

## 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》。

玉溪鸿羽生物科技有限公司

备案单位（盖章）

2021年11月24日

刘瑞

备案单位主要负责人（签字）

2021年11月24日

# Q/YHY

## 玉溪鸿羽生物科技有限公司企业标准

Q/YHY 0001 S—2022

云南省食  
备案号:  
备案日期:

### 蔬菜干制品

云南省食品安全企业标准备案章  
备案号: 53040001 S-2022  
备案日期: 2022年01月08日

2022-01-04 发布

2022-01-08 实施

玉溪鸿羽生物科技有限公司

发布

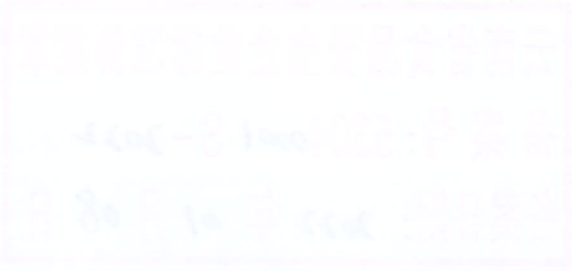
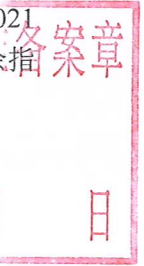
## 前 言

我公司生产的蔬菜干制品是以新鲜蔬菜为原料，经挑选、清理、分切（或不分切）、干燥、包装等工艺生产而成。根据《中华人民共和国标准化法》、《中华人民共和国食品安全法》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，其中铅的限量严于食品安全国家标准，其余指标根据产品实际制定。

本标准由玉溪鸿羽生物科技有限公司提出、起草并解释。

本标准主要起草人： 刘学瑞。



# 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、运输和贮存。

本标准适用于以新鲜蔬菜为原料，经挑选、清理、分切（或不分切）、干燥、包装等工艺加工而成的蔬菜干制品。

## 2 规范性引用文件

本标准中所列的文件对于本标准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 技术要求

### 3.1 原辅材料要求

3.1.1 新鲜蔬菜：应新鲜、清洁、无污染、无病虫害、无腐烂变质、无杂质，并符合相应的食品标准及有关规定。

3.1.2 生产加工用水：应符合 GB 5749 的规定。

3.1.3 其他原辅料：应符合相应食品标准和有关规定，不得使用非食品原料和辅料。

### 3.2 感官要求

应符合表1规定。

表1 感官要求

项 目	要 求	检验方法
形 态	具有相应品种应有的形态	取适量样品置于清洁的白瓷盘中，在自然光线下目视、鼻嗅、冲泡后口尝
色 泽	与原蔬菜的色泽相近或基本一致	
气味及滋味	具有相应品种应有的气味及滋味，无异味	
杂 质	无肉眼可见外来杂质	

### 3.3 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	≤ 16.0	GB 5009.3
灰分（以干基计）, g/100g	≤ 14.0	GB 5009.4

### 3.4 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
铅 <sup>a</sup> （以As计），mg/kg ≤	0.08	GB 5009.12
注： <sup>a</sup> 指叶类蔬菜按90%脱水率折算，折算值=实测值×（1-90%）； 豆类蔬菜干制品、块根和块茎蔬菜干制品、茎蔬菜干制品按70%脱水率折算，折算值=实测值×（1-70%）； 其他蔬菜类按80%脱水率折算，折算值=实测值×（1-80%）。		

### 3.5 农药残留限量

应符合GB 2763的规定。

### 3.6 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。

### 3.7 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合GB 2760有关规定。

### 3.8 生产加工过程的卫生要求

应符合GB 14881的规定。

## 4 检验规则

### 4.1 组批

以同一品种的原料、同一次投料、同一工艺所生产的同一规格的产品为一批。

### 4.2 抽样

从同一批产品中随机抽取，抽样基数不得少于100个最小包装，总重量不低于30 kg，抽样数量不少于20个最小包装，重量不低于2 kg，样品分成2份，1份用于检验，1份用于留样备查。

### 4.3 出厂检验

产品出厂前须经本厂质检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、净含量、水分、总灰分。

### 4.4 型式检验

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全部项目。有下列情况之一时，亦应进行型式检验：

- 产品的原料、配方、工艺、生产设备发生较大改变，可能影响产品质量时；
- 产品停产半年以上，重新恢复生产时；
- 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时；

安全企业标

04 S-

年

d) 国家食品安全监管部门提出型式检验要求时。

#### 4.5 判定规则

检验结果中，若有任一项指标不合格时，允许用留样进行复检，以复检结果为准。

### 5 标志、包装、运输、贮存

#### 5.1 标志

5.1.1 产品包装标签、标识应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定。

5.1.2 包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

#### 5.2 包装

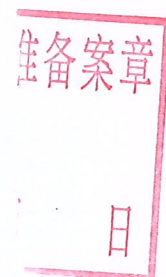
包装材料和包装容器应符合相应食品安全国家标准和有关规定，封口严密、包装牢固。

#### 5.3 运输

运输工具应清洁、干燥，不得与有毒、有污染的物品混装、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。

#### 5.4 贮存

产品应贮存于清洁卫生、通风、干燥、有防潮、防蝇、防鼠设施的仓库内，不得与有毒、有害物品同处贮存。产品应离地、离墙堆放，堆码高度以提取方便为宜。



云南省食品  
备案号:5  
备案日期: