

湖南鱼山鱼海食品有限公司企业标准

Q/YTYH 0001S-2021

食品安全企业标准

即食蔬菜

湖南省
食品安全

湖南省卫生健康委员会
食品安全企业标准备案专用章

备案号: 4317005-2021

备案有效期: 叁年

备案起止日期: 2021年11月9日至2024年11月28日

2021-10-23 发布

2021-11-23 实施

湖南鱼山鱼海食品有限公司

发布

前言

本标准依据 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。

本标准由湖南鱼山鱼海食品有限公司提出。

本标准由湖南鱼山鱼海食品有限公司起草。

本标准由湖南鱼山鱼海食品有限公司负责解释。

本标准主要起草人：高志文。

本标准代替 Q/YTYH 0001S-2018。

本标准有效期为三年。



即食蔬菜

1 范围

本标准规定了即食蔬菜的要求、检验方法、检验规则、标志、包装、运输与贮存。

本标准适用于以酱腌菜或新鲜(冻)蔬菜或干制蔬菜为主要原料,食用植物油、食用盐、冰糖(或白砂糖)、鸡精、味精、香辛料(罂粟除外)为辅料,添加或不添加食品添加剂,经浸泡(或不浸泡)、清洗、分切(或不分切)、漂烫(或不漂烫)、腌渍(或不腌制)、卤制(或不卤制)、油炸(或不油炸)搅拌、包装、杀菌等工艺加工而成的即食蔬菜。

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	包装贮运图示标志
GB 2760	食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
GB 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 4789.3	食品安全国家标准 食品微生物学检验 大肠菌群计数
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 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 5009.12	食品安全国家标准 食品中铅的测定
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/T 6543	食品安全国家标准 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 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
GB/T 28118	食品包装用塑料与铝箔复合膜、袋
GB 31621	食品安全国家标准 食品经营过程卫生规范
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第 75 号令 (2005) 《定量包装商品计量监督管理办法》

3 要求

3.1 原辅料要求

原辅料应符合相应的食品标准和有关规定。

3.2 感官要求

感官指标见表 1。

表 1 感官要求

项目	要求	检验方法
色泽	具有产品应有的色泽	将样品置于白色瓷盘中,在

滋味、气味	具有产品应有的滋味和气味，无异味	自然光下，观察色泽、组织形态、杂质，嗅其气味，口尝其滋味
组织形态	具有产品应有的形状，无霉斑白膜	
杂质	无正常视力可见外来杂质	

3.3 污染物限量

污染物限量应符合表 2 规定。

表 2 污染物限量

项目	限量	检验方法
铅（以 Pb 计）/(mg/kg)	0.8	GB 5009.12
亚硝酸盐 ^a （以 NaNO ₂ 计）/(mg/kg)	20.0	GB 5009.33

^a 仅限酱腌菜为原料或腌渍的产品。

3.4 微生物限量

3.4.1 微生物限量应符合表 3 规定。

表 3 微生物限量

项目	采样方案 ^a 及限量（以 CFU/g 表示）				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数 ^b	5	2	3×10 ⁴	10 ⁵	GB 4789.2
大肠菌群 ^b	5	1	20	30	GB 4789.3 平板计数法
大肠菌群 ^c	5	2	10	10 ³	GB 4789.3 平板计数法

^a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。

^b 仅适用于以干制蔬菜或新鲜蔬菜为原料的产品。

^c 仅适用于以酱腌菜为原料或腌渍的产品。

3.4.2 致病菌限量应符合表 4 规定。

表 4 致病菌限量

项目	采样方案 ^a 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
沙门氏菌	5	0	0/25g	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌	5	1	100CFU/g	1000CFU/g	GB 4789.10 第二法

^a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。

3.5 农药残留

应符合 GB 2763 的规定。

3.6 食品添加剂

3.6.1 食品添加剂的质量符合食品安全国家标准及相关规定。

3.6.2 食品添加剂品种及其使用量应符合 GB 2760 及相关公告的规定。

3.7 净含量及允许短缺量

应符合国家质量监督检验检疫总局第 75 号令（2005）《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。按 JJF 1070 规定的方法检验。

4 生产加工过程中的卫生要求

生产过程中的卫生要求应符合 GB 14881 的规定。

5 检验规则

5.1 组批

同一投料、同一生产日期、同一生产线生产的包装完好的同一品种、同一规格产品为一组批。

5.2 抽样

在成品库内从每批产品随机抽取，抽样基数不少于 100 个包装（或 30kg），抽样数量不少于 30 个最小包装（或 2kg）。将样品平均分为 2 份，1 份检验，1 份备查。

5.3 出厂检验

5.3.1 每批产品由公司检测技术中心抽样进行检验，每批产品须按本标准检验合格，并附产品合格证方可出厂。

5.3.2 出厂检验项目包括：感官、净含量、菌落总数、大肠菌群。

5.4 型式检验

5.4.1 型式检验项目包括本标准要求规定的全部项目。

5.4.2 正常生产情况下，每半年进行一次型式检验，有下列情形之一者亦应进行型式检验：

- a) 产品定型投产时；
- b) 更换主要设备时；
- c) 出厂检验结果与上次型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 3 个月以上恢复生产时；
- f) 食品安全监督机构提出要求时。

5.5 判定规则

除微生物指标外，检验项目如不符合本标准时，对不合格项目从该批次产品留样中取样复检。复检结果仍有一项不符合本标准，判定该批产品为不合格品。微生物指标不符合本标准时，判定该批产品为不合格品，不得复检。

6 标志、包装、运输、贮存

6.1 标志

6.1.1 产品销售包装上标签标注应符合 GB 7718、GB 28050 及相关的规定。

6.1.2 外包装标志应符合 GB/T 191 的规定。

6.2 包装

6.2.1 产品内包装应符合 GB 4806.5、GB 4806.7、GB/T 28118 的规定。

6.2.2 外包装包装箱应符合 GB/T 6543 的规定。

6.3 运输

应符合 GB 31621 的规定。

6.4 贮存

应符合 GB 31621 的规定。

6.5 保质期

在符合本标准规定条件下，产品自生产之日起，保质期为 9 个月。

