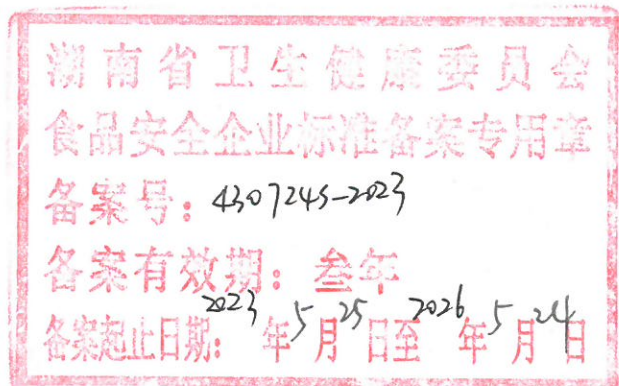


浏阳市味鲜原食品有限公司企业标准

Q/BVJK 0003S-2023

食品安全企业标准

即食蔬菜制品



2023-03-16 发布

2023-04-16 实施

浏阳市味鲜原食品有限公司 发布

前言

本标准依据 GB/T1.1《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》进行格式编写。

本标准由浏阳市味鲜原食品有限公司提出。

本标准由浏阳市味鲜原食品有限公司起草。

本标准由浏阳市味鲜原食品有限公司负责解释。

本标准主要起草人：陈卫星。

本标准复审周期为三年。



即食蔬菜制品

1 范围

本标准规定了即食蔬菜制品的要求、试验方法、检验规则、标志、包装、运输与贮存。

本标准适用于以干蔬菜或酱腌菜或新鲜蔬菜为主要原料，猪油或食用植物油、味精、酱油、食醋、蚝油、复合调味料、豆瓣酱、食糖、发酵酒、蒸馏酒、调味料酒、鲜（冻）猪肉（牛肉、羊肉、鸭肉、鸡肉、鹅肉、鹌鹑肉、鸽子肉、兔肉）或其可食用内脏及副产品、腌腊肉、鲜（冻）动物性水产品、干制动物性水产品、藻类及其制品、食用菌及其制品、豆制品、魔芋凝胶制品、淀粉制品、花生仁、香辛料（罂粟除外）其中部分为辅料，添加食品添加剂，经精选、切分（或不切分）、浸泡（或不浸泡）、清洗、脱水（或不脱水）、熟制、冷却、包装、杀菌（或不杀菌）等工艺加工制成的即食蔬菜制品。

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 4789.6	食品安全国家标准 食品微生物学检验 致泻大肠埃希氏菌检验
GB 4789.7	食品安全国家标准 食品微生物学检验 副溶血性弧菌检验
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 4789.30	食品安全国家标准 食品微生物学检验 单核细胞增生李斯特氏菌检验
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 5009.44	食品安全国家标准 食品中氯化物的测定
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 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 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[2005] 第 75 号《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安全标准和有关规定。

3.2 感官要求

感官要求应符合表 1 规定。

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	将试样置于洁净白瓷盘中，在自然光线下，用肉眼观察其色泽、组织形态、杂质；嗅其气味、品其滋味。
组织形态	具有产品应有的形态，无霉斑白膜	
滋、气味	具有产品应有的滋味和气味，无异味	
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)	0.29	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 (CFU/g)				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数	5	2	3×10 ⁴	10 ⁵	GB 4789.2
大肠菌群	5	2	10	10 ²	GB 4789.3 平板计数法

^a样品的采集及处理按 GB 4789.1 执行。

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
单核细胞增生李斯特氏菌 ^b	5	0	0/25g	—	GB 4789.30
致泻大肠埃希氏菌 ^c	5	0	0/25g	—	GB 4789.6
副溶血性弧菌 ^d	5	1	100MPN/g	1000MPN/g	GB 4789.7

^a样品的采集及处理按 GB 4789.1 执行。
^b仅适用于含畜禽肉制品的产品。
^c仅适用于含牛肉制品的产品。
^d仅适用于含动物性水产品的产品。

3.5 农药最大残留限量

应符合 GB 2763 的规定。

3.6 食品添加剂

3.6.1 食品添加剂的质量应符合食品安全国家标准及相关规定。

3.6.2 食品添加剂的品种和使用应符合 GB 2760 及相关公告的规定。

3.7 净含量及允许短缺量

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

4 生产加工过程的卫生要求

生产加工过程的卫生要求应符合 GB14881 的规定。

5 检验规则

5.1 组批

在同一条件下，同一生产周期下，用同一批原料生产的同品种、同规格的产品为一批。

5.2 抽样方法

随机抽取样品，抽样量不少于2kg且不少于30个包装单位。将样品平均分为2份，1份检验，1份备查。

5.3 出厂检验

每批产品由检测部门抽样进行检验，检验合格后方可出厂。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合格，判定该批产品为不合格。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 预包装产品的标志应符合 GB 7718、GB 28050 及相关的规定。

6.1.2 外包装标志应符合 GB/T 191 规定。

6.2 包装

6.2.1 包装材料应符合 GB 4806.5、GB 4806.7 的规定。

6.2.2 外包装采用瓦楞纸箱符合 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，根据配方不同，产品保质期为6个月、8个月、9个月或12个月。

