

备案号：QB64/0515S-2022

Q/RLSP

宁夏润霖食品科技有限公司企业标准

Q/RLSP 0001S—2022

脱水蔬菜

2022-11-01 发布

2022-11-01 实施

宁夏润霖食品科技有限公司 发布

前 言

本文件卫生指标是参考GB2762-2017《食品安全国家标准 食品中污染物限量》和GB2763-2021《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》确定。

本文件是按照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》编写。

本文件由宁夏润霖食品科技有限公司提出。

本文件由宁夏润霖食品科技有限公司负责起草。

本文件主要起草人：陈龙珠。

本文件有效期五年。

脱水蔬菜

1 范围

本标准规定了脱水蔬菜的技术要求、食品添加剂、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。

本标准适用于以各种蔬菜为原料，经挑选、清理、清洗、切型、漂汤（或不漂汤）、热风干燥、包装而成的不同品种的脱水蔬菜制品。

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。

- GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
 GB 4789.2 食品安全国家标准 食品微生物学检验 菌落总数测定
 GB/T 4789.3-2003 食品卫生微生物学检验 大肠菌群测定
 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/T 5009.19 食品中有机氯农药多组分残留量的测定
 GB/T 5009.20 食品中有机磷农药残留量的测定
 GB/T 5009.146 植物性食品中有机氯和拟除虫菊酯类农药多残留的测定
 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 29921 食品安全国家标准 食品中致病菌限量
 国家质量监督检验检疫总局令（2005）第75号《定量包装商品计量监督管理办法》

3 技术要求

3.1 原料要求

各种蔬菜应选用新鲜、无腐烂变质、无污染、无病虫害、无杂质并符合相关食品安全要求。

3.2 感官指标

感官指标应符合表1规定。

表1 感官指标

项 目	指 标
色 泽	具有脱水蔬菜各品种应有的色泽，色泽正常
外观	整齐、均匀、无碎屑、无霉变、无虫蛀，无正常视力可见外来杂质
滋味气味	具有蔬菜干燥后应有的滋味与气味，无异味

3.3 理化指标

理化指标应符合表2规定。

表 2 理化指标

项 目	指 标
水分/%	≤12.0
铅（以Pb计）/（mg/kg）	<0.8
六六六/（mg/kg）	≤0.05
滴滴涕/（mg/kg）	≤0.05
敌敌畏/（mg/kg）	≤0.2
杀螟硫磷/（mg/kg）	≤0.5
氯菊酯/（mg/kg）	≤1
复水性	95°C热水浸泡2分钟基本恢复脱水前的状态

3.4 微生物限量

应符合表3规定。

表 3 微生物指标

项 目	指 标
菌落总数/（CFU/g）	≤100 000
大肠菌群/（MPN/100g）	≤150
致病菌	按GB 29921规定执行

4 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 规定。

5 生产加工过程中的卫生要求

应符合GB 14881规定。

6 试验方法

- 6.1 感官指标用感官检验。
- 6.2 水分按 GB 5009.3 规定方法检验。
- 6.3 铅 GB 5009.12 规定方法检验。
- 6.4 六六六、滴滴涕按 GB/T 5009.19 规定方法检验。
- 6.5 敌敌畏、杀螟硫磷按 GB/T 5009.20 规定方法检验。
- 6.6 氯菊酯按 GB/T 5009.146 规定方法检验。
- 6.7 菌落总数按 GB 4789.2 规定方法检验。
- 6.8 大肠菌群按 GB/T 4789.3-2003 规定方法检验。
- 6.9 致病菌按 GB 29921 规定方法检验。

7 检验规则

7.1 以每个班次生产的同一种类产品为一批，在每批产品中随机抽样 300g 进行检验，每批产品须经质检部门检验合格后附有合格证方可出厂。

7.2 检验分出厂检验和型式检验。

7.2.1 出厂检验项目为净含量、感官指标、水分、菌落总数、大肠菌群。

7.2.2 型式检验每 6 个月进行 1 次，在有下列情况之一时亦应随时进行：

- 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) 监督机构提出进行型式检验要求时。

7.3 检验如有不合格项目，可在同批产品中加倍抽样对不合格项目进行复检，以复检结果为准。微生物指标不合格时不得复检。

8 标志、包装、运输、贮存

8.1 标志

标志应符合 GB 7718 的规定。

8.2 包装

8.2.1 内包装用符合食品安全要求的包装材料装，包装定量误差应符合国家质量监督检验检疫总局令（2005）第 75 号。

8.2.2 外包装用纸箱装，每箱总重量不得少于总净重。

8.3 运输

8.3.1 应使用食品专用运输车，不得与有毒、有害及有异味的物品一起运输。

8.3.2 运输过程中应防止日晒、雨淋、重压。搬运时应轻拿轻放，不得抛摔。

8.4 贮存

应贮存在阴凉、通风、干燥的库房内。不得与有毒、有害及有异味的物品共同存放。产品码放应离地面 10cm 以上，离墙壁 20cm 以上。

在上述条件下，根据产品和包装不同，具体保质期以包装标签标示为准。
