

辽宁省沈阳市食品安全企业标准备案
21010167 S- 2021 号

Q/WDS

沈阳味丹生物科技股份有限公司企业标准

Q/WDS 0003S—2021

蔬菜干制品

已备案的企业标准中食品安全
相关内容与食品安全国家标准或者
地方标准冲突的，该备案自动废止。

2021-04-01 发布

2021-05-17 实施

沈阳味丹生物科技股份有限公司 发布

前 言

根据《中华人民共和国食品安全法》制定本标准。

本标准按照GB/T 1.1-2009《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写》给出的规则编写。

本标准的主要食品安全指标依据GB 2762-2017《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 2763-2016《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》和GB 29921-2013《食品安全国家标准 食品中致病菌限量》制定，其它指标根据产品实测值制定。

本标准由沈阳味丹生物科技股份有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：袁德昌、曹翠萍。

本标准属首次修订。

本标准与Q/WDS 0003S-2019相比，变化如下：

——修改标准范围；

蔬菜干制品

1 范围

本标准规定了蔬菜干制品的产品分类、要求、试验方法、检验规则、标志、包装、运输和贮存。

本标准适用于以大蒜、洋葱、香葱、甘蓝、花椰菜、高丽菜、青梗菜、菠菜、莴笋、红甜菜、芹菜、香菜、大白菜、番茄、茄子、辣椒、黄秋葵、黄瓜、西葫芦、苦瓜、丝瓜、南瓜、豇豆、菜豆、扁豆、蚕豆、豌豆、胡萝卜、马铃薯、红薯、紫薯、山药、葛根、魔芋、芡实、莲子、莲藕、黄花菜、竹笋、桑叶为原料，添加或不添加麦芽糊精、变性淀粉、二氧化硅等经热风干燥或喷雾干燥工序制成的粒状、片状或粉状的蔬菜干制品。

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/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 4789.1 食品安全国家标准 食品微生物学检验 总则
- 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 4789.4 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 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 4806.1 食品安全国家标准 食品接触材料及制品通用安全要求
- GB 4806.5 食品安全国家标准 玻璃制品
- GB 4806.7 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品
- GB 4806.8 食品安全国家标准 食品接触用纸和纸板材料及制品
- GB 4806.9 食品安全国家标准 食品接触用金属材料及制品
- 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 5009.11 食品安全国家标准 食品中总砷及无机砷的测定
- GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定
- GB 5009.15 食品安全国家标准 食品中镉的测定
- GB 5009.17 食品安全国家标准 食品中总汞及有机汞的测定
- GB/T 5009.19 食品中六六六、滴滴涕残留量的测定

- GB 5009.34 食品安全国家标准 食品中二氧化硫的测定
- GB 5749 生活饮用水卫生标准
- GB/T 6543 运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱
- GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- GB 9688 食品包装用聚丙烯成型品卫生标准
- GB/T 10496 糖料甜菜
- GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
- GB/T 20884 麦芽糊精
- GB 25576 食品安全国家标准 食品添加剂 二氧化硅
- GB 29927 食品安全国家标准 食品添加剂 变性淀粉
- GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
- GB/T 30382 辣椒(整的或粉状)
- GB/T 31784 马铃薯商品薯分级与检验规程
- NY/T 269 绿色食品 黄瓜
- NY/T 270 绿色食品 番茄
- NY/T 493 胡萝卜
- NY/T 580 芹菜
- NY/T 582 莴苣
- NY/T 963 苦瓜
- NY/T 962 花椰菜
- NY/T 1985 菠菜等级规格
- NY/T 2642 甘薯等级规格
- NY 5001 无公害食品 葱蒜类蔬菜
- NY/T 1583 莲藕
- NY/T 1504 莲子
- GB/T 20351 地理标志产品 怀山药
- NY/T 3270 黄秋葵等级规格
- NY/T 1081 脱水蔬菜原料通用技术规范
- SN/T 0626.4 出口速冻蔬菜检验规程 叶菜类
- 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》
- 国家质量监督检验检疫总局令(2009)第123号《食品标识管理规定》

3 产品分类

按干燥方法不同,产品分为热风干燥蔬菜干制品和喷雾干燥蔬菜干制品两类。

3.1 热风干燥蔬菜干制品

指以大蒜、洋葱、香葱、甘蓝、花椰菜、高丽菜、青梗菜、菠菜、莴笋、红甜菜、芹菜、香菜、大白菜、番茄、茄子、辣椒、黄秋葵、黄瓜、西葫芦、苦瓜、丝瓜、南瓜、豇豆、菜豆、扁豆、蚕豆、豌豆、胡萝卜、马铃薯、红薯、紫薯、山药、葛根、魔芋、芡实、莲子、莲藕、黄花菜、竹笋为原料，添加或不添加麦芽糊精、二氧化硅等，经过挑选、清洗、修整、热风干燥、冷却、粉碎（或不粉碎）、筛分、混合（或不混合）、包装等工序制成的粒状、片状或粉状蔬菜干制品。

3.2 喷雾干燥蔬菜干制品

大蒜、洋葱、香葱、甘蓝、花椰菜、高丽菜、青梗菜、菠菜、莴笋、红甜菜、芹菜、香菜、大白菜、番茄、茄子、辣椒、黄秋葵、黄瓜、西葫芦、苦瓜、丝瓜、南瓜、豇豆、菜豆、扁豆、蚕豆、豌豆、胡萝卜、马铃薯、红薯、紫薯、山药、葛根、魔芋、芡实、莲子、莲藕、黄花菜、竹笋为原料，添加或不添加麦芽糊精、变性淀粉、二氧化硅等，经修整、清洗、选剔、破碎、预煮、打浆、均质、喷雾干燥、筛分、混合（不混合）、包装等工序制成的粉状蔬菜干制品。

4 要求

4.1 原辅料要求

- 4.1.1 番茄：应符合 NY/T 270 的规定。
- 4.1.2 胡萝卜：应符合 NY/T 493 的规定。
- 4.1.3 芹菜：应符合 NY/T 580 的规定。
- 4.1.4 莴笋：应符合 NY/T 582 的规定。
- 4.1.5 苦瓜：应符合 NY/T 963 的规定。
- 4.1.6 黄瓜：应符合 NY/T 269 的规定。
- 4.1.7 马铃薯：应符合 GB/T 31784 的规定。
- 4.1.8 辣椒：应符合 GB/T 30382 的规定。
- 4.1.9 菠菜：应符合 NY/T 1985 的规定。
- 4.1.10 红薯、紫薯：应符合 NY/T 2642 的规定。
- 4.1.11 香葱：应符合 NY 5001 的规定。
- 4.1.12 青梗菜：应符合 SN/T 0626.4 的规定。
- 4.1.13 红甜菜：应符合 GB/T 10496 的规定。
- 4.1.14 莲藕：应符合 NY/T 1583 的规定。

- 4.1.15 莲子：应符合 NY/T 1504 的规定。
- 4.1.16 山药：应符合 GB/T 20351 的规定。
- 4.1.17 黄秋葵：应符合 NY/T 3270 的规定。
- 4.1.15 甘蓝、高丽菜、香菜、西葫芦、丝瓜、豇豆、菜豆、扁豆、蚕豆、豌豆、芋头、魔芋、芡实、黄花菜、竹笋：应符合 NY/T 1081 的规定。
- 4.1.16 各种蔬菜原料均应符合 GB 2761、GB 2762、GB 2763 的规定。
- 4.1.17 变性淀粉：应符合 GB 29927 的规定。
- 4.1.18 麦芽糊精：应符合 GB/T 20884 的要求。
- 4.1.19 二氧化硅：应符合 GB 25576 的要求。
- 4.1.20 生产用水：应符合 GB 5749 的规定。

4.2 感官要求

应符合表1的规定。

表1 感官要求

项 目	要 求	试验方法
色 泽	具有该产品应有的色泽	取适量样品置入白色盘中，在自然光下观察色泽、检查有无异物。闻其气味，按食用说明品其滋味。
组织形态	颗粒状、片状、干粉状，无霉变、无结块	
滋、气味	具有该产品固有的滋、气味，无异味	
杂 质	无正常视力可见外来杂质	

4.3 理化指标

应符合表2的规定。

表2 理化指标

项 目	指 标	试验方法
水分/(%)	≤ 10.0	GB 5009.3
灰分/(%)	≤ 15.0	GB 5009.4
铅（以Pb计）/(mg/kg)	≤ 0.9	GB 5009.12
镉（以Cd计）/(mg/kg)	≤ 0.2	GB 5009.15
总砷（以As计）/(mg/kg)	≤ 0.5	GB 5009.11
总汞（以Hg计）/(mg/kg)	≤ 0.1	GB 5009.17
六六六/(mg/kg)	≤ 0.05	GB/T 5009.19
滴滴涕/(mg/kg)	≤ 0.05	GB/T 5009.19

二氧化硫（以SO ₂ 计）/（mg/kg）	≤	100	GB 5009.34
----------------------------------	---	-----	------------

4.4 微生物指标

应符合表3和表4的规定。

表3 菌落总数、大肠菌群和霉菌指标

项 目	指 标	试验方法
菌落总数/（CFU/g）	≤	30000 GB 4789.2
大肠菌群/（MPN/100g）	≤	300 GB/T 4789.3-2003
霉菌/（CFU/g）	≤	50 GB 4789.15

表4 致病菌指标

项 目	采样方案 ^a 及限量（若非指定，均以25g表示）				检验方法
	n	c	m	M	
沙门氏菌	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌	5	1	100CFU/g	1000CFU/g	GB 4789.10 平板计数法

注：a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。n 为同一批次产品应采集的样品件数；c 为最大可允许超出 m 值的样品数；m 为致病菌指标可接受水平的限量值；M 为致病菌指标的最高安全限量值。

4.5 其它污染物限量

应符合 GB 2762 的规定。按 GB 2762 规定的方法检测。

4.6 其他农药最大残留限量

应符合 GB 2763 的规定。按 GB 2763 规定的方法检测。

4.7 食品添加剂

4.7.1 食品添加剂质量应符合相应的食品安全标准和规定。

4.7.2 食品添加剂的品种和使用量应符合 GB 2760 的规定。

4.8 净含量偏差

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。按 JJF 1070 规定的方法测定。

4.9 生产加工过程

应符合 GB 14881 的规定。

5 检验规则

5.1 入库检验

生产用原辅料、包装材料在入库前应经质检部门按规定进行检查验收,合格后方可入库。

5.2 组批与抽样

以同一批投料、同一工艺生产的同一规格的产品为一批。每批产品中随机抽取一定数量样品(抽样数量应满足检验和备检需要),分成两份,一份检验,一份留样备查。

5.3 出厂检验

产品出厂前,应由生产企业的质量检验部门按本标准逐批检验。检验合格并签发质量合格证明的产品,方可出厂。

出厂检验项目:感官要求、水分、标签、净含量、菌落总数、大肠菌群。

5.4 型式检验

5.4.1 型式检验项目为本标准要求规定的全部项目。

5.4.2 型式检验每半年进行一次。有下列情形之一亦应进行型式检验:

- a) 产品定型投产时;
- b) 停产3个月以上恢复生产时;
- c) 原辅料产地、供应商发生改变或更新主要生产设备时;
- d) 检验结果与型式检验差异较大时和质检部门认为有必要时;
- e) 供需双方对产品质量有争议,请第三方进行仲裁时;
- f) 国家食品安全监督管理部门提出要求时。

5.5 判定规则

产品经检验全部指标符合本标准要求时,判定为合格品。若有不合格项时,可在同批产品中加倍取样对不合格项进行复检,以复检结果为准。但微生物指标不得复检。

6 标志、包装、运输、贮存

6.1 标志

标签应符合GB 7718、GB 28050和《食品标识管理规定》的规定。包装储运图示标志应符合GB/T 191的规定。

6.2 包装

包装材料、包装容器应符合国家食品安全的标准和要求。与食品接触的包装物应符合GB 4806.1、GB 4806.5、GB 4806.7、GB 4806.8、GB 4806.9规定;采用塑料食品包装袋和复合食品包装袋包装,应封口严密,牢固、平整符合GB 9683的规定;销售包装应符合GB/T 17109的规定;运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱应符合GB/T 6543的规定。

6.3 运输

运输工具应清洁、卫生，产品不得与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发或有异味物品混装运输。搬运时应轻拿轻放，严禁摔、撞击、挤压。运输过程中不得曝晒、雨淋、受潮。

6.4 贮存

产品应贮存在清洁、卫生，且干燥、阴凉、通风良好的专用库房内。产品不得与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发和有异味的物品同库贮存。严禁露天堆放，严禁日晒、雨淋、靠近热源。包装箱底部应有100mm以上的垫板。

在符合本标准规定的条件下，产品保质期为12个月。
