

# Q/WZL

## 香格里拉市翁赞拉种植农民专业合作社企业标准

Q/WZL 0001 S—2022

### 蔬菜干制品

云南省食品安全

备案号: 5334

备案日期:

云南省食品安全企业标准备案章

备案号: 53340001 S-2022

备案日期: 2022年6月20日

2022-06-20 发布

2022-06-30 实施

香格里拉市翁赞拉种植农民专业合作社  
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，其中铅指标限量严于食品安全国家标准，其余指标根据产品实际制定。

本标准由香格里拉市翁赞拉种植农民专业合作社提出、起草并解释。

本标准主要起草人：拉茸培楚。

# 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 根据蔬菜种类不同分为：叶菜蔬菜干制品、豆类蔬菜干制品、块根和块茎蔬菜干制品、茎类蔬菜干制品、茄果类蔬菜干制品、其他蔬菜干制品。

3.2 根据产品形态不同分为：块、片、条、丝、粒、粉。

## 4 技术要求

### 4.1 原料要求

4.1.1 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。

4.1.2 生产加工用水：应符合 GB 5749 的规定。

4.1.3 其他辅料：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。

### 4.2 感官要求

应符合表1的要求

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	

### 4.3 理化指标

应符合表2的规定。

企业标准

S-

年 月

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

#### 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铅限量应符合表3的要求。

表3 污染物限量

项目	指标	检验方法
铅(以As计), mg/kg ≤	0.8	GB 5009.12

#### 4.5 农药残留量

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》规定，按JJF 1070 的规定检验。

#### 4.7 食品添加剂

4.7.1 食品添加剂的使用应符合 GB 2760 有关规定。

4.7.2 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 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

以同一原料、同一次投料、同一工艺，同一班次生产的同一规格的产品为一批次。

#### 5.2 抽样

以同班次、同规格的产品为抽样基数，抽样基数不得低于100个最小包装，总重量不低于30 kg，抽取样品不少于20个最小包装，重量不低于2 kg。样品分两份，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，并出具检验合格证后方可出厂。出厂检验项目为：感官、净含量、水分、总灰分。

#### 5.4 型式检验

型式检验半年进行一次，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) 产品原料、生产工艺、生产设备有较大改变时；
- b) 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时；
- c) 停产半年以上重新恢复生产时；
- d) 国家食品安全监管部门提出型式检验时。

## 5.5 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。

## 6 标志、包装、运输、贮存

### 6.1 标志

6.1.1 销售的包装标签应符合 GB 7718 和 GB 28050 及有关规定。

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有关规定；封口严密，包装牢固。

### 6.3 运输

运输工具应操持清洁、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、通风、阴凉、干燥、无异味的仓库内。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。



章  
案  
日

# 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）均是真实，并符合《食品安全法》等要求，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》。

香格里拉市翁赞拉种植农民专业合作社

拉茸培楚

备案单位（盖章）：

备案单位主要负责人（签字）：

2022年6月13日

2022年6月13日

