

ICS

Q/RSSP

三江县瑞胜食品开发有限公司企业标准

Q/RSSP 0001S-2024

蔬菜干制品

2024-03-05 发布

2024-04-10 实施

三江县瑞胜食品开发有限公司 发布

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。

本标准由三江县瑞胜食品开发有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：黄海花。

本标准于2024年03月05日发布，于2024年04月10日起实施。

蔬菜干制品

1 范围

本标准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 4789.1 食品安全国家标准 食品微生物学检验 总则
- GB 4789.4 食品安全国家标准 食品微生物学检验 沙门氏菌检验
- GB 4789.10 食品安全国家标准 食品微生物学检验 金黄色葡萄球菌检验
- 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 5009.34 食品安全国家标准 食品中二氧化硫的测定
- 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。

3.1 蔬菜干制品

以新鲜蔬菜为原料，经分选、清洗、修整、去皮（或不去皮）、去核（或不去核）、切分（或不切分）、烫漂（或不烫漂）、干燥、包装等工艺加工制成的蔬菜干制品。

注：新鲜蔬菜为辣椒、青椒、竹笋、梅菜、豆角、淮山、白菜、秋葵、南瓜中的一种或几种。

4 产品分类

4.1 根据产品组织形态不同可分为：整果、片状、块状、条状、粒状、粉状六类。

4.2 根据原料的不同可分为：辣椒干制品、青椒干制品、竹笋干制品、梅菜干制品、豆角干制品、淮山干制品、白菜干制品、秋葵干制品、南瓜干制品。

4.3 按照食用方式不同可分为即食类和非即食类。

5 要求

5.1 原辅料要求

5.1.1 辣椒、青椒、竹笋、梅菜、豆角、淮山、白菜、秋葵、南瓜

新鲜、无病虫害，无霉变、无杂质，选用的品种和成熟度符合加工要求，污染物限量符合GB 2762的规定，农药最大残留限量符合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规定。

表1 感官要求

项 目	要 求
色 泽	具有该品种加工干制后应有的颜色
组织形态	呈整果、片状、块状、条状、粒状、粉状
气味和滋味	具有该品种加工干制后应有的气味和滋味，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	≤ 20.0
二氧化硫残留量, g/kg	≤ 0.2
铅(以Pb计), mg/kg	≤ 0.64
其他污染物限量	符合 GB 2762 中干制蔬菜的规定
农药最大残留限量	符合 GB 2763 中干制蔬菜的规定

5.4 微生物限量

即食类产品应符合表3的规定。

表3 微生物限量

致病菌指标	采样方案 ^a 及限量			
	n	c	m	M
沙门氏菌, /25g(mL)	5	0	0	—
金黄色葡萄球菌, CFU/g(mL)	5	1	100	1000
注: n 为同一批次产品应采集的样品件数; c 为最大可允许超出 m 值的样品数; m 为致病菌指标可接受水平的限量值; M 为卫生指示菌指标的最高安全限量值。				
^a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。				

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,置于洁净的白色瓷盘或烧杯中,在自然光线下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。

8.2.3 二氧化硫

按GB 5009.34规定的方法测定。

8.2.4 铅

按GB 5009.12规定的方法测定。

8.2.5 其他污染物

按GB 2762规定的方法测定。

8.2.6 农药最大残留

按GB 2763规定的方法测定。

8.3 微生物指标

8.3.1 沙门氏菌

按 GB 4789.4 规定的方法测定。

8.3.2 金黄色葡萄球菌

按 GB 4789.10 规定的方法测定。

8.4 食品添加剂

按国家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、同一配方、同一生产线在同一生产日期加工的同一包装规格的产品为一检验批。

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 出厂检验项目为：感官要求、水分、净含量。

9.4 型式检验

9.4.1 型式检验在正常生产时每半年进行一次，出现下列情形之一时，亦应进行型式检验：

- a) 原材料、设备或工艺有可能影响产品质量时；
- b) 停产半年以上，重新开始生产时；
- c) 出厂检验结果与上次型式检验有较大差异时；
- d) 国家食品安全监管部门提出进行检验时。

9.4.2 型式检验项目：包括本标准中5.2、5.3、5.4（即食类）和6规定的项目。

9.5 判定规则

9.5.1 全部项目检验结果符合本标准要求时，判定该批产品为合格。

9.5.2 检验结果如有不符合本标准要求时，可在同批产品中加倍抽样复检，若复检结果符合本标准要求时，判定该批产品为合格；若复检结果仍有不符合本标准要求时，则判定该批产品为不合格。

10 标签、标志、包装、运输、贮存和保质期

10.1 标签、标志

10.1.1 销售包装的标签应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定。

10.1.2 产品外包装储运图示应符合 GB/T 191 的要求。

10.2 包装

10.2.1 产品预包装材料应无毒无害无异味,防透水性好,并符合国家相关食品安全标准及规定的要求。

10.2.2 净含量应符合国家相关规定。

10.3 运输

运输工具应保持清洁卫生,无其他强烈刺激味;运输时,不得受潮。产品在运输中要保持干燥、清洁,不得与有害、有腐蚀性、有毒物品混装、混运,避免日晒雨淋。运输时,应注意防止剧烈震动,轻拿轻放。

10.4 贮存

10.4.1 产品应贮存于通风、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 产品不得直接接触墙面或地面,离地面、墙面间的距离应大于15cm,堆码高度以能抗挤压和提取方便为宜。

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,保质期以产品包装袋标签标识为准。
