

备案号：QB64/0302S-2023

# Q/SMGQ

## 宁夏森淼枸杞科技开发有限公司企业标准

Q/SMGQ 0007S—2023

---

### 冻干蔬菜

2023-06-28 发布

2023-06-28 实施

宁夏森淼枸杞科技开发有限公司  
布

发

## 前 言

本文件卫生指标是参考GB2762-2022《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。

本文件由宁夏森淼枸杞科技发展有限公司提出。

本文件由宁夏森淼枸杞科技发展有限公司负责起草。

本文件主要起草人：沈金虎、刘艳、刘丽云。

本文件有效期五年。

# 冻干蔬菜

## 1 范围

本文件规定了冻干蔬菜的技术要求、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。

本文件适用于以各类新鲜蔬菜为原料，经清理、切配或不切配、烫漂或不烫漂、冷冻干燥、包装而成的冻干蔬菜制品。

## 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 4789.15 食品安全国家标准 食品微生物学检验 霉菌和酵母计数

GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定

GB 5009.4 食品安全国家标准 食品中灰分的测定

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 5009.103 植物性食品中甲胺磷和乙酰甲胺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种残留量的测定

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 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 预包装食品中致病菌限量

原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

各类新鲜蔬菜应无污染、无腐烂变质，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	具有各种品种冻干蔬菜应有的色泽，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
总灰分/%	≤6.0
铅（以Pb计）/（mg/kg）	<0.8
六六六/（mg/kg）	≤0.05
滴滴涕/（mg/kg）	≤0.05
甲胺磷/（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

### 3.4 微生物指标

应符合表3规定。

表 3 微生物指标

项 目	指 标
菌落总数/（CFU/g）	≤30000
大肠菌群（MPN/100g）	≤150
霉菌/（cfu/g）	≤50
致病菌	按GB 29921规定执行

## 4 食品添加剂

4.1 食品添加剂质量应符合相应标准和有关规定。

4.2 食品添加剂的使用品种和使用量应符合 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 总灰分按 GB5009.4 规定方法检验。
- 6.4 铅 GB 5009.12 规定方法检验。
- 6.5 六六六、滴滴涕按 GB/T 5009.19 规定方法检验。
- 6.6 甲胺磷按 GB/T 5009.103 规定方法检验。
- 6.7 敌敌畏、杀螟硫磷按 GB/T 5009.20 规定方法检验。
- 6.8 氯菊酯按 GB/T 5009.146 规定方法检验。
- 6.9 真菌毒素限量按 GB 2761 规定方法检验。
- 6.10 菌落总数按 GB 4789.2 规定方法检验。
- 6.11 大肠菌群按 GB/T 4789.3-2003 规定方法检验。
- 6.12 霉菌按 GB 4789.15 规定方法检验。
- 6.13 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 10 个最小包装进行检验，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 和 GB 28050 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，根据产品及包装不同，产品具体保质期以包装标示为准。

---