

Q/WXL

云南万兴隆生物科技集团有限公司企业标准

Q/WXL 0004S—2021

代替 Q/WXL 004S-2018

蔬菜干制品

云南省食品安全企业标准备案章

备案号: 53030064S-2021

备案日期: 2021年07月10日

2021-07-09 发布

2021 - 07-10 实施

云南万兴隆生物科技集团有限公司

发布

前 言

我公司生产的蔬菜干制品是以新鲜蔬菜为主要原料，经拣选、清洗、切片或不切片、干燥、粉碎或不粉碎、包装（含袋装、瓶装、胶囊装等）等工艺加工而成。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、质量检验、贸易及仲裁的依据。

本标准的安全性指标按照GB2762-2017《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB2763-2016《食品安全国家标准 食品中农药残留最大限量》，微生物限量参照NY/T 959-2006《脱水蔬菜 根菜类》制定，其中总砷指标限量严于国家标准,其余指标根据产品实际制定。

本标准代替Q/WXL 0004S-2018《蔬菜干制品》。

本标准由云南万兴隆生物科技集团有限公司提出、起草并解释。

本标准主要起草人：唐玉生、郑丽芬、唐闻兵、唐闻君、刘家兵等。

云南省食品
案号: 53
日期:

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、运输和贮存。

本标准适用于蔬菜干制品是以新鲜蔬菜为主要原料，经拣选、清洗、切片或不切片、干燥、粉碎或不粉碎、包装（含袋装、瓶装、胶囊装等）等工艺加工而成。

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（包含所有的修改单）适用于本文件。

3 产品分类

3.1 根据使用原料部位的不同分为：叶类蔬菜干制品、豆类蔬菜干制品、块根或块茎蔬菜干制品、茎类蔬菜干制品、其他蔬菜干制品等。

3.2 根据加工工艺的不同分为：片、块、条、粒、粉状干制蔬菜。

3.3 根据生产工艺处理不同分为：熟制蔬菜干制品和非熟制蔬菜干制品。

4 技术要求

4.1 原料要求

4.1.1 时鲜蔬菜：应选择新鲜、清洁、无污染、无病虫害、无腐烂变质、无杂质。并符合相应的食品安全标准和有关规定。

4.1.2 生产加工用水：应符合 GB 5749 的规定。

4.1.3 其他原辅料：应符合相应的食品安全标准和有关规定，不得添加非食品原料和辅料。

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	具有本品应有的正常色泽	取适量样品，置于洁净的白磁盘中，在自然光下，目测、鼻嗅、熟制后口尝。
组织形态	具有本品应有的形态	
气味和滋味	具有相应产品应有的气味和滋味，无异味	
杂质	无肉眼可见外来杂质	

4.3 理化要求

应符合表2的要求

表2 理化要求

项 目	指 标	检测方法
水分, g/100g ≤	15.0	GB 5009.3

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3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 真菌毒素限量

应符合 GB 2761 的规定。

4.7 微生物限量

4.7.1 微生物限量应符合 NY/T 959 的规定。

4.7.2 致病菌限量应符合 GB 29921 的规定。

4.8 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。

4.9 食品添加剂

4.9.1 食品添加剂质量应符合相应的安全标准和有关规定。

4.9.2 食品添加剂的使用应符合 GB 2760 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

准备
-
月

5.1 组批

以同一品种的原料、同一批投料、同一工艺生产的同一规格的产品为一批。

5.2 抽样

从同一批次产品中随机抽取2kg的样品（不少于20个最小包装），样品分成2份，1份检验，1份留样备查。

5.3 出厂检验

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

5.4 型式检验

型式检验每半年进行一次，检验项目为本标准规定的全部项目，有下列情况之一时，亦进行检验：

- a) 当原料、配方、生产工艺、生产设备发生较大改变，可能影响产品质量时；
- b) 产品停产半年后，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，微生物指标中有如何一项指标不合格时，则判定该批次产品不合格。其余指标有不合格项时，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 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。

6.1.2 包装储运图示标志符合 GB/T 191 的规定。

6.2 包装

包装材料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，不得有破损。

6.3 运输

运输工具应清洁、干燥、不得与有毒、有害的物品混装、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、有防尘、防蝇、防鼠设施的仓库内，不得与有毒、有害物品混贮。堆放时应离地、离墙。



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 24 日

唐波

备案单位主要负责人（签字）

2021 年 6 月 24 日