

Q/PXY0009S-2025

Q/PXY

四川攀香源农产品开发有限公司企业标准

Q/PXY0009S-2025

蔬菜干制品

2025-07-01 发布

2025-08-15 实施

四川攀香源农产品开发有限公司 发布

1

前 言

本标准编写格式按 GB/T 1.1—2009《标准化工作导则 第 1 部分：标准的结构和编写》的规定。

本标准主要贯彻执行 GB 2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 29921《食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量》、GB 7718《食品安全国家标准 预包装食品标签通则》和 GB 28050《食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则》，参考执行 GB/T 23787《非油炸水果、蔬菜脆片》，本标准的检验方法采用了相应国家标准的规定。

本标准由四川攀香源农产品开发有限公司提出。

本标准由四川攀香源农产品开发有限公司起草。

本标准主要起草人：王霞、王绘眉。



蔬菜干制品



1 范围

本标准规定了蔬菜干制品的产品分类、技术要求、生产加工过程的卫生要求、检验规则、标签、标志、包装、运输、贮存、保质期。

本标准适用于以蔬菜青笋、西兰花、秋葵、黄瓜、南瓜、紫甘蓝、甜椒、小葱、香菜、胡萝卜、甜菜根、卷心菜、抱子甘蓝、羽衣甘蓝、花椰菜、洋葱、姜、蒜、辣椒、萝卜、花椒、竹笋为原料，经原料验收、分选、清洗、去皮或不去皮、去籽或不去籽、切或不切、干燥后混合或不混合、包装而制成的蔬菜干制品。

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/T 23787 非油炸水果、蔬菜脆片
- GB 5749 生活饮用水卫生标准
- GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
- GB 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 食品中农药的最大残留限量
- GB 29921 食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量
- 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 5009.34 食品安全国家标准 食品中二氧化硫的测定
- GB/T 5009.19 食品中有机氯农药多组分残留量的测定
- GB 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
- JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
- 国家市场监督管理总局令第 70 号（2023） 《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第 123 号（2009） 《食品标识管理规定》（修订版）

3 技术要求

3.1 原辅料要求

3.1.1 青笋、西兰花、秋葵、黄瓜、南瓜、紫甘蓝、甜椒、小葱、胡萝卜、甜菜根、卷心菜、抱子甘蓝、羽衣甘蓝、花椰菜、洋葱、姜、蒜、辣椒、萝卜、花椒、竹笋应符合相应国家有关标准和规定的要求，无腐烂、无虫蛀、成熟度、新鲜度应符合加工要求，真菌毒素限量应符合GB 2761的规定，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。

3.1.2 生产用水：应符合 GB 5749 的规定。

3.2 感官要求

应符合表1的要求。

表1 感官要求

项目	要求	检验方法
色泽	具有本品应有的正常色泽	随机取适量样品,放入洁净白瓷盘中,在自然光线下目测其色泽、组织状态及杂质;鼻嗅和口尝其气味及滋味。
组织状态	块状、片状、条状等,形状较完整,片厚、大小基本均匀,无霉变、无虫蛀	
气味和滋味	具有该品种应有的滋味和气味,无异味	
杂质	无肉眼可见外来杂质	

3.3 理化指标

应符合表2的要求。

表2 理化指标

项目	指标	检验方法
水分/(g/100g)	≤20	GB 5009.3
铅(以Pb计)/(mg/kg)	≤0.7	GB 5009.12

3.4 微生物指标

应符合表3的要求。

表3 微生物限量

项目	采样方案及限量 ^a				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	1 000 CFU/g	GB 4789.10
注: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为指标可接受水平的限量值;M为指标的最高安全限量值。					
^a 样品的采样及处理按GB 4789.1执行。					

3.5 食品添加剂

食品添加剂应符合GB 2760的规定。

3.6 农药残留限量

农药残留限量应符合GB 2763的规定。

3.7 净含量要求

应符合国家市场监督管理总局令(2023)70号及JJF 1070的规定。

4 生产加工过程的卫生要求

生产加工过程的卫生要求符合GB 14881的规定。

5 检验规则

5.1 原辅料入库检验

原辅料应经企业质检部门按要求进行验收,合格后方可入库使用。

5.2 出厂检验

每批产品必须经质检部门检验合格并签章后方准出厂销售，出厂检验项目为感官要求、水分、净含量。

5.3 型式检验

5.3.1 型式检验正常生产应每年进行一次，有下列情况之一，应进行型式检验：

- a) 产品定型投产时；
- b) 更换主要生产设备时；
- c) 出厂检验结果与上次形式检验有较大差异时；
- d) 原料产地或供货商发生变化时；
- e) 停产三个月以上恢复生产时；
- f) 食品安全监督机构提出要求时。

5.3.2 检验项目

本标准中3.2、3.3、3.4、3.5、3.6、3.7要求的全部项目和标签。

5.4 组批

同一原料、同一生产线、同一班次生产的同一品种、同一规格的产品为一批。

5.5 抽样方法

每批抽样数独立包装应不少于4个（不含净含量抽样），检样一式二份，供检验和复检备用，净含量抽样按JJF 1070中的规定执行。

5.6 判定规则

产品经检验，全部指标符合本标准，判定为合格或该次型式检验合格。检验结果中，如果有不合格项目时，允许从同批次产品中加倍取样，对不合格项目进行复检，如复检仍不合格，则判定该批产品或该次型式检验结果为不合格，但微生物指标不允许复检。

6 标签、标志、包装、运输、贮存、保质期

6.1 标签、标志

6.1.1 产品标签应符合 GB 7718、GB 28050 和国家质量监督检验检疫总局令第 123 号《国家市场监督管理总局关于修改〈食品标识管理规定〉的决定》的规定。

6.1.2 包装储运图示标志应符合 GB/T 191 规定。

6.2 包装

产品所用的包装材料应符合食品级包材相关国家标准的要求，包装容器应清洁，封装严密，无漏气现象。

6.3 运输

运输工具应具有防尘防雨、防晒设施，保持清洁卫生，不得与其他有毒有害、易污染的物品混运。装运时应轻拿、轻放、轻卸，防止重压。

6.4 贮存

产品应存放在阴凉通风、干燥的室内、并有防尘、防蝇、防虫、防鼠设施，不得与其他有毒、有害、易污染的物品混贮。仓库内产品，按产品不同品种和等级分别堆码整齐。产品离地面不得小于10cm离墙不得小于20cm。



6.5 保质期

符合本标准贮存条件下，保质期6个月。