

Q/WSZK

文山康现代农业发展有限公司企业标准

Q/WSZK 0003S—2020

蔬菜干制品



2020 - 02 - 25 发布

2020 - 03 - 25 实施

文山康现代农业发展有限公司 发布

前 言

我公司生产的蔬菜干制品是以山药、包菜、姜等新鲜蔬菜为原料，经挑选、清洗、分切（或不分切）、漂烫（或不漂烫）、热风干燥、粉碎（或不粉碎）、添加辅料调配或不调配、包装等生产工艺制作而成。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，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GB 2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 2763《食品中农药最大残留限量》制定，其中总砷指标严于食品安全国家标准，其余指标根据产品实际制定。

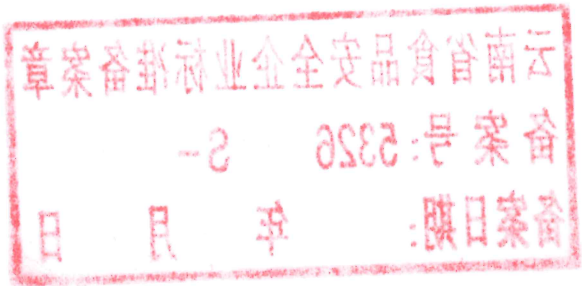
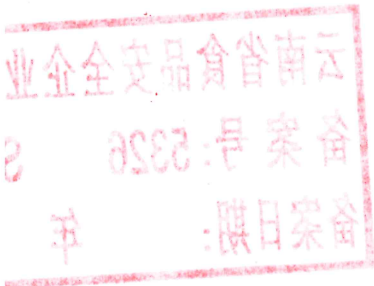
本标准按 GB/T 1.1—2009《标准化工作导则 第 1 部分：标准的结构和编写》的规定编写。

本标准由文山康现代农业发展有限公司提出、起草并解释。

本标准起草单位：文山康现代农业发展有限公司。

本标准主要起草人：彭章涛。

本标准为首次发布。



蔬菜干制品

1 范围

本标准规定了我公司生产的蔬菜干制品的产品分类、技术要求、试验方法、检验规则、标志、包装、运输、贮存。

本标准适用于以山药、包菜、姜等新鲜蔬菜为原料，经挑选、清洗、分切（或不分切）、漂烫（或不漂烫）、热风干燥、粉碎（或不粉碎）、添加辅料调配或不调配、包装等生产工艺制作而成的蔬菜干制品。

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

- 3.1 按使用原料的不同分为叶类蔬菜干制品、根茎类蔬菜干制品、茄果类蔬菜干制品。
- 3.2 根据配料及食用性的不同分为脱水蔬菜（片、条、粒）、蔬菜粉制品。

4 技术要求

4.1 原辅料要求

- 4.1.1 新鲜蔬菜：包括山药、洋葱、姜、葱、芥兰、白菜、包菜、青梗菜、秋葵、茄子、春菜、菜心、萝卜、辣椒等，选用新鲜、无异味、无腐烂无杂质，农药残留及污染物限量应符合相关国家标准、行业标准的规定。
- 4.1.2 葡萄糖粉：应符合 GB/T 20880 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
	脱水蔬菜	蔬菜粉	
色泽	具有各品种固有的色泽	应具有与其原料相应的色泽，且均匀一致	将被检测样品倒入洁净的白瓷盘中，在自然光（或 40W 日光灯）下目测，鼻嗅、口尝
形态	具有各品种固有的形态	呈疏松，均匀一致的粉状	
滋味、气味	具有各品种的滋味、气味，无霉味、无异味		
杂质	无肉眼可见外来杂质		
复水性（冲调性）	复水后基本能恢复脱水前的形态	冲调后无结块，均匀一致	脱水蔬菜：95℃热水浸泡 20min，观察复水性；蔬菜粉：取 5g 试样，用 100ml 约 80℃热水溶解，观察冲调性
注：焦化、变色为主要缺陷			

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 ≤	粉状≤6.0 其他类≤8.0	GB 5009.3
灰分（以干基计），g/100g ≤	16.0	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3的要求。

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 根茎蔬菜干制品按 70%脱水率折算，折算值=实测值 X（1-70%）； 叶菜类蔬菜干制品按 90%脱水率折算，折算值=实测值 X（1-90%）； 其他蔬菜干制品按 80%脱水率折算，折算值=X（1-80%）。		

4.5 农药残留限量

应符合GB2763的规定。

4.6 微生物指标

应符合表4的规定。

表4 微生物指标

项目	采样方案及限量	检验方法
菌落总数, CFU/g ≤	100 000	GB 4789.2
大肠菌群, MPN/100g ≤	300	GB 4789.3
致病菌（沙门氏菌、金黄色葡萄球菌）	按 GB 29921-2013 规定执行	
注：非即食类产品不做此项要求。		

4.7 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。

4.8 食品添加剂

4.8.1 食品添加剂的质量应符合相应的食品安全标准及有关规定。

4.8.2 食品添加剂的使用应该符合 GB 2760 干制蔬菜的规定。

4.9 生产加工过程的卫生要求

应符合GB 14881 的规定。

5 检验方法

5.1 组批

同一品种的原料、同一次的投料、同一生产工艺所产生的统一规格产品为一批。

5.2 抽样

从同一批产品中随机抽取, 每批抽样基数不得少于100个最小包装, 总量不低于30kg。抽取样品不少于20个最小包装, 重量不低于2kg。样品分为两份, 一份用于检验, 另一份用于备查。

5.3 出厂检验

每批产品须经公司质检部门检验合格, 附合格证方可出厂。出厂检验项目为: 感官、净含量、水分、总灰分、菌落总数、大肠菌群。

5.4 型式检验

正常生产每6个月进行一次型式检验, 型式检验项目为本标准技术要求中的全部项目。有下列情况之一时需进行型式检验:

- a) 新产品试制鉴定时;
- b) 原料、生产工艺有较大改变, 可能影响产品质量时;
- c) 产品停产半年以上, 恢复生产时;
- d) 出厂检验结果与上一次型式检验结果有较大差异时;
- e) 食品安全监管部门提出型式检验的要求时。

5.5 判定规则

微生物指标有任一项不合格时，则判定该批产品为不合格；其它指标不合格时，用留样复检，以复检结果为准。

6 标志和标签、包装、运输、贮存

6.1 标志和标签

6.1.1 销售包装的食品标签标识应符合 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食品安全标准及相关规定。封口严密，包装牢固。

6.3 运输

运输工具应清洁、干燥、卫生且具有防雨、防潮、防暴晒的措施；运输过程中不得暴晒、雨淋、受潮；严禁与有毒、有害、有异味、易受潮、污染的物品混装、混运。

6.4 贮存

产品应贮存在清洁卫生、阴凉、通风、干燥，具有防尘、防蝇、防虫、防鼠设施的仓库内，严禁与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀的物品同处贮存。产品应离地离墙，分类堆放。
