

Q/KLY

疏附县昆仑园区农副产品综合服务有限责任公司
食 品 安 全 企 业 标 准

Q/KLY 0004S-2019

冻干蔬菜制品



2019-09-06 发布

2019-09-26 实施

疏附县昆仑园区农副产品综合服务有限责任公司发布

冻干蔬菜制品

1 范围

本标准规定了冻干蔬菜制品的技术要求、生产加工过程的卫生要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存和保质期。

本标准适用于以新鲜蔬菜为主要原料，经清洗、冷冻干燥、包装制成的冻干蔬菜制品。

2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的用是必不可缺少的。凡是注明日期的引用文件，仅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。

GB 2760	食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
GB 2761	食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量
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. 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. 12	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 4789. 36	食品安全国家标准 食品微生物学检验 大肠埃希氏菌 O157:H7/NM 检验
GB 5009. 12	食品安全国家标准 食品中的铅的测定
GB 5009. 15	食品安全国家标准 食品中镉的测定
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 9683	复合食品包装袋卫生标准
GB 14881	食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
GB 16325	干果食品卫生标准
GB 28050	食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
GB 29921	食品安全国家标准 食品中致病菌限量
GB/T 191	包装储运图示标志
GB/T 6543	运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱
GB/T 8854	蔬菜名称
JJF 1070	定量包装商品净含量计量检验规则
国家质量监督检验检疫总局第 75 号令《定量包装商品计量监督管理办法》	

3 技术要求

3.1 原辅材料要求

3.1.1 各种原辅料应符合相应标准和相关规定。新鲜蔬菜名称种类符合 GB/T8854 的规定，采购要符合 GB2761、GB2762、GB2763 的规定，检验不合格的禁止采购。

3.1.2 生产过程的卫生要求符合 GB14881 的规定。生产用水符合 GB5749 的规定。

3.2 感官指标

应符合表 1 的规定。

表 1 感官指标

项 目	指 标	检验方法
滋味 气味	无异味，无异嗅	取适量试样置于白色瓷盘中，在自然光下观察其状态，闻其气味，用温开水漱口后品其滋味。
状 态	无霉变，无正常视力可见外来异物	

3.3 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
铅（以 Pb 计）/mg/kg	≤ 0.9	GB 5009.12

备注：铅严于 GB 2762 的规定。农药最大残留量限量符合 GB2763 的规定。产品未使用食品添加剂。

3.4 致病菌限量

应符合表3要求。

表3 致病菌限量

致病菌指标	采样方案及限量(均以/25g表示)				检验方法
	n	c	m	M	
沙门氏菌	5	0	0	-	GB4789.4
金黄色葡萄球菌	5	0	100CFU/g	1000CFU/g	GB4789.10第二法
大肠埃希氏菌O157:H7 (仅适用于生食果蔬制品)	5	0	0	-	GB4789.36

3.5 净含量允许短缺量

净含量允许短缺量符合国家质量监督检验检疫总局(2005)第75号令《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。按照JJF 1070规定的方法进行检验。

4 检验规则

4.1 组批：以同一次投料，同一工艺，生产的同一规格的产品为一批。

4.2 抽样：在检验外包装后，按每批总箱数3%抽样，抽样数量按照试验项目的实际要求执行，分成两份，一份检验，另一份留样备查。

4.3 出厂检验：每批产品出厂时，应对感官要求、净含量进行检验。

4.4 型式检验

4.4.1 型式检验应从出厂检验合格的产品中抽取，型式检验项目包括本标准规定的3.2-3.5全部项目。

4.4.2 发生下列情况之一时应进行型式检验：新产品投产时。更换主要原料、配方、关键工艺时。停产三个月以上时，恢复生产时。正常生产每六个月时。出厂检验结果与上次型式检验有较大差异时。国家执法监督机构提出型式检验要求时。

4.5 判定规则

产品经检验结果均符合标准要求则判该批产品为合格产品，若有一项以上(含一项)不合格，则对备查样进行复检,复验结果仍有一项不合格，则判该批不合格。

5 标签、标志、包装、运输、贮存、保质期

5.1 标签、标志

包装、标志符合GB7718、GB28050及国家相关规定的要求。包装储运图示标志符合GB/T191的规定。

5.2 包装

内包装材料食品包装符合GB9683的要求。外包装用瓦楞纸箱符合GB/T 6543规定。

5.3 贮存

产品应按批存放在通风、干燥的库房内，不得与有毒、有害、有腐蚀性、有异味物品混合贮存，应离地20cm，离墙30cm分类存放。成品出库必须依照先进先出的原则，依次出库。

5.4 运输

运输车辆应保持清洁，不得与有毒、有害、有污染的物品混装、混装、混运。运输时防挤压、爆晒、雨淋、装卸时轻搬轻放。

5.5 保质期

在本标准规定的运输、贮存条件下，产品最长保质期为12个月，保质期以外包装为准。

新疆维吾尔自治区食品安全企业标准编制说明

标准名称	冻干蔬菜制品	标准主要起草人	梁赋云、曾凡军
工作概况（包括标准的制定目的，主要工作过程）			
<p>标准规定了冻干蔬菜制品的技术要求，生产加工过程的卫生要求、试验方法、检验规则、标志、包装、运输、贮存和保质期。为了提高食品的品质和安全，制定了食品安全企业标准。在格式和内容上参照《GB/T1.1-2009 标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写》、《中华人民共和国食品安全法》及其实施条例的规定编撰。GB2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB29921《食品安全国家标准 食品中致病菌限量》规定，制定本标准，报自治区卫生健康委员会备案。</p>			
标准主要内容的确定依据（食品原料（主料、配料和使用的食品添加剂）、生产工艺及与食品安全相关的指标、限量、技术要求等）			
<p>各种原辅料应符合相应标准和相关规定。新鲜蔬菜名称种类符合 GB/T 8854 的规定，采购要符合 GB2761、GB2762、GB2763 的规定，检验不合格的禁止采购。</p> <p>按照 GB29921《食品安全国家标准 食品中致病菌限量》制定致病菌指标。</p> <p>按照 GB2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》制定了铅指标。</p> <p>根据产品的特性制定感官指标。</p>			
产品的检验指标及检验方法；进行的必要的验证情况			
<p>铅按GB5009.12的规定方法检测。沙门氏菌按GB4789.4的规定方法检测。金黄色葡萄球菌按GB4789.10的规定方法检测。大肠埃希氏菌0157:H7按照 GB 4789.36规定方法检测。净含量短缺量按JJF 1070方法测定。</p>			
与有关法律、法规和强制性标准的关系，企业标准比较情况说明（详细说明企业标准制定过程中与相关国家标准、地方标准比较情况）			
<p>《中华人民共和国食品安全法》及《中华人民共和国食品安全法实施条例》、《中华人民共和国产品质量法》、《中华人民共和国标准化法》、《食品安全企业标准备案办法》、GB2760《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》、GB2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB2763《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》、GB29921《食品安全国家标准 食品中致病菌限量》、GB5749《生活饮用水卫生标准》、GB2721 食品安全国家标准 食用盐GB28050《食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则》、GB 7718《食品安全国家标准 预包装食品标签通则》</p>			
企业标准严于食品安全国家标准或者自治区地方标准的说明			
<p>国家标准 GB2762 中铅指标为≤ 1.0 mg/kg，企业通过对生产设备材质的控制，减少生产过程中铅的污染，制定铅指标为≤ 0.9 mg/kg，严于国家标准。</p>			
备案前公示（征求意见）及意见采纳情况说明			
<p>已经新疆卫生监督网进行了 20 天（2019.09.27-2019.10.16）的公示，没收到修改意见。</p>			