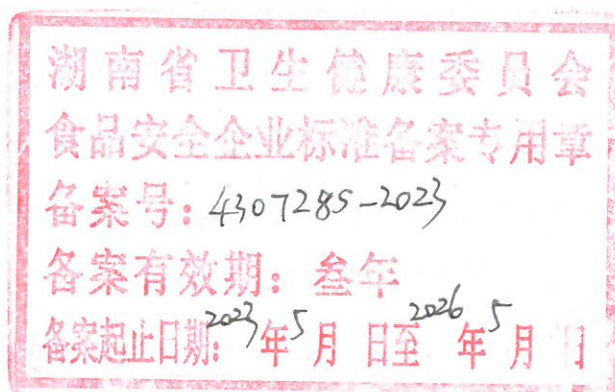


湖南陶伍食品有限公司企业标准



食品安全企业标准 即食蔬菜制品



2023-04-20 发布

2023-05-20 实施

湖南陶伍食品有限公司 发布

前 言



本标准按照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》给出的规则起草。

本标准由湖南陶伍食品有限公司提出。

本标准由湖南陶伍食品有限公司负责解释。

本标准起草单位：湖南陶伍食品有限公司。

本标准主要起草人：陶建军。

本标准复审周期为三年。

本标准代替 Q/YSTW 0005S-2020。

湖南省
食品安全

即食蔬菜制品

1 范围

本标准规定了即食蔬菜制品的技术要求、生产加工过程的卫生要求、检验方法、检验规则、标志、包装、运输、贮存和保质期。

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，鲜（冻）猪肉或熏制猪肉（或牛肉、羊肉、驴肉、兔肉、鸡肉、鸭肉、鹅肉）及其可食用内脏及副产品、豆腐干、香肠、火腿肠、腊八豆、豆豉、花生、芝麻、食用植物油、食用盐、冰糖（或白砂糖）、鸡精调味料、味精、辣椒、香辛料（罂粟除外）部分为辅料，添加食品添加剂，经解冻（或不解冻）、清洗、分切、腌渍（或不腌渍）、油炸（或炒制或卤制）、冷却、拌料、包装、杀菌等工艺生产而成的即食蔬菜制品。

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 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 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 4789.36	食品安全国家标准 食品微生物学检验 大肠埃希氏菌 O157H7NM 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 5009.27	食品安全国家标准 食品中苯并（a）芘的测定
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	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/T 29605	感官分析 食品感官质量控制导则
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令（2005）第 75 号《定量包装商品计量监督管理办法》	

3 技术要求

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 的规定。

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	GB/T 29605.2 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；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	
滋味及气味	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 的规定。

表 2 污染物限量

项目	限量	检验方法
铅（以 Pb 计）/（mg/kg）	0.25（鲜、冻蔬菜或干制蔬菜为原料的产品） 0.45（酱腌菜为原料的产品）	GB 5009.12
亚硝酸盐 ^a （以 NaNO ₂ 计）/（mg/kg）	18.0	GB 5009.33
苯并（α）芘 ^b /（μg/kg）	5.0	GB 5009.27
^a 仅限酱腌菜为原料或腌渍的产品。 ^b 仅限于含熏制畜禽肉的产品。		

3.4 微生物限量

3.4.1 微生物限量应符合表 3 的规定。

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 样品的采集及处理按 GB 4789.1 执行。 ^b 仅适用于以干制蔬菜或新鲜（冻）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 的规定。

表 4 致病菌限量

项目	采样方案 ^a 及限量（以 CFU/g 表示）				检验方法
	n	c	m	M	
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
大肠埃希氏菌 O157: H7 ^c	5	0	0/25g	--	GB 4789.36
^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。

3.5 农药残留限量

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令（2005）第 75 号《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。按 JJF 1070 中规定的方法检验。

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 GB 14881 的规定。

5 检验规则

5.1 组批

以同一投料、同一加工方法、同一班次生产的产品为一批。

5.2 抽样

每批产品随机抽取 2kg 样品（且不少于 10 个最小独立包装），分成二份，一份检验，一份留样备查。

5.3 出厂检验

5.3.1 每批产品出厂前，生产单位应进行出厂检验，检验合格后方可出厂。

5.3.2 出厂检验项目包括：感官要求、净含量、菌落总数、大肠菌群。

5.4 型式检验

型式检验项目包括本标准要求规定的全部项目。型式检验每半年进行一次，有下列情况之一时亦应进行：

- 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。

5.5 判定规则

5.5.1 所检项目全部符合本标准，判定为合格品。

5.5.2 检验结果中如果微生物指标不符合本标准，判定该批产品为不合格品，不得复检。

5.5.3 除微生物指标外的其他检验项目如不符合本标准时，允许对该批次产品留样复检，复检结果仍不符合本标准，判定该批产品为不合格品。

6 标志、包装、运输、贮存和保质期

6.1 标志

6.1.1 预包装产品标签应符合 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 产品内包装材料应符合 GB 4806.5、GB 4806.7、GB/T 28118 的规定。

6.2.2 外包装瓦楞纸箱应符合 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。

6.6 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。
