



备案号：360969S-2020
备案日期：2020年12月11日
有效期至：2025年12月10日

Q/CXY

江 西 省 食 品 安 全 企 业 标 准

Q/CXY 0002S-2020

蔬菜干制品

2020-10-28 发布

2020-10-28 实施

江西萃饷肴食品有限公司 发 布

(注：备案的企业标准以“江西省食品安全标准备案与管理系统”中的文本为正本)

目 次

前言	II
1 范围	1
2 规范性引用文件	1
3 要求	1
4 食品添加剂	2
5 生产加工过程的卫生要求	3
6 检验规则	3
7 标志、标签、包装、运输、贮存	3

前 言

本标准编制所依据的起草规则为GB/T 1.1《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写》。

本标准中铅限量（以Pb计）为0.8mg/kg，严于《食品安全国家标准 食品中污染物限量》（GB 2762）中“蔬菜及其制品”的“蔬菜制品”项下铅限量（以Pb计）1.0mg/kg。

本标准起草单位：江西萃饷肴食品有限公司。

本标准主要起草人：黄群英。

本标准批准人：黄群英。

蔬菜干制品

1 范围

本标准规定了蔬菜干制品的要求、食品添加剂、生产加工过程的卫生要求、检验规则、标志、标签、包装、运输及贮存。

本标准适用于以百合干、笋干(丝)、白萝卜干、菜干、辣椒干、黄花菜干、茯苓、芡实、淮山(片)、豆角干、白菜干、紫背天葵(红军菜)、南瓜干、梅干菜、茄子干、黄瓜干、马齿苋中单一品种的干制蔬菜为原料，经选剔、干燥、包装等工艺制成的蔬菜干制品。

2 规范性引用文件

下列文件对于本标准的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅注日期的版本适用于本标准。凡是不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本标准。

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 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 2763.1 食品安全国家标准 食品中百草枯等43种农药最大残留限量

GB 4806.7 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品

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 5009.34 食品安全国家标准 食品中二氧化硫的测定

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 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 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则

NY/T 761 蔬菜和水果中有机磷、有机氯、拟除虫菊酯和氨基甲酸酯类农药多残留的测定

JJF1070 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 要求

3.1 原料要求

百合干、笋干（丝）、白萝卜干、菜干、辣椒干、黄花菜干、茯苓、芡实、淮山（片）、豆角干、白菜干、紫背天葵（红军菜）、南瓜干、梅干菜、茄子干、黄瓜干、马齿苋应清洁、干燥、无霉变、其污染物限量分别符合GB 2762、GB 2763的规定。

3.2 感官要求

应符合表1的规定。

表1 感官要求

项目	要求	检验方法
色泽	应与原料固有的色泽相近或接近一致	取本品200g，倒入洁净、干燥、透明的玻璃容器中，目测其形态、色泽、杂质，熟制后，口尝其滋味，鼻嗅其气味
滋味及气味	具有原料特有的气味和滋味、无异味	
形态	产品各种形态规则一致，无霉变	
杂质	无肉眼可见的外来杂质	

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/（g/100g） \leq	30.0	GB 5009.3
总灰分（以干基计）/（g/100g） \leq	6.0	GB 5009.4
铅（以Pb计）/（mg/kg） \leq	0.8	GB 5009.12
二氧化硫残留量（以SO ₂ 计）/（g/kg） \leq	0.2	GB 5009.34
六六六/（mg/kg） \leq	0.05	GB/T 5009.19
滴滴涕/（mg/kg） \leq	0.05	GB/T 5009.19
甲胺磷/（mg/kg） \leq	0.05	GB/T 5009.103
敌敌畏/（mg/kg） \leq	0.2	GB/T 5009.20
杀螟硫磷 ^a /（mg/kg） \leq	0.5	NY/T761
氯菊酯/（mg/kg） \leq	1.0	NY/T761

^a该限量为临时限量；其他农药残留按GB 2763、GB 2763.1 的规定执行。

3.4 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。按JJF1070规定的方法测定。

4 食品添加剂

4.1 食品添加剂的质量应符合相应的标准和有关规定。

4.2 食品添加剂的品种和使用量应符合GB 2760 及国家相关法律法规的规定。

5 生产加工过程的卫生要求

应符合GB 14881 的规定。

6 检验规则

6.1 组批

同一次投料、同一班次、同一生产线生产同一规格包装完好的产品为一批。

6.2 抽样

每批产品随机抽取，抽样量应为检验所需量的3倍，作为检验及留样。

6.3 检验分类

6.3.1 出厂检验

6.3.1.1 每批产品须经检验，检验合格并附合格证方可出厂。

6.3.1.2 出厂检验项目为感官、水分、总灰分、净含量。

6.3.2 型式检验

6.3.3.1 型式检验为本标准的全项目检验。

6.3.3.2 正常情况为每半年进行一次，发生下列情况之一时也应进行：

- a) 停产3个月以上再恢复生产时；
- b) 原、辅料来源发生变化时；
- c) 本次检验结果与上次检验结果发生较大差异时；
- d) 更换主要生产设备时。

6.4 判定规则

检验结果中有一项或一项以上指标不符合本标准规定时，应在同一批产品中重新加倍抽样对不合格项目进行复验，若仍有一项不符合时，则该批产品判为不合格。

6.5 仲裁

在保质期内，供需双方对产品质量有异议时，经双方协商，可申请相关法定检验机构进行仲裁检验。

7 标志、标签、包装、运输、贮存

7.1 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。

7.2 包装

7.2.1 包装材料应符合GB 4806.7、GB 9683的规定。

7.2.2 包装要求：应封口严密。

7.3 运输

7.3.1 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。

7.3.2 装卸时应轻放、轻搬，防止包装破损。

7.4 贮存

仓库必须干燥、清洁，有防潮、防鼠、防尘设施，并不得与有毒、有害物品共存放。

7.5 保质期

本产品的保质期为18个月。

江西省食品安全企业标准备案承诺书

本食品生产企业承诺：

本次备案的企业标准名称为：蔬菜干制品，标准编号为：Q/CXY 0002S-2020。

- 1、本企业是企业标准的第一责任人，对备案的企业标准负责。
- 2、本企业已清楚企业标准备案性质是形式备案，备案只是对企业标准进行登记、存档、公开、备查的行为。
- 3、本企业标准严于食品安全国家标准或者江西省食品安全地方标准。
- 4、本企业标准已经过技术审定，且标准名称、原辅料、技术指标等企业标准内容均符合相关要求。
- 5、本企业对所提交的备案材料真实性、合法性负责，如有不实、违法之处，对该企业标准实施后果承担全部法律责任。
- 6、本企业承诺严格遵守《食品安全法》及其实施条例等相关法律法规、标准的规定，并根据要求对备案的企业标准及时进行修订。未及时修订的，企业标准备案按照相关规定自动废止。

江西萃饷肴食品有限公司