



龙胜云顶农业开发有限公司企业标准

Q/YDNY 0001S—2023

干制蔬菜（非即食）

2023 - 11 - 24 发布

2023 - 12 - 20 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。

本文件由龙胜云顶农业开发有限公司提出。

本文件起草单位：龙胜云顶农业开发有限公司。

本文件主要起草人：伍庆泽。

干制蔬菜（非即食）

1 范围

本文件规定了干制蔬菜(非即食)的要求、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。

本文件适用于以新鲜蔬菜为原料，经检选、清洗(或不清洗)、修整、干燥、冷却、包装等工艺加工制成的或以外购大包装干制蔬菜为原料，经检选、干燥、冷却、重新计量、包装等工艺加工制成的非即食蔬菜干制品。

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 5009.34 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

本文件没有需要界定的术语和定义。

4 要求

4.1 原料要求

4.1.1 新鲜蔬菜

应新鲜良好、无腐败、无霉烂变质，并应符合GB 2762、GB 2763的规定。

4.1.2 外购干制蔬菜

应符合其质量标准的规定，其生产企业应获得相应食品有效的食品生产许可资质。

4.1.3 加工用水

应符合GB 5749的规定。

4.2 感官要求

应符合表1的规定。

表1 感官要求

项 目	要 求
色 泽	具有该产品应有的色泽
组织形态	形态基本完整，表面干爽，无霉斑
滋味与气味	具有该产品应有的气味和滋味，无异味
杂 质	无杂质

4.3 理化指标

应符合表2的规定。

表2 理化指标

项 目		
水分/(g/100g)	≤	18
二氧化硫残留(以SO ₂ 计)/(g/kg)	≤	0.2(0.4 ^a)
铅(以Pb计)/(mg/kg)	≤	0.64
其他污染物限量		应符合GB 2762的规定
农药最大残留量		应符合GB 2763的规定
^a 仅限干制马铃薯。		

5 食品添加剂

5.1 食品添加剂的质量应符合相应的标准和有关规定。

5.2 食品添加剂的品种和使用量应符合 GB 2760 的规定。

6 生产加工过程的卫生要求

应符合GB 14881的规定。

7 试验方法

7.1 感官指标

取适量样品置于一洁净白色瓷盘中，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，按食用方法熟制后，用温开水漱口，品尝其滋味。

7.2 水分

按GB 5009.3规定的方法测定。

7.3 二氧化硫残留量

按GB 5009.34规定的方法测定。

7.4 铅

按GB 5009.12规定的方法测定。

7.5 其他污染物

按GB 2762规定的方法测定。

7.6 农药最大残留

按GB 2763规定的方法测定。

7.7 食品添加剂

按国家相关标准规定的方法测定。

8 检验规则

8.1 组批

以同一原料、同一班次、同一生产线生产的同品种、同规格，包装完好的产品为一组批。

8.2 抽样

8.2.1 抽样基数不得少于20kg，抽样数量为2kg（不少于12个独立包装），样品分为2份，一份供检验用，另一份留样作备查。

8.2.2 样本应贴有标明产品名称、生产日期及批号、抽样日期、抽样人姓名的标签。

8.3 出厂检验

每批产品均应进行出厂检验，检验项目为感官、净含量、水分。

8.4 型式检验

8.4.1 正常生产每年应进行两次型式检验，当出现以下情况之一时，应进行型式检验：

- 产品正式生产时；
 - 产品原料、工艺有重大改变，可能影响产品质量时；
 - 产品停产半年以上，恢复生产时；
 - 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时；
 - 国家食品安全监管部门提出要求时。
- 型式检验项目包括本标准4.2、4.3、5.2规定的项目、标签、净含量。

8.5 判定规则

8.5.1 检验结果全部符合本文件要求时，判该批产品合格。

8.5.2 检验结果中若微生物指标有不符合本文件规定时，判该批产品为不合格，不得复检；检验结果中微生物指标检验符合本文件要求，其他项目出现不合格项时，允许在同一批产品中加倍抽样进行复检，复检仍有不合格项时，则判该批产品为不合格品。

9 标签标志、包装、运输、贮存和保质期

9.1 标签标志

9.1.1 产品预包装标签应符合 GB 7718 和 GB 28050 的相关规定。

9.1.2 外包装贮运图示标志应符合 GB/T 191 规定。

9.2 包装

9.2.1 产品内包装材料应无毒、无害、无异味，符合国家食品安全要求。

9.2.2 产品包装应密封、牢固、产品不得散漏。

9.2.3 外包装材料应符合国家有关规定。

9.2.4 净含量应符合国家相关规定。

9.3 运输

9.3.1 运输工具应清洁卫生、干燥、无异味、无污染。不得与有毒、有害、有异味的物品混装混运。

9.3.2 运输途中应注意防潮、防雨、防曝晒。

9.4 贮存

产品应贮存在清洁卫生、通风干燥、无异味、无污染的室内，离地、离墙存放，不得与有毒、有害、有腐蚀性易挥发或有异味的物品同库贮存。

9.5 保质期

企业可根据自身工艺确定保质期。
