔬菜干制品（脱水蔬菜）是以新鲜蔬菜（生姜、山药、芋头、土豆、红薯、紫薯、萝卜、竹笋、葛根、莴笋、百合、芹菜、青菜、大白菜、黄花菜、辣木叶、玛咖、豌豆、玉米等蔬菜）为原料，经挑选、清洗、分切（或不分切）、漂烫（或不漂烫）等预处理、干燥（自然风干、晒干、热风干燥、低温冷冻干燥）、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、贸易和仲裁的依据。

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》制定，其中总砷限量严于食品安全国家标准，其余指标根据产品实际制定。

本标准代替Q/SFH 0002 S-2017《脱水蔬菜》。

本标准由云南师宗凤凰谷食品有限责任公司提出、起草并解释。

本标准主要起草人：周靖丰、周丽芬。

蔬菜干制品（脱水蔬菜）

1 范围

本标准规定了蔬菜干制品（脱水蔬菜）的产品分类、技术要求、检验方法、检验规则、标志、包装、运输和贮存要求。

本标准适用于以新鲜蔬菜（生姜、山药、芋头、土豆、红薯、紫薯、萝卜、竹笋、葛根、莴笋、百合、芹菜、青菜、大白菜、黄花菜、辣木叶、玛咖、豌豆、玉米等蔬菜）为原料，经挑选、清洗、分切（或不分切）、漂烫（或不漂烫）等预处理、干燥（自然风干、晒干、热风干燥、低温冷冻干燥）、包装等工艺制成的蔬菜干制品（脱水蔬菜）。

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

- 3.1 根据原料的不同分为：叶菜类脱水蔬菜、根类脱水蔬菜、茎类脱水蔬菜、果实、花类脱水蔬菜、其他类脱水蔬菜。
- 3.2 根据加工工艺的不同分为：自然风干类、晒干类、热风干燥类、低温冷冻干燥类。

4 技术要求

4.1 原辅料要求

- 4.1.1 生姜、山药、芋头、土豆、红薯、紫薯、萝卜、竹笋、葛根、莴笋、百合、芹菜、青菜、大白菜、黄花菜、辣木叶、玛咖、豌豆、玉米等新鲜蔬菜：应成熟、无虫蛀、无霉变、无腐烂，并符合相应的食品标准和有关规定。
- 4.1.2 玛咖干制品：应符合 DBS53/001 的规定。
- 4.1.3 生产加工用水：应符合 GB 5749 的规定。
- 4.1.4 其他原辅材料：应符合相应的食品标准和有关规定，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	具有其相应产品应有的色泽	取适量样品置于洁净的白色搪瓷盘中，在自然光线下目视、鼻嗅、熟制后口尝。
组织形态	具有其相应产品应有的组织形态	
气味与滋味	具有相应产品应有的滋味和气味，无其他异味	
杂 质	无肉眼可见的外来杂质	

企
3
年

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	≤ 15.0	GB 5009.3
灰分, g/100g	≤ 8.0	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2的规定。

表3 污染物限量

项 目	指 标	检验方法
总砷 ^a (以 As 计), mg/kg	≤ 0.4	GB 5009.11
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%)。		

4.5 农药残留限量

应符合GB 2763的规定。

4.6 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。

4.7 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定。

4.8 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

以同一次投料、同一原料、同一工艺生产的同一规格的产品为一批。

5.2 抽样

从每一批产品中随机抽取，抽样基数不得少于 20kg，抽样数量为 20 个最小包装（总量不少于 1 kg），所抽取的样品应分成 2 份，1 份（2/3）用于检验，1 份(1/3)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；出厂检验项目为：感官要求、净含量、水分、灰分。

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，如有任一项指标不合格时，允许用留样对不合格项进行复检，以复检结果为准。

6 标志、包装、运输、贮存

6.1 标志

6.1.1 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、无异味、无污染。产品运输应避免日晒雨淋，不得与有毒、有害、有异味、有腐蚀性、易污染或影响产品质量的物品混装运输。装卸时应轻搬、轻放。

6.4 贮存

原料、辅料、半成品、成品应分开放置，应贮存在清洁、卫生、阴凉、干燥、通风、无异味的库房内。产品离地、离墙堆放，并有防尘、防蝇、防虫、防鼠设施，禁止与有毒、有害、有异味、有腐蚀性、易污染的物品混贮，混放。

备案章

日

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）

备案单位主要负责人（签字）

2020年 7月 13日

2020年 7月 13日