

# Q/FGZ

## 富源县谷子地种植农民专业合作社企业标准

Q/FGZ 0001 S—2021

### 脱水蔬菜及制品

云南省食品安全企业标准备案章  
备案号: 53030068S-2021  
备案日期: 2021年 07月 29日

云南  
备  
案

2021 - 07 - 28 发布

2021 - 07 - 29 实施

富源县谷子地种植农民专业合作社 发布

## 前 言

我合作社生产的脱水蔬菜及制品是以山药、生姜等蔬菜为主要原料，经清洗、切片（块）、烘干、粉碎或不粉碎、添加或不添加黑芝麻（熟制、粉碎）、核桃仁（粉碎）、薏仁（熟制、粉碎）、玫瑰花粉、红枣、枸杞、葛根粉等辅料中的一种或多种，添加或不添加食品添加剂，经配料或不配料、混合或不混合、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照 GB2761-2017《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》、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 19640-2016《食品安全国家标准 冲调谷物制品》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。

本标准由富源县谷子地种植农民专业合作社提出、起草并解释。

本标准主要起草人：陈佩、彭丽情。

食品  
号: 5  
期:

# 脱水蔬菜及制品

## 1 范围

本标准规定了脱水蔬菜及制品的产品分类、技术要求、检验规则、标志、包装、运输及贮存。

本标准适用于以山药、生姜等蔬菜为主要原料，经清洗、切片（块）、烘干、粉碎或不粉碎、添加或不添加黑芝麻（熟制、粉碎）、核桃仁（粉碎）、薏仁（熟制、粉碎）、玫瑰花粉、红枣、枸杞、葛根粉等辅料中的一种或多种，添加或不添加食品添加剂，经配料或不配料、混合或不混合、包装等工艺制成的脱水蔬菜及制品。

## 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

根据使用原料及加工工艺不同分为热风脱水蔬菜、蔬菜粉及制品等。

3.1 热风脱水蔬菜：脱水姜块（片）、脱水山药片等。

3.2 蔬菜粉及制品：生姜粉、山药全粉、复合山药粉（如芝麻山药粉、黑桃山药粉、玫瑰花山药粉及其他产品）。

## 4 技术要求

### 4.1 原料和辅料

4.1.1 山药：应符合 GB/T 20351 的规定。

4.1.2 生姜：应符合 GB/T 30383 的规定。

4.1.3 芝麻：应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。

4.1.4 核桃仁：应符合 LY/T 1922 和 GB 19300 的规定。

4.1.5 红枣：应符合 GB/T 5835 的规定。

4.1.6 枸杞：应符合 GB/T 18672 的规定。

4.1.7 葛根粉：应符合 GB/T 30637 的规定。

4.1.8 玫瑰花：应符合 NY/T 1506 的规定。

4.1.9 薏仁粉：应符合 NY/T 2977 的规定。

安全企

03

年

4.1.10 生产加工用水：应符合 GB 5749 的规定。

4.1.11 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

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
性状	粉末状或颗粒状	取样品 5g 置于白瓷盘中，在室内自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，品其滋味。
色泽	具有各品种应有的色泽、色泽均匀	
气味与滋味	具有各品种特有的气味、滋味、无异味	
杂质	无肉眼可见外来杂质	

#### 4.3 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	≤ 13.0	GB 5009.3
总灰分, g/100g	≤ 8.0	GB 5009.4
酸不溶性灰分, g/100g	≤ 2.3	
酸度, ml/100g	≤ 2.0	GB 5009.239

#### 4.4 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(以Pb计), mg/kg	≤ 0.8	GB 5009.12

#### 4.5 微生物限量

4.5.1 致病菌限量应符合 GB 29921 的规定。

4.5.2 微生物限量应符合 GB 19640 的规定。

#### 4.6 真菌毒素限量

应符合GB 2761的规定。

#### 4.7 农药残留限量

应符合GB 2763的规定。

#### 4.8 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中规定的方法检验。

#### 4.9 食品添加剂

4.9.1 食品添加剂质量应符合相应的食品安全标准和有关规定。

4.9.2 食品添加剂的使用应符合 GB2760 的规定。

#### 4.10 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

同一班次、同一批投料、同一品种、同一规格的产品为一批。

#### 5.2 抽样

从同一批产品中，抽样基数不少于 100 袋（瓶），抽样数量为 20 袋（瓶、罐），样品分成 2 份，一份检验，一份备查。

#### 5.3 出厂检验

每批产品出厂前须经公司质量检验部门检验合格，并签发合格证后方可出厂。出厂检验项目按相关规定执行。

#### 5.4 型式试验

型式检验每半年进行一次，其项目为本标准技术要求规定的全部项目。有下列情况之一者，亦进行型式检验：

- a) 当原料、生产工艺、生产设备发生较大变化时；
- b) 停产半年以上重新恢复生产时；
- 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型式检验要求时。

#### 5.5 判定规则

检验结果中若微生物指标有一项不合格，则判定该批产品不合格，其余项目若有任一项不合格，可用留样进行复检，以复检结果为准。

#### 5.6 标志、包装、运输、贮存

##### 5.7 标志

5.7.1 产品标签应符合 GB 7718 和原国家质检总局第 123 号令《关于修改〈食品标识管理规定〉的决定》等有关规定。营养标识应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定。

5.7.2 包装储运图示标志符合 GB/T 191 的规定。

##### 5.8 包装

包装材料和容器应符合食品安全标准及有关规定。封口严密，包装牢固。

##### 5.9 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。搬运时轻拿、轻放、轻装、轻卸、防止重压。

#### 5.10 贮存

产品应贮存在清洁、阴凉、干燥、通风的仓库中，严防受热和太阳暴晒，不得与有毒有害物质混贮。产品贮存时应距地、离墙。

---

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）  
2021年6月2日

  
备案单位主要负责人（签字）  
2021年6月2日