

Q/SWH

融水县泗维河生态农业有限公司企业标准

Q/SWH 0001S—2024

蔬菜干制品

2024-03-15 发布

2024-04-12 实施

前 言

本文件按照GB/T 1.1—2020《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定起草。

请注意本文件的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别这些专利的责任。

本文件由融水县泗维河生态农业有限公司提出并归口。

本文件起草单位：融水县泗维河生态农业有限公司。

本文件主要起草人：肖婕。

蔬菜干制品

1 范围

本文件规定了蔬菜干制品的术语和定义、产品分类、要求、食品添加剂、生产加工过程卫生要求、检验方法、检验规则、标签、标志、包装、运输、贮存和保质期。

本文件适用于3.1定义的产品。

2 规范性引用文件

下列文件中的内容通过文中的规范性引用而构成本文件必不可少的条款。其中，注日期的引用文件，仅该日期对应的版本适用于本文件；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。

- GB/T 191 包装储运图示标志
- GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
- GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量
- GB 2763 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量
- GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定
- GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定
- GB 5009.22 食品安全国家标准 食品中黄曲霉毒素B族和G族的测定
- GB 5009.34 食品安全国家标准 食品中二氧化硫的测定
- GB 5009.96 食品安全国家标准 食品中赭曲霉毒素A的测定
- GB 5009.111 食品安全国家标准 食品中脱氧雪腐镰刀菌烯醇及其乙酰化衍生物的测定
- GB 5009.209 食品安全国家标准 食品中玉米赤霉烯酮的测定
- GB 5749 生活饮用水卫生标准
- GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
- GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

蔬菜干制品

以新鲜蔬菜为原料，经分选、清洗、修整、烫漂或不烫漂、热风干燥、回软、压块或不压块、包装等工艺加工制成的非即食热风干燥蔬菜。

注：新鲜蔬菜为辣椒、青椒、竹笋、莲藕、豆角、白菜、黄瓜、南瓜、百合、黄花菜、莴笋、甘薯、豌豆、枸杞、菜玉米（玉米中主要作蔬菜栽培类型的统称）中一种或几种。

4 产品分类

根据原料不同可以分为若干个产品类别，具体产品名称及配料以产品标签标注为准。

5 要求

5.1 原料要求

5.1.1 新鲜蔬菜

应新鲜、清洁，无霉烂、无异味、无病虫害、无机械损伤，成熟度符合加工要求，并应符合GB 2762、GB 2763的规定。

5.1.2 加工用水

应符合GB 5749的规定。

5.2 感官要求

应符合表1的规定。

表1 感官要求

项目	要求
色泽	具有产品应有的色泽，无霉变、无腐烂
组织形态	具有产品应有的组织形态
气味	具有产品应有的气味和滋味，无异味
杂质	无杂质

5.3 理化指标

应符合表2的规定。

表2 理化指标

项目	指标
水分, g/100g	≤ 20
二氧化硫残留量, g/kg	≤ 0.2
铅(以Pb计), mg/kg	≤ 0.64
赭曲霉毒素A ^a , μg/kg	≤ 5.0
黄曲霉毒素B ₁ ^a , μg/kg	≤ 20
脱氧雪腐镰刀菌烯醇 ^a , μg/kg	≤ 1000
玉米赤霉烯酮 ^a , μg/kg	≤ 60
其他污染物限量	应符合GB 2762中干制蔬菜的规定
农药最大残留限量	应符合GB 2763中干制蔬菜的规定
^a 仅限于以菜玉米为原料制成的产品。	

6 食品添加剂

- 6.1 食品添加剂的质量应符合相应的标准和有关规定。
- 6.2 食品添加剂的品种和使用量应符合 GB 2760 的规定。

7 生产加工过程卫生要求

应符合GB 14881的规定。

8 检验方法

8.1 感官要求

取适量样品,置于洁净的白瓷盘或烧杯中,在自然光下线用正常视力观测其色泽、组织形态和杂质,嗅其气味,按食用方法品尝其滋味。

8.2 理化指标

8.2.1 水分

按GB 5009.3规定的方法测定。

8.2.2 二氧化硫残留

按GB 5009.34规定执行。

8.2.3 铅

按GB 5009.12规定执行。

8.2.4 赭曲霉毒素 A

按GB 5009.96规定执行。

8.2.5 黄曲霉毒素 B₁

按GB 5009.22规定执行。

8.2.6 脱氧雪腐镰刀菌烯醇

按GB 5009.111规定执行。

8.2.7 玉米赤霉烯酮

按GB 5009.209规定执行。

8.2.8 其他污染物限量

按GB 2762规定的方法测定。

8.2.9 农药最大残留限量

按GB 2763规定的方法测定。

8.3 食品添加剂

按相关标准规定的方法测定。

9 检验规则

9.1 组批

以同一原料、同一工艺配方、同一生产线在同一生产日期加工同一包装规格的产品为一组批。

9.2 抽样方法和数量

每批产品按生产批次及数量比例随机抽样，抽样数量应满足检验要求。将所抽样品分成两份，1份检验，1份备查。

9.3 出厂检验

9.3.1 每批产品必须进行出厂检验，经检验合格后，附有合格证方可出厂。

9.3.2 检验项目为感官要求、净含量、水分。

9.4 型式检验

9.4.1 正常生产每半年应进行一次型式检验。当出现下列情况之一时，也应进行型式检验：

- a) 新产品投产时；
- b) 正式生产后，原料、工艺有较大变化时；
- c) 产品长期停产后恢复生产时；
- d) 出厂检验结果与上次型式检验有较大差异时；
- e) 国家食品安全监管部门提出型式检验要求。

9.4.2 检验项目包括本文件中 5.2、5.3 和 6.2 规定的项目。

9.5 判定规则

9.5.1 全部检验项目结果符合本文件要求时，判定该批产品为合格。

9.5.2 检验项目结果有不符本文件要求时，可重新从该批产品中加倍抽样进行复检，以复检结果为准。如复检结果仍有不符合要求项，判定该批产品为不合格。

10 标签、标志、包装、运输、贮存、保质期

10.1 标签、标志

10.1.1 产品销售包装标签应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定，并标注食用方法。

10.1.2 外包装贮运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

10.2 包装

10.2.1 产品的包装容器与材料应符合相应的卫生标准和有关规定，防止有毒有害物的污染。

10.2.2 单件包装应完整，封口严密，无破损。外包装若用纸箱装，每箱总重量不得少于总净重。

10.2.3 净含量应符合国家相关规定。

10.3 运输

运输工具应清洁、卫生、防潮、防晒。运输时不得与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发异味的物品混运，不得日晒雨淋、受潮。装卸时应轻拿轻放，不得重压、摔撞，产品不得直接接触地面。

10.4 贮存

10.4.1 产品用贮存于通风、干燥、清洁、防潮、防晒、防虫、防鼠的仓库中，不得与有毒、有害、有腐蚀、有污染的物品混贮。

10.4.2 堆放时应防止产品受到挤压、损伤等，堆码高度以能抗挤压和提取方便为宜；且离地离墙，间隔距离应符合国家相关规定。

10.4.3 应按生产日期分类存放，先进先出。

10.5 保质期

在符合上述包装、运输、贮存及包装完整、未经启封的条件下，产品的保质期应以产品标签标示为准。
