

ICS 点击此处添加 ICS 号  
点击此处添加中国标准文献分类号

# Q/YWY

## 云南万肴食品有限公司企业标准

Q/YWY 0002 S—2023

### 蔬菜干制品

点击此处添加标准英文译名

点击此处添加与国际标准一致性程度的标识

文稿版次选择

2023 - XX - XX 发布

2023 - XX - XX 实施

云南万肴食品有限公司 发布

## 前 言

我公司生产的蔬菜干制品是以新鲜蔬菜（贡菜、青笋、胡萝卜、萝卜、蕨菜、竹笋、土豆、豆角、黄瓜、花椰菜、西兰花、茄子、儿菜、西红柿、葱、洋葱、甘蓝、芹菜、韭黄、蒜薹、韭菜等）为原料，经原辅料验收、挑选、清洗、切分（或不切分）、干燥、混合（或不混合）、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，特制定本标准，作为企业组织生产、质量检验、贸易及仲裁的依据。

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 2761-2017《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》、GB 29921-2021《食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量》，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。

本标准由云南万肴食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：邱贤宇



# 蔬菜干制品

## 1 范围

本标准规定了水果干制品的产品分类、技术要求、检验规则、标志、包装、运输及贮存。

本标准适用于以新鲜蔬菜（贡菜、青笋、胡萝卜、萝卜、蕨菜、竹笋、土豆、豆角、黄瓜、花椰菜、西兰花、茄子、儿菜、西红柿、葱、洋葱、甘蓝、芹菜、韭黄、蒜薹、韭菜等）为原料，经原辅料验收、挑选、清洗、切分（或不切分）、干燥、混合（或不混合）、包装等工艺加工制成的蔬菜干制品。

## 2 规范性引用文件

下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 根据使用原料的不同分为：贡菜干、青笋干、胡萝卜干、萝卜干、蕨菜干、竹笋干、土豆干、豆角干、黄瓜干、花椰菜干、西兰花干、茄子干、儿菜干、西红柿干、葱干、洋葱干、甘蓝干、芹菜干、韭黄干、蒜薹干、韭菜干等。

3.2 根据产品包装内容物不同分为：单一蔬菜干类；混合蔬菜干类。

## 4 技术要求

### 4.1 原辅料要求

4.1.1 新鲜蔬菜：应新鲜、无霉变、无腐烂、无虫蛀、无污染、无异味，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及辅料。

### 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	具有相应品种应有的色泽。	将样品置于洁净的白瓷盘中，于自然光线明亮处，目视、鼻嗅、口尝。
组织形态	具有相应品种应有的形态。	
滋味、气味	具有相应品种特有的滋味和气味，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	≤ 20	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2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

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 微生物指标

致病菌限量应符合GB 29921的规定。

### 4.8 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定，按照 JJF 1070 规定的方法测定。

### 4.9 食品添加剂

4.9.1 食品添加剂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 食品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

以同一品种原料、同一批投料、同一工艺生产的同一规格的产品为一批。

### 5.2 抽样

从同一批次保质期内产品中随机抽取8罐（或瓶、袋），抽样基数不少于200罐（或瓶、袋），样品总量不少于3kg样品，将样品分成2份，1份检验，1份备查。

### 5.3 出厂检验

每批产品出厂前必须经公司质量检验部门检验合格，并签发合格证方可出厂；出厂检验项目按照有关规定和要求执行。

### 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的全部项目，有下列情况之一时亦应进行型式检验：

- a) 更改主要原料、配方或调整关键工艺时；
- b) 停产半年以上再恢复生产时；
- 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

检验结果中微生物指标有任一项不合格，则判定该批产品为不合格品。其余项目不符合本标准，可从同批产品中加倍抽样对不符合项进行复检，以复检结果为准。

## 6 标志、包装、运输、贮存

### 6.1 标志

6.1.1 食品标签标识应符合 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

包装材料及容器应符合食品安全标准及有关规定。灭菌密封包装产品包装应封口严密，包装牢固；无密封包装产品具体包装容器和材料可由供需双方商定。

### 6.3 运输

运输工具应清洁、卫生，有防雨、防潮、防晒设施；装运时应轻拿轻放，不得抛掷、重压和挤压，不得与有毒、有害的物品混装、混运。

### 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。产品应离墙离地堆放，堆码高度以提取方便为宜。

# Q/YWY 0001 S-2023 《蔬菜干制品》

## 企业标准编制说明

我公司为确保产品质量稳定，强化产品质量管理，参照国家相关标准并结合我公司产品生产工艺，制定水果干制品食品质量标准，现就我公司企业标准编制情况说明如下：

根据市场实际需求，我公司生产的水果干制品是以新鲜蔬菜（贡菜、青笋、胡萝卜、萝卜、蕨菜、竹笋、土豆、豆角、黄瓜、花椰菜、西兰花、茄子、儿菜、西红柿、葱、洋葱、甘蓝、芹菜、韭黄、蒜薹、韭菜等）为原料，经原辅料验收、挑选、清洗、切分（或不切分）、干燥、混合（或不混合）、包装等工艺加工制成。

本产品按蔬菜制品进行食品市场准入申报。

为了便于生产，加强质量管理，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》等有关法律法规的规定，我公司制定了Q/YWY 0002 S-2023《蔬菜干制品》食品安全企业标准。

现将编制情况说明如下：

1、本标准的安全性指标按照GB 2761-2017《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》、GB 2762-2022《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 29921-2021《食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量》，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。

2、本标准中所引用的标准，均为国家标准中现行有效的标准。

3、本标准认真执行了国家有关基础标准和方法标准。

4、本标准编写的内容严格按照国家有关法律、法规和强制性标准执行。

5、标准编写符合GB/T 1.1《标准化导则第一部分：标准的结构和编写规则》和GB/T 1.2《标准化导则第二部分：标准中规范性技术要素内容的确定方法》的要求。

云南万肴食品有限公司

2023年04月12日

