

# Q/LDT

## 云南罗平鼎泰食品开发有限公司企业标准

Q/LDT 0001S—2022

### 蔬菜干制品

云南省食品安全企业标准备案章  
备案号:53030026S-2022  
备案日期:2022年05月10日

2022-05-10 发布

2022-05-10 实施

云南罗平鼎泰食品开发有限公司 发布

## 前 言

我公司生产加工的蔬菜干制品是以可食用新鲜蔬菜为主要原料，经分拣、清洗、分切（或不分切）、干燥、分拣、粉碎（或不粉碎）、包装等工艺加工制成。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》的规定，特制订本标准，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是按照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》，微生物限量参照NY/T 959-2006《脱水蔬菜 根菜类》制定，其中总砷限量严于食品安全国家标准，其余指标根据产品实际制定。

本标准由云南罗平鼎泰食品开发有限公司提出、起草并解释。

本标准主要起草人：张涛、王绍南、李瑞、李龙兵。

南省食  
案号  
案日期

# 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、运输及贮存要求。

本标准适用于以可食用新鲜蔬菜为主要原料，经分拣、清洗、分切（或不分切）、干燥、分拣、粉碎（或不粉碎）、包装等工艺加工制成的蔬菜干制品。

## 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

3.1 根据使用原料部位不同分为：叶类蔬菜干制品、根茎类蔬菜干制品、豆类蔬菜干制品、其他蔬菜干制品等。

3.2 根据加工工艺的不同分为：块、片、条、粒、丝、粉状蔬菜干制品。

3.3 根据生产工艺处理不同分为：熟制蔬菜干制品和非熟制蔬菜干制品。

## 4 技术要求

### 4.1 原辅料要求

4.1.1 蔬菜：应新鲜完整、无霉烂、无病虫害，并符合相应食品安全标准及有关规定。

4.1.2 生产用水：应符合 GB 5749 的规定。

4.1.3 其它原辅料：应符合相应的食品安全标准和有关规定，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	检验方法
色泽	与原有蔬菜的色泽相近或基本一致。	将样品置于洁净的容器内，在自然光线下，目视、鼻嗅，开水冲泡后口尝。
形态	各种形态产品的规格应基本均匀一致，无粘结、无霉变。	
气味和滋味	具有相应品种应有的气味和滋味，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
水分, g/100g	≤ 15.0	GB 5009.3
总灰分, g/100g	≤ 10.0	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的规定, 其余指标按表3注释折算值规定。

表3 污染物限量

项目	指 标	检验方法
总砷 <sup>a</sup> (以 As 计), mg/kg	≤ 0.4	GB 5009.11

注: <sup>a</sup> 根茎蔬菜干制品脱水率按 70%折算, 折算值=实测值×(1-70%); 叶类蔬菜干制品脱水率按 90%折算, 折算值=实测值×(1-90%); 其它蔬菜干制品脱水率按 80%折算, 折算值=实测值×(1-80%);

### 4.5 农药残留限量

应符合GB 2763的规定。

### 4.6 真菌毒素限量

应符合 GB 2761 的规定。

### 4.7 微生物限量

4.7.1 微生物限量应符合 NY/T 959 的规定。

4.7.2 致病菌限量应符合 GB 29921 的规定。

### 4.8 净含量

按国家质量监督检验检疫总局令[2005]第75号《定量包装商品计量监督管理办法》执行。按JJF 1070中规定的方法检验。

### 4.9 食品添加剂

4.9.1 食品添加剂的质量应符合相应的食品安全标准和有关规定。

4.9.2 食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定。

### 4.10 生产加工过程中的卫生要求

应符合GB 14881的规定。

全企业  
S  
年

## 5 检验规则

### 5.1 组批

以同一品种的原料、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

从同一批产品中随机抽取2kg的样品（不少于20个最小包装），样品分成两份，一份检验，一份备查。

### 5.3 型式检验

型式检验为每半年进行一次，型式检验的项目为本标准要求的所有项目。有下列情形之一时，亦应进行型式检验：

- a) 当原料、配方、生产工艺、生产设备发生较大改变，可能影响产品质量时；
- b) 停产半年以上重新恢复生产时；
- c) 出厂检验结果与上已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。

### 5.4 出厂检验

每批产品出厂前，由公司质量检验部门进行检验，检验合格并附合格证的产品方可出厂，出厂检验项目按相关规定执行。

### 5.5 判定规则

检验结果中，微生物指标中如有任一项不合格时，则判定该批次产品不合格。其余指标有不合格项时，用留样复检，以复检结果为准。

## 6 标志、包装、运输、贮存

### 6.1 标志

6.1.1 产品标签应符合 GB 7718 和原国家质检总局第 123 号令《关于修改〈食品标识管理规定〉的决定》等有关规定。营养标识应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定。

6.1.2 包装储运图示标志符合 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和有关规定。封口严密，包装牢固。

### 6.3 运输

运输工具应清洁卫生，产品不得与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发或有异味的物品混装运输。搬运时应轻拿、轻放、轻装、轻卸、防止重压。

### 6.4 贮存

6.4.1 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、有害物品混贮；

6.4.2 仓库内的产品按产品不同品种分别堆码，堆放时应离地、离墙，堆码高度以提取方便为宜。

---

案章

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。

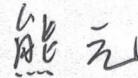
二、按照本备案标准生产的食品不含有未经许可的食品（包括原料）、食品添加剂和法律、法规禁止使用的食品（包括原料）、食品添加剂。

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》。

  
云南罗平鼎泰食品开发有限公司

备案单位（盖章）

2022年01月05日



备案单位主要负责人（签字）

2022年01月05日