

备案编号：320056S-2023

备案日期：2023-01-12



Q/DPH

苏州大平衡食品有限公司企业标准

Q/DPH 0002S-2022

生蔬菜汁粉

2022-12-15 发布

2023-01-20 实施

苏州大平衡食品有限公司发布

前 言

本标准编写格式和规范性技术要素的确定方法依据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》的规定执行。

本标准贯彻执行了国家标准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 7718《食品安全国家标准 预包装食品标签通则》、GB 28050《食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则》的有关规定。

本标准将铅指标设定为铅（以Pb计） ≤ 0.2 mg/kg，严于GB 2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》中蔬菜制品（酱腌菜、干制蔬菜除外）的铅（以Pb计） ≤ 0.3 mg/kg的规定。

本标准由苏州大平衡食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：甘俊彦、钟国良。

本标准于2022年12月首次发布。

生蔬菜汁粉

1 范围

本标准规定了生蔬菜汁粉的技术要求、生产加工过程的卫生要求、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存和保质期。

本标准适用于新鲜蔬菜为主要原料，通过清洗、打浆、榨汁分离工艺或机械压榨工艺制作，再采用零下 20 ℃ 以下温度干燥、包装而制成的生蔬菜汁粉。

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 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 4789.1 食品安全国家标准 食品微生物学检验 总则
- 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 4789.10 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 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
- GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
- 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 原辅料要求

蔬菜应新鲜、无腐烂，符合GB 2761、GB 2762、GB 2763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
色泽	具有该产品应有的色泽，色泽均匀	取适量试样，置于清洁、干燥的器皿中，在自然光下目测其色泽、组织状态和杂质。按标签标示的冲调方法制备样品，鼻嗅其气味，用温开水漱口，口尝其滋味
滋味、气味	具有该产品经加工后应有的滋味和香气，无异味	
组织状态	呈粉状	
杂质	无肉眼可见外来杂质	

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
水分，%	≤7.0	GB 5009.3
铅（以Pb计），mg/kg	≤0.2	GB 5009.12

3.4 真菌毒素限量

应符合GB 2761的规定。

3.5 污染物限量

应符合GB 2762的规定。

3.6 农药残留限量

应符合GB 2763的规定。

3.7 食品添加剂

食品添加剂的品种和使用量应符合GB 2760的规定，食品添加剂质量应符合相关标准和规定要求。

3.8 微生物指标

应符合表3的规定。

表3 微生物指标

项目	采用方案 ^a 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
沙门氏菌/（/25 g）	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌/（CFU/g）	5	1	10 ²	10 ³	GB 4789.10规定的第二种方法测定

^a 样品的采集与处理按GB 4789.1执行。

3.9 净含量

应符合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》的规定，检验方法按JJF 1070的规定执行。

4 生产加工过程的卫生要求

应符合GB 14881的规定。

5 检验规则

5.1 出厂检验

产品出厂需经工厂检验部门逐批检验合格方能出厂。出厂检验项目包括感官指标、水分、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌和净含量的检验。

5.2 型式检验

5.2.1 正常生产时每年进行一次型式检验，有下列情况之一的应进行型式检验：

- a) 新产品投产；
- b) 正式生产时，如原辅料、工艺有较大改变可能影响到产品的质量；
- c) 出厂检验的结果与上次型式检验有较大差异时；
- d) 停产3个月以上再恢复生产时；
- e) 国家有关质量管理部门提出检验要求。

5.2.2 型式检验项目为3.2~3.9的要求。

5.3 组批与抽样

5.3.1 以同一批投料、同一班次生产的同一规格的产品为一批次。

5.3.2 出厂检验的样品应从每批产品中随机抽取至少12个最小独立包装（总净含量不少于200g），用于净含量检验的样本另计。

5.3.3 型式检验的样品应从出厂检验合格的产品中随机抽取不少于500g，用于净含量检验的样本另计。

5.4 判定规则

检验结果中微生物指标有一项不合格，则判定该批产品为不合格品。其余项目不符合本标准，可从同批产品中加倍抽样对不合格项进行复检，以复检结果为准。

6 标志、标签、包装、运输、贮存

6.1 标志、标签

产品标志、标签应符合国家相关法律、法规及GB/T 191、GB 7718、GB 28050的规定。

6.2 包装

6.2.1 包装材料应符合食品国家安全标准要求和有关标准。

6.2.2 包装应牢固、清洁、防潮、能保护产品品质，适于长途运输。

6.3 运输

运输工具应清洁、无污染，且备有防雨、防晒设施，严禁与有毒、有害物品混装、混运。装卸时应轻放、轻搬，防止包装破损。

6.4 贮存

6.4.1 产品应在常温、阴凉、通风、干燥的室内。

6.4.2 不得与有害、有毒、有异味、易挥发、有腐蚀性的物品和异物同处贮存。

6.4.3 产品的堆放高度应以提取方便为宜，不得挤压。

7 保质期

在本文件规定的运输和贮存条件下，包装完整未经启封的情况下，产品的保质期为12个月。