

Q/YHZ

昆明益合斋食品有限公司企业标准

Q/YHZ 0002 S—2022

蔬菜干制品

云南
备案
备案

云南省食品安全企业标准备案章

备案号: 53010039 S- 2022

备案日期: 2022 年 01 月 30 日

2022 - 01 - 28 发布

2022 - 01 - 30 实施

昆明益合斋食品有限公司

发布

前 言

我公司生产的蔬菜干制品是以百合、土豆、贡菜、莲子、黄花菜等干制蔬菜为原料，经分选、整理、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》的有关规定，制定本标准，作为企业生产、检验、贸易、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 2763-2021《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》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。

本标准由昆明益合斋食品有限公司提出、起草并解释。

本标准主要起草人：唐铭泽。

省食品
：号：5
日期：

蔬菜干制品

1 范围

本标准规定了蔬菜干制品的技术要求、检验规则、标志、包装、运输、贮存。
本标准适用于以百合、土豆、贡菜、莲子、黄花菜等干制蔬菜为原料，经分选、整理、包装等工艺制成的蔬菜干制品。

2 规范性引用文件

本标准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

根据干制蔬菜原料生产工艺不同分为：自然干燥蔬菜、热风干燥蔬菜。
根据干制蔬菜种类不同分为：叶菜类蔬菜、根菜类蔬菜、茎类蔬菜、果实类蔬菜。

4 技术要求

4.1 原辅料要求

- 4.1.1 干制蔬菜：应无霉变，并符合相应的食品标准及有关规定。
- 4.1.2 生产用水：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

应符合表1的规定。

表1 感官要求

项 目	要 求	检验方法
色泽	与原有蔬菜的原色相近或基本一致。	打开包装、取适量样品置于清洁的白瓷盘内，在自然光线明亮处目视、鼻嗅、熟制后口尝。
组织形态	各种形态产品的规格应基本均匀一致，无粘结、无霉变。	
气味、滋味	具有原料固有的气味和滋味，无异味。	
杂质	无肉眼可见外来杂质。	

4.3 理化指标

应符合表2的规定。

表2 理化指标

项 目	指 标				检验方法
	叶菜类	根菜类	茎菜类	果实类	
水分, g/100g	≤	20.0			GB 5009.3
灰分, g/100g	≤	12.0			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4的规定。

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 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，按JJF 1070规定的方法测定。

4.7 食品添加剂

4.7.1 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。

4.7.2 食品添加剂的使用应符合 GB 2760 干制蔬菜的规定。

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样，抽样基数不得少于100个最小包装，总量不低于30kg，抽取不少于20个独立包装样品，样品分为2份，1份检验，1份留样备查。

5.3 出厂检验

应逐批经公司质量检验部门检验，并出具检验报告、合格证后方可出厂，出厂检验项目按按照有关规定和要求执行。

5.4 型式检验

正常生产情况下每半年进行一次，型式检验项目为本标准要求的全部项目。有下列情况之一时，亦

标准备

)-

月

应进行：

- a) 设备初次生产或停产 6 个月以上的；
- b) 生产工艺或原材料有较大变化，可能影响产品质量时；
- 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，微生物指标若有任一项不合格，则判该批产品不合格，不得复检，其余指标若有不合格项时，允许用留样对不合格项目进行复检，以复检结果为准。

6 标志、包装、运输、贮存

6.1 标志

6.1.1 销售包装的产品标签标识应符合 GB 7718、GB 28050 及有关规定。

6.1.2 外包装贮运图示标志应符合 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及有关规定，封口严密，包装牢固。

6.3 运输

运输工具应清洁、卫生、无异味，运输过程中应防挤压、避免日晒、雨淋，不得与有毒、有害、有异味、易污染的物品混运，装卸时应轻搬、轻放。

6.4 贮存

产品应贮存在阴凉通风、干燥的室内，并有防尘、防蝇、防虫、防鼠设施；不得与有毒、有害、易污染的物品混贮；仓库内产品，按不同品种分别距地、离墙堆码整齐。



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》。



唐锦泽

备案单位主要负责人（签字）

2022年 1 月 25 日

2022年 1 月 25 日