

备案号：QB64/0328S-2023

# Q/JFCS

## 中宁县京福昌生物科技有限公司企业标准

Q/JFCS 0001S—2023

---

### 蔬菜干制品

2023-07-07 发布

2023-07-07 实施

中宁县京福昌生物科技有限公司  
布

发

## 前 言

本文件的卫生指标是按照GB 2762-2022 《食品安全国家标准 食品中污染物限量 》和GB 2763-2021 《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》编写的。

本文件由中宁县京福昌生物科技有限公司提出。

本文件由中宁县京福昌生物科技有限公司负责起草。

本文件主要起草人：陈芳琳。

本文件有效期五年。

# 蔬菜干制品

## 1 范围

本标准规定了蔬菜干制品的技术要求、食品添加剂、生产加工过程卫生要求、试验方法、检验规则、标志、包装、运输、贮存。

本标准适用于以干制的黄花菜、百合干、蕨菜、苦苦菜、竹笋干、山药、莲子、芡实、豆角、梅干菜、竹笋干、茄子干、萝卜、蒜片、玉兰片、干姜片、干辣椒、马铃薯片、红薯片、豌豆、青刀豆等蔬菜为原料，经清理、拣选、干燥或不干燥、包装制成的蔬菜干制品。

## 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 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 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

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

干制的百合干、黄花菜、蒜片、竹笋干、山药、莲子、芡实、豆角、梅干菜、竹笋干、蕨菜、苦苦菜、茄子干、玉兰片、萝卜、干姜片、干辣椒、马铃薯片、红薯片、豌豆、青刀豆等原料应符合相关食品安全规定和要求。

### 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	具有本品应有的色泽，色泽正常
外观形状	具有本品应有的形状，无正常视力可见外来杂质
滋味气味	具有本品应有的滋味与气味，无霉味和其他异味

### 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/%	≤25.0
铅（以Pb计）/（mg/kg）	<0.8
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
六六六/（mg/kg）	≤0.05
滴滴涕/（mg/kg）	≤0.05

#### 4 食品添加剂

- 5.1 食品添加剂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。

#### 5 生产加工过程的卫生要求

应符合GB 14881的规定。

#### 6 试验方法

- 7.1 感官指标用感官检验。  
7.2 水分按GB 5009.3规定方法检验。  
7.3 铅按GB 5009.12规定方法检验。  
7.4 甲胺磷、敌敌畏、杀螟硫磷、氯菊酯、六六六、滴滴涕按GB 2763规定方法检验。

#### 8 检验规则

- 8.1 以每批原料生产包装的产品为一批，在每批产品中随机抽样1000g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。  
8.2 检验分出厂检验和型式检验。  
8.2.1 出厂检验项目为净含量、感官指标、水分。  
8.2.2 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。  
8.3 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。

## 9 标志、包装、运输、贮存

### 9.1 标志

应符合GB 7718的规定。

### 9.2 包装

9.2.1 内包装用符合食品安全要求的包装材料。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。

9.2.2 外包装用纸箱装，每箱总重量不得少于总净重。

### 9.3 运输

9.3.1 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。

9.3.2 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。

### 9.4 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，墙壁20cm以上。

在上述条件下，产品保质期以具体包装标签标识为主。

---