

Q/GXXBL

广西鲜比立食品有限公司企业标准

Q/GXXBL 0001S—2024

蔬菜及其制品

2024 - 04 - XX 发布

2024 - XX - XX 实施

广西鲜比立食品有限公司 发布

前 言

本文件按照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》的规定起草。

请注意本文件的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别这些专利的责任。

本文件由广西鲜比立食品有限公司提出并归口。

本文件起草单位：广西鲜比立食品有限公司。

本文件主要起草人：张丽霞。

蔬菜及其制品

1 范围

本文件规定了蔬菜及其制品的术语和定义、要求、检验方法、检验规则、检验、标签、标志、包装、运输、贮存的技术内容。

本文件适用于3.1定义的其他蔬菜制品。

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/T 317 白砂糖
- GB 2714 食品安全国家标准 酱腌菜
- GB 2720 食品安全国家标准 味精
- GB/T 2721 食品安全国家标准 食用盐
- GB 2757 食品安全国家标准 蒸馏酒及其配制酒
- 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 4789.10 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 5009.11 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 5009.227 食品安全国家标准 食品中过氧化值的测定
- GB 4789.3 食品安全国家标准 食品微生物学检验 大肠菌群计
- GB 5009.33 食品安全国家标准 食品中亚硝酸盐与硝酸盐的测定
- 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 5009.44 食品安全国家标准 食品中氯化物的测定
- GB 5749 生活饮用水卫生标准
- GB 7096 食品安全国家标准 食用菌及其制品
- 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/T 23183 辣椒粉
- 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
- GB/T 30382 辣椒（整的或粉状）

GB 31644 食品安全国家标准 复合调味料
JF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
SB/T 11192 辣椒油
SB/T 10415 鸡粉调味料
SC/T 3601 蚝油

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1 其他蔬菜制品

以酱腌菜、食用菌及其制品中的一种或多种为主要原料，经清洗、修整、调配、炒制、冷却、包装、杀菌等工艺制成的其他蔬菜制品。

4 产品类型

根据产品原料的不同分为若干个品种（具体原料品种以产品标签明示为准）。

5 要求

5.1 原辅料要求

5.1.1 酱腌菜

包括但不限于酸笋、酸菜、酸豆角等，应符合GB 2714的规定。

5.1.2 食用菌

包括但不限于香菇、木耳等，应符合GB 7096的规定。

5.1.3 辣椒调味油

应符合SB/T 11192的规定。

5.1.4 味精

应符合GB 2720的规定。

5.1.5 土鸡粉

应符合SB/T 10415的规定。

5.1.6 红油粉

应符合GB/T 23183的规定。

5.1.7 食用植物油

应符合GB 2716的规定。

5.1.8 食用动物油脂

应符合GB 10146的规定。

5.1.9 辣椒

应符合GB/T 30382的规定。

5.1.10 白砂糖

应符合GB/T 317的规定。

5.1.11 蒜米

应符合国家相关标准的规定。

5.1.12 鲜味宝

应符合GB 31644的规定。

5.1.13 耗油

应符合SC/T 3601的规定。

1.1.1 食用盐

应符合GB/T 2721的规定。

5.1.14 白酒

应符合GB 2757的规定。

5.1.15 加工用水

应符合GB 5749的规定。

5.1.16 食品添加剂

使用范围和使用量应符合GB 2760的规定。

5.2 感官要求

应符合表1的规定。

表1 感官要求

项目	要求
色泽	符合该品种的色泽
组织形态	无霉变，无霉斑白膜，无正常视力可见的外来异物
滋味与气味	无异味、无异嗅
杂质	无杂质

5.3 理化指标要求

应符合表2的规定。

表2 理化指标要求

项目	指标
食盐（以NaCl计）/（g/100g）	≤ 10
过氧化值（以脂肪计）/（g/100g）	≤ 0.25
铅（以Pb计）/（mg/kg）	≤ 0.4（0.8 ^a ）
镉 ^a （以Cd计）/（mg/kg）	≤ 0.5
甲基汞 ^{ab} （以Hg计）/（mg/kg）	≤ 0.1
无机砷 ^{ac} （以As计）/（mg/kg）	≤ 0.5
亚硝酸盐（以NaNO ₂ 计）/（mg/kg）	≤ 20
其他污染物限量	应符合GB 2762的规定
<p>注：</p> <p>^a仅限木耳及其制品，木耳及其制品的污染物限量值均以干重计。</p> <p>^{ab}可先测定总汞，当总汞含量不超过甲基汞限量值时，可判定符合限量要求而不必测定甲基汞；否则，需测定甲基汞含量再作判定。</p> <p>^{ac}可先测定其总砷，当总砷含量不超过无机砷限量值时，可判定符合限量要求而不必测定无机砷；否则，需测定无机砷含量再作判定。</p>	

5.4 微生物限量

致病菌限量应符合GB 29921中即食果蔬制品（含酱腌菜类）的规定，大肠菌群应符合GB 2714的规定。

5.5 食品添加剂

食品添加剂使用应符合GB 2760的规定。

5.6 农药残留限量

新鲜蔬菜的农药残留应符合GB 2763的规定。

5.7 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的要求。

5.8 生产加工过程卫生要求

应符合GB 14881的规定。

6 检验方法

6.1 感官要求

取1个独立包装待测样品，启封后置于白色洁净托盘中，于明亮处以正常视力观测其色泽、组织形态和杂质，并在室温下嗅其气味。另取1个独立包装样品启封后按产品标示的食用方法处理后，立即嗅其气味，用温水漱口，品尝其滋味。

6.2 理化指标

6.2.1 食盐

按照GB 5009.44的要求执行。

6.2.2 过氧化值

按照GB 5009.227的要求执行。

6.2.3 铅

按照GB 5009.12的要求执行。

6.2.4 镉

按照GB 5009.15的要求执行。

6.2.5 总汞、甲基汞

按照GB 5009.17的要求执行。

6.2.6 总砷、无机砷

按照GB 5009.11的要求执行。

6.2.7 亚硝酸盐

按照GB 5009.33的要求执行。

6.2.8 其他污染物

按照GB 2762的要求执行。

6.3 微生物限量

6.3.1 大肠菌群

按照GB 4789.3平板计数法的要求执行，样品的采样及处理按照GB 4789.1的要求执行。

6.3.2 沙门氏菌

按照GB 4789.4的要求执行，样品的采样及处理按照GB 4789.1的要求执行。

6.3.3 金黄色葡萄球菌

按照GB 4789.10平板计数法的要求执行，样品的采样及处理按照GB 4789.1的要求执行。

6.4 食品添加剂

按照国家相应标准的要求执行。

6.5 净含量

按照JJF 1070的要求执行。

7 检验规则

7.1 组批

同一配料、同一生产线、同一生产日期生产的同品种、同规格的产品为一批。

7.2 抽样

净含量抽样检验按国家质量监督检验检疫总局令(2005)第75号令执行;其他项目每批随机抽取样品,数量满足出厂检验或型式检验项目需要以及留样的需要。

8 检验

8.1 出厂检验

8.1.1 每批产品必须经厂质检部门检验合格后方可出厂。

8.1.2 出厂检验的项目为净含量、感官。

8.2 型式检验

8.2.1 每年至少进行一次型式检验,有下列情况之一者,亦应进行型式检验。

- a) 停产半年以上再恢复生产时;
- b) 原料或工艺出现大的变化时;
- c) 出厂检验结果与上次型式检验有较大差异时;
- d) 食品安全监督机构进行抽查时。

8.2.2 型式检验项目包括 5.2、5.3、5.4、5.5、5.6、5.7 中规定的项目。

8.3 判定规则

8.3.1 全部项目检验结果符合本文件规定时,判该批产品为合格。

8.3.2 产品检验结果中,如微生物指标不合格,判定该批产品不合格,不得复检。其它指标如有不合格的,允许在原批产品中加倍抽样对不合格项目进行复检。复检结果中如仍有不合格项目的,则判定该批产品为不合格品;若合格,则判定该批产品为合格。

9 标签、标志、包装、运输、贮存

9.1 标签、标志

9.1.1 销售包装的标签应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定,并标示食用方法。

9.1.2 产品外包装储运图示应符合 GB/T 191 的要求。

9.2 包装

9.2.1 产品预包装材料应无毒无害无异味,防透水性好,并符合国家相关标准的规定。

9.2.2 净含量应符合国家相关规定。

9.3 运输

运输工具应清洁、卫生，不得与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发性或有异味的物品混装混运，应轻装轻卸，不得摔撞，避免受潮和日晒雨淋。

9.4 贮存

应贮存于通风、干燥、清洁、防潮、防虫、防鼠的仓库内，不得与有毒、有异味、有腐蚀、有污染等物品混贮。
