

Q/ZMSP

南宁市正麦食品有限责任公司企业标准

Q/ZMSP 0006S—2024

蔬菜制品（非即食）

2024-04-16 发布

2024-04-26 实施

南宁市正麦食品有限责任公司 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。

本文件根据《中华人民共和国标准化法》和《中华人民共和国食品安全法》制定。

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。

本文件由南宁市正麦食品有限责任公司提出并起草。

本文件主要起草人：凌利平、吴祥。

本文件于2024年4月16日发布，2024年4月26日实施。

蔬菜制品（非即食）

1 范围

本文件规定了蔬菜制品（非即食）的术语和定义、产品分类、食品添加剂、生产加工过程卫生要求、检验方法、检验规则、标签、标志、包装、运输、贮存和保质期。

本文件适用于以脱水青梗菜、脱水青菜、脱水高丽菜、脱水菠菜、脱水（香）葱、脱水玉米粒、脱水卷心菜、干辣椒、脱水香菜、脱水蒜苗、脱水洋葱、脱水胡萝卜、脱水蒜粒（片）中的一种或多种为原料，经挑选或不挑选、混合或不混合、包装加工而成的非即食蔬菜制品。根据原料品种不同可分为以下类别：单一型蔬菜制品和复合型蔬菜制品。

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 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 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定
- GB5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定
- 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 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

3 术语和定义

本文件没有需要界定的术语和定义。

4 产品分类

根据原料的不同分为多个类别，具体配料以产品包装标签明示为准。根据组织形态不同分为粉状、颗粒状、片状等固态形式。

5 要求

5.1 原料要求

5.1.1 脱水青梗菜、脱水青菜、脱水高丽菜、脱水菠菜、脱水（香）葱、脱水玉米粒、脱水卷心菜、干辣椒、脱水香菜、脱水蒜苗、脱水洋葱、脱水胡萝卜、脱水蒜粒（片）

应干燥、无虫蛀、无霉烂变质，符合GB 2762、GB 2763及相应标准的规定。

5.1.2 加工用水

应符合GB 5749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	具有该产品应有的色泽、无霉斑
气 味	具有该产品品种应有的正常气味，无异味
组织形态	具有该产品应有的组织形态（粉状、颗粒状、片状等固态形式，允许同时存在）
杂 质	无杂质

5.3 理化指标

应符合表2的规定。

表2 理化指标

项 目	指 标
水分/(g/100g) ≤	12.0
铅（以Pb计）/(mg/kg) ≤	0.64
二氧化硫残留量（以SO ₂ 计）/(g/kg) ≤	0.2
其他污染物限量	应符合GB 2762的规定
农药最大残留限量	应符合GB 2763的规定

6 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合GB 2760的规定。

7 生产加工过程卫生要求

应符合GB 14881的规定。

8 检验方法

8.1 感官要求

取50g左右的被测样品置于一洁净的白色搪瓷皿中，在自然光线下用正常视力观测其色泽、组织形态和杂质，嗅其气味，按食用方法熟制后尝其滋味。

8.2 理化指标

8.2.1 水分

按GB 5009.3规定的方法测定。

8.2.2 铅

按GB 5009.12规定的方法测定。

8.2.3 二氧化硫

按GB 5009.34规定的方法测定。

8.2.4 其他污染物

按GB 2762规定的方法测定。

8.2.5 农药最大残留

按GB 2763规定的方法测定。

9 检验规则

9.1 批次

以同一品种的原料、同一次投料、同一工艺所生产的同一规格产品同为一批次。

9.2 抽样

从同一批次产品中随机抽取，抽取基数不少于100个最小包装，总重量不少于30kg，抽取的样品不少于4个独立包装，重量不低于2kg，样品分成2份，1份检验，1份备查。

9.3 出厂检验

产品应经本企业质量检验部门检验合格并签发合格证后方可出厂。出厂检验的项目为：感官要求、净含量、水分。

9.4 型式检验

9.4.1 型式检验每半年进行一次，型式检验项目为本文件规定的全部项目。有下列情况之一时，应进行型式检验：

- a) 当原料、生产工艺、生产设备可能影响产品质量时；
- b) 产品停产半年以上，恢复生产时；
- c) 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时；
- d) 国家食品安全监管部门提出型式检验要求时。

9.4.2 检验项目为第5.2、5.3和6规定的项目。

9.5 判定原则

9.5.1 全部项目检验结果符合本文件要求时，则判该批产品为合格。

9.5.2 检验项目检验结果如有不符合本文件要求时，对不符合项目从该批次产品中加倍抽样进行复检。复检结果仍不符合本文件要求时，判定该批产品为不合格。

10 标签、标志、包装、运输、贮存和保质期

10.1 标签、标志

10.1.1 销售包装的标签的内容按 GB 7718 的规定执行。

10.1.2 包装储运图示标志按 GB/T 191 的规定执行。

10.2 包装

10.2.1 包装材料和容器应符合相关食品安全标准的规定。包装封口应严密，包装牢固。

10.2.2 净含量按照国家相关规定执行。

10.3 运输

运输工具应清洁、干燥，运输过程中应有遮盖物，以防止日晒、雨淋、受潮。不应与有毒、有害、有异味、有腐蚀性的货物混运。装卸时应轻搬、轻放，不应抛掷和挤压。

10.4 贮存

产品应贮存于清洁卫生、阴凉、避免阳光直射、通风良好的场所。不应与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀的物品混贮。堆放时应离地、离墙存放，不应与有毒、有害、有异味、有腐蚀性、易污染的物品一起堆放。

10.5 保质期

在符合本文件规定的包装、运输、贮存条件，产品包装完整、未经启封的条件下，常温下产品保质期以产品包装标签明示为准。
