

ICS 67.080.20

CCS X 26

备案号: 500521 S—2024

# Q/BDW

## 重庆八斗味食品有限公司企业标准

Q/BDW 0003 S—2024

代替Q/BDW 0003 S—2021

### 蔬菜制品

2024-08-09 发布

2024-08-19 实施

重庆八斗味食品有限公司 发布

## 前 言

本文件按照 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》的规定起草。本文件代替 Q/BDW 0003S-2021《蔬菜制品》。与 Q/BDW 0003S-2021 相比，除编辑性修改外，主要技术变化如下：

——修订了铅理化指标。

本文件由重庆八斗味食品有限公司提出。

本文件起草单位：重庆八斗味食品有限公司。

本文件主要起草人：王芸

本文件批准人：唐静

本文件代替了Q/BDW 0003 S-2021。

Q/BDW 0003 S-2021历次版本发布情况为：无

本文件备案有效期为3年。



# 蔬菜制品

## 1 范围

本文件规定了蔬菜制品的要求、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输和贮存。

本文件适用于以新鲜蔬菜（竹笋、莲藕、萝卜、土豆、木耳、黄瓜、莴笋等）或酱腌菜（泡菜、芽菜、榨菜等）中的一种或一种为原料，添加食用盐、白砂糖、食用植物油、味精、香辛料（辣椒、花椒、姜、蒜、八角、香叶、桂皮、砂仁等）等辅料、适量添加酸度调节剂、防腐剂、食用香精、香料等食品添加剂，经预处理、漂洗、煮制、调味、包装、杀菌或不杀菌等工艺加工而成的蔬菜制品。

## 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 2714 食品安全国家标准 酱腌菜
- GB 2716 食品安全国家标准 植物油
- GB 2720 食品安全国家标准 味精
- GB 2721 食品安全国家标准 食用盐
- 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 食品中农药最大残留限量
- GB 4789.1 食品安全国家标准 食品微生物检测 总则
- GB 4789.2 食品安全国家标准 食品微生物检测 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 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 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 29921 食品安全国家标准 食品中致病菌限量
- GB 31621 食品安全国家标准 食品经营过程卫生规范
- GB/T 191 包装储运图示标志
- JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
- 国家质量技术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 要求

#### 3.1 原辅料

##### 3.1.1 新鲜蔬菜

应无虫蛀、无霉变、无腐败。

##### 3.1.2 酱腌菜

应符合GB 2714的规定。

##### 3.1.3 其它原辅料

应符合相应的国家标准及有关规定。

#### 3.2 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	具有产品正常的色泽	将样品置于洁净白色容器中,在光线充足的条件下目测、鼻嗅、口尝。
滋味、气味	具有产品正常的滋味、气味,无异味	
状态	具有产品正常的形态、状态,无正常视力可见外来异物	

#### 3.3 理化指标

应符合表2的规定。

表2 理化指标

项 目	指 标	检验方法
铅(以Pb计)/(mg/kg) ≤	0.4	GB 5009.12
亚硝酸盐(以NaNO <sub>2</sub> 计)/(mg/kg) ≤	20	GB 5009.33

#### 3.4 微生物指标

### 3.4.1 致病菌限量

应符合表3的规定。

表3 致病菌限量

项目	采样方案 <sup>a</sup> 及限量（若非指定，均已/25g或/25ml表示）				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	100 (CFU/g)	1000 (CFU/g)	GB 4789.10 第二法

a 样品的采集及处理按GB 4789.1 执行。

### 3.4.2 微生物限量

应符合表4的规定。

表4 微生物限量

项 目	采样方案 <sup>a</sup> 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
大肠菌群 <sup>b</sup> / (CFU/g)	5	2	10	1000	GB 4789.3 第二法

a 样品的采集及处理按GB 4789.1 执行。  
b 仅适用于即蔬菜制品。

### 3.5 污染物限量

污染物限量应符合GB 2762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 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定。

### 3.8 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。检验方法按照JJF 1070的方法。

### 3.9 食品生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

## 4 检验规则

### 4.1 组批

同一批投料、同一生产线、同一班次生产的同一规格的产品为一批。

### 4.2 抽样

产品出厂前，由公司质检部门逐批随机抽取样品，样品总量不少于2kg，将样品分成二份，一份作检验用，一份供复检备用，型式检验加倍抽样。

### 4.3 检验分类

#### 4.3.1 出厂检验

出厂检验项目包括感官、净含量。产品应经公司质检部门逐批检验合格并附合格证明后方可出厂。

#### 4.3.2 型式检验

型式检验项目为 3.2、3.3、3.4、3.8 中规定的所有项目。有下列情况之一时，应进行型式检验：

- a) 新产品试制鉴定时；
- b) 正常生产时每半年进行一次；
- c) 原料、配方及生产工艺有改变时；
- d) 停产半年后恢复生产时；
- e) 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时；
- f) 国家行政管理部门提出型式检验要求时。

### 4.4 判定规则

检验结果全部符合本标准要求时，则判定该批产品为合格品。检验结果中有一项以上（含一项）指标不符合本标准要求时，以复检备用样品或以相同批次产品加倍抽样，对不合格项目进行复检，如复检仍有不合格项，则判定该批产品为不合格品。微生物指标不合格，不得复检。

## 5 标志、标签、包装、运输和贮存

### 5.1 标志、标签

应符合GB/T 191、GB 7718和GB 28050的规定。

## 5.2 包装

应符合国家相关食品安全标准和有关规定。

## 5.3 运输和贮存

应符合GB 31621的规定。

---

