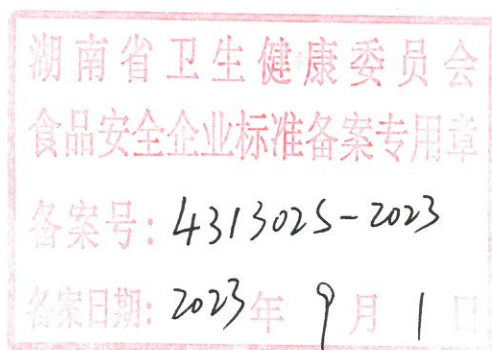


醴陵市鹏鹏食品加工厂企业标准



Q/ZLPP 0002S-2023

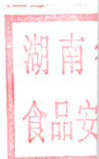
即食蔬菜制品



2023-07-25 发布

2023-08-25 实施

醴陵市鹏鹏食品加工厂 发布





前言

本标准按照 GB/T 1.1-2009《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写规则》进行格式编写。

本标准由醴陵市鹏鹏食品加工厂提出。

本标准由醴陵市鹏鹏食品加工厂负责解释。

本标准由醴陵市鹏鹏食品加工厂起草。

本标准主要起草人：陈国权。

本标准有效期三年。

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。

本标准适用于以鲜（冻）蔬菜或酱腌菜或干制蔬菜为主要原料，食用植物油、酱油、辣椒、食用盐、白砂糖、味精、鸡精、香辛料、（罂粟除外）部分为辅料，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（或不腌渍）、配料、卤制（或炒制）、冷却、包装、杀菌等工艺制成的即食蔬菜制品。

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 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	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
NY/T 1522	椰子产品 椰纤果
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 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 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	取适量试样置于将样品置于洁净的白瓷盘中，在自然光下观察色泽、组织形态、杂质。闻其气味。用温开水漱口，品其滋味。
组织形态	具有产品应有的形态，无霉斑白膜	
滋味、气味	具有产品应有的滋味、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）	0.2	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				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数 ^a	5	2	3×10^5	10^4	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 样品采集和处理按 GB 4789.1 执行。

^b 仅适用于新鲜蔬菜或干制蔬菜为原料的产品。

^c 仅适用于酱腌菜为原料的产品。

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				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 样品采集和处理按 GB 4789.1 执行。

3.5 农药最大残留限量

应符合 GB2763 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 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 2005 年第 75 号令《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。按 JJF 1070 的规定进行检测。

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

同一班次、同一生产线、同一品种、同一规格的产品为一批。

5.2 抽样

每批产品随机抽取样品 2kg，分成两份，一份用于检验，一份作备查样。

净含量的抽样方法按《定量包装商品计量监督管理办法》的规定执行。

5.3 出厂检验

出厂检验项目包括：感官要求、净含量、菌落总数、大肠菌群。每批产品须由生产企业质检部门按照本标准检验，检验合格后方可出厂。

5.4 型式检验

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

- a) 生产定型投产时；
- 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) 停产半年以上恢复生产时；
- f) 食品安全监督机构提出要求时。

5.5 判定规则

5.5.1 所有检验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 产品的预包装标签应符合 GB 7718、GB 28050 及相关规定。

6.1.2 外包装标志应符合 GB/T 191 的规定。

6.2 包装

6.2.1 包装材料应符合 GB 4806.7 的要求。

6.2.2 产品外包装箱应符合 GB/T 6543 的要求。

6.3 运输

6.3.1 应符合 GB 31621 的规定。

6.3.2 运输温度 0-10℃ 或常温。

6.4 贮存

6.4.1 应符合 GB 31621 的规定。

6.4.2 贮存温度 0-10℃ 或常温。

6.5 保质期

委员
专用

在符合本标准规定的贮运条件下，根据品种不同，0-10℃条件下贮运产品保质期为5天或7天或10天，气调包装产品保质期15天；常温条件下贮运产品保质期为12个月。

