

Q/YCS

云南易门丛山食用菌有限责任公司企业标准

Q/YCS 0008 S—2022

代替 Q/ YCS 0008 S-2019

脱水蔬菜

云南省食
备 案 号:
备案日期:

云南省食品安全企业标准备案章
备 案 号: 53040017S-2022
备案日期: 2022年03月18日

2022-03-15 发布

2022-03-18 实施

云南易门丛山食用菌有限责任公司 发 布

前 言

我公司生产的脱水蔬菜是以蔬菜为主要原料，经选剔、清洗、切型、漂烫(或不漂烫)，采用自然风干、晒干、热风干燥、低温冷冻干燥等工艺制成。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》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 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，其中总砷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。

本标准替代Q/YCS 0008 S—2019《脱水蔬菜》。

本标准由云南易门丛山食用菌有限责任公司提出、起草并解释。

本标准主要起草人：张涇瑞、孙学有、李迎春。



脱水蔬菜

1 范围

本标准规定了脱水蔬菜的产品分类、技术要求、检验规则、标志、包装、运输、贮存。

本标准适用于以蔬菜为主要原料，经选剔、清洗、切型、漂烫(或不漂烫)，采用自然风干、晒干、热风干燥、低温冷冻干燥、包装等工艺制成的脱水蔬菜。

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 产品分类

根据使用原料和加工方法不同分为：脱水洋葱、脱水西兰花、脱水米葱、脱水番茄、脱水青刀豆、脱水甜玉米、脱水辣椒、脱水萝卜。

4 技术要求

4.1 原辅料要求

4.1.1 洋葱、西兰花、米葱、番茄、青刀豆、甜玉米、辣椒、萝卜：应无腐烂、无霉变、无污染，并符合相应的食品标准及有关规定。

4.1.2 生产加工用水：应符合 GB 5749 的规定。

4.1.3 其它原辅料：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
形态	各种形态产品的规格应该基本均匀一致，无黏结，无霉变。	打开包装，取适量样品置于洁净的白色搪瓷盘中，在自然光线明亮处目视、鼻嗅、口尝。
色泽	与原有蔬菜的色泽相近或基本一致	
滋味和气味	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。

安全企业标准
304 S-
年

表2 理化指标

项 目	指 标		检测方法
	热风干燥类	真空冷冻干燥类	
水分, g/100g	≤ 20.0	13.0	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 的要求。

表3 污染物限量

项 目	指 标	检验方法
总砷（以As计），mg/kg	≤ 0.4	GB 5009.11

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，并按JJF 1070规定的方法测定。

4.7 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 干制蔬菜类的规定。

4.8 生产加工过程的要求

应符合 GB 14881 的规定。

5 检验规则

5.1 组批

以同一原料、同班次生产的、包装完好的、同品种同规格的产品为一批。

5.2 抽样

从同一批产品中随机抽取 20 个销售包装，样品量不少于 2 kg，样品分成两份，送检验机构，一份用于检验，一份留样备查。

5.3 出厂检验

每批产品须经公司质量检验部门检验合格，并签发检验合格证后方可出厂，出厂检验项目为：感官要求、净含量、水分。

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：

- a) 当产品原料、生产工艺、生产设备有较大改变时；

- 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，指标若有任一项不合格时，允许用留样进行复检，以复检结果为准。

6 标志、包装、运输、贮存

6.1 标志

6.1.1 产品包装标签、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

运输工具应保持清洁、干燥。运输过程中应避免日晒、雨淋。不得与有毒、有害、有异味或影响产品质量的物品混装运输。装卸时应轻搬、轻放，不得重压。

6.4 贮存

产品应贮存在清洁、卫生、阴凉、干燥、通风、无异味的库房内。产品离地、离墙堆放，禁止与有毒、有害、有异味、有腐蚀性、易污染的货物混贮、混放。

备案章

日期

云南省食品
备案号:56
备案日期:

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）

2022 年 3 月 9 日

法定代表人：

董平

备案单位主要负责人（签字）

2022 年 3 月 9 日