

# Q/FJS

## 抚顺金三顺食品有限公司企业标准

Q/FJS 0010S-2023

代替 Q/FJS 0010S-2022

### 水煮山野菜

2023-XX-XX 发布

2023-XX-XX 实施

抚顺金三顺食品有限公司 发布

## 前 言

本标准按照 GB/T 1.1-2020《标准化工作导则》给出的规则编写。

本标准食品安全指标依据 GB 2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 2714《酱腌菜卫生标准》制定，其他指标根据产品实测值制定。

本标准代替Q/FJS 0010S-2022《水煮山野菜》。

本标准与Q/FJS 0010S-2022《水煮山野菜》主要差异：

——修改了标准前言；

——修改了标准范围；

——核查并补充规范性引用文件；

——修改了亚硝酸盐指标；

——修改了铅的指标。

本标准由抚顺金三顺食品有限公司提出并起草。

本标准主起草人：闵淑荣。

# 水煮山野菜

## 1 范围

本标准规定了水煮山野菜的要求、检验规则、标志、包装、运输、贮存。

本标准适用于以盐渍山野菜为主要原料，以食用盐为辅料（或不添加），经清洗脱盐、预煮、冷却、精选、清洗、配料、杀菌、真空包装而制成的非即食水煮山野菜。

## 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 包装储运图示标志
- GB/T 5461 食用盐
- GB 2714 酱腌菜卫生标准
- GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
- 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 食品微生物学检验 总则
- 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 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 5749 生活饮用水卫生标准
- 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 9683 复合食品包装袋卫生标准
- GB 9687 食品包装用聚乙烯成型品卫生标准
- GB/T 10786 罐头食品的检验方法
- GB 13113 食品容器及包装材料用聚对苯二甲酸乙二醇酯成型品卫生标准
- 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
- LY/T 1673 山野菜
- QB/T 4594 玻璃容器 食品罐头瓶
- 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》
- 国家质量监督检验检疫总局令（2009）第 123 号 《食品标识管理规定》

### 3 术语和定义

下列术语和定义适用于本标准

#### 3.1

##### 水煮山野菜

以盐渍山野菜为主要原料，以食盐为辅料（或不添加），经清洗脱盐、预煮、冷却、精选、清洗、配料、杀菌、真空包装制成的非即食水煮山野菜。

### 4 技术要求及检验方法

生产所用原辅料必须符合国家食品安全标准和相关规定。

#### 4.1 原辅料要求

4.1.1 盐渍山野菜：应符合 LY/T 1673、GB 2762、GB 2763 的规定。

4.1.2 食用盐：应符合 GB/T 5461 的规定。

4.1.3 生产用水：应符合 GB 5749 的规定。

#### 4.2 感官要求

应符合表 1 的规定。

表 1 感官要求

项 目	要 求	试验方法
色 泽	具有山野菜应有的色泽	在自然光下，打开包装，将产品倒入白瓷盘中，观察色泽和组织形态及杂质。用嗅觉检测气味、口尝其滋味。
滋味、气味	有山野菜的滋味与气味、无异味	
组织形态	菜体整齐、均匀、无霉变	
杂 质	无肉眼可视外来杂物	

#### 4.3 理化指标

应符合表 2 的规定。

表 2 理化指标

项 目	指 标	试验方法
固形物含量/ (%)	25-60	GB/T 10786
食盐（以 NaCl 计）/ (%)	≤ 3.6	GB5009.44
铅(以 Pb 计) / (mg/kg)	≤ 0.3	GB 5009.12
亚硝酸盐(以 NaNO <sub>2</sub> 计) / (mg/kg)	≤ 19	GB 5009.33

#### 4.4 微生物指标

应符合表 3 的规定。

**表3 微生物指标**

项 目	采样方案及限量（若非指定，均以/25g 表示）				检验方法
	n	c	m	M	
大肠菌群/（CFU/g）	5	2	10CFU/g	10 <sup>3</sup> CFU/g	GB 4789.3 平板计数法
注：a 样品的采样及处理 GB 4789.1 执行；					

#### 4.5 食品添加剂

4.5.1 食品添加剂质量应符合相应的标准和有关规定。

4.5.2 食品添加剂的品种和使用量应符合 GB 2760 规定。

#### 4.6 其他污染物限量

应符合 GB 2762 的规定。

#### 4.7 农药最大残留限量

应符合 GB 2763 的规定。

#### 4.8 净含量

应符合国家《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。按 JJF 1070 规定方法测定。

#### 4.9 生产加工过程

应符合 GB 14881 的规定。

### 5 检验规则

#### 5.1 入库检验

原辅材料、包装材料等入库前应由本厂质量部门检查或验收供方证明，合格后方可入库。

#### 5.2 组批与抽样

以同一次投料、同一工艺，同一生产线、同一班次生产的，同一规格的产品为一批。每批产品中

随机抽取一定数量样品，分成两份，一份检验，一份留样备查，抽样数量应满足检验和备检需要。

#### 5.3 出厂检验

5.3.1 产品应经厂质量检验部门检验合格后并附有合格质量证明方可出厂。

5.3.2 出厂检验项目为：感官要求、固形物、食盐、亚硝酸盐、大肠菌群、净含量。

#### 5.4 型式检验

5.4.1 型式检验项目为要求中的全部项目。

5.4.2 型式检验每半年进行一次，有下列情况应进行型式检验：

- 产品定型投产时；
- 停产 6 个月以上恢复生产时；
- 原辅料产地、供应商发生改变或更新主要生产设备时；

- d) 出厂检验结果与上次型式检验结果差异较大时；
- e) 供需双方对产品质量有争议，请第三方进行仲裁时；
- f) 国家食品安全监督管理部门提出要求时。

## 5.5 判定规则

产品经检验全部标准符合本标准要求时，判定为合格品。若有不合格项时，可在同批产品中加倍取样对不合格项进行复检，以复检结果为准。微生物指标不得复检。

## 6 标志、包装、运输和贮存

### 6.1 标志

产品标签应符合 GB 7718、GB 28050 和《食品标识管理规定》的规定。产品包装储运图示标志应符合 GB/T 191 规定。

### 6.2 包装

产品包装采用采用聚乙烯材质、聚酯桶包装的，应符合 GB4806.7 的规定；采用复合食品包装袋，应符合 GB 9683 的规定；玻璃瓶应符合 QB/T 4594 的规定。  
外包装材料应符合 GB/T 6543 的规定。其它包装材料应符合相应的标准的规定。

### 6.3 运输

运输工具应清洁、卫生，运输中不得与有毒、有害、有异味、有污染物品混运，并有防日晒、雨淋设施，防压、防摔。

### 6.4 贮存

产品应存放在阴凉、清洁、干燥、通风良好的库房内，与地面和墙壁保持一定距离，不得与有毒、有害、有异味的物品一起存放。底层产品应有垫板，离地不少于 10 cm，离墙不少于 20 cm。在

符合本标准规定条件下，产品自生产之日起，保质期为 12 个月。

---



# 水煮山野菜企业标准编制说明

## 一、标准编制的目的

水煮山野菜目前无对应的国家食品安全标准、行业标准和地方标准可作为本产品的执行标准。根据国家《标准法》的有关规定，为保证食品安全，我企业特制水煮山野菜企业标准，作为今后单位生产水煮山野菜的质量控制、产品检测和产品销售的依据。

## 二、标准主要内容制订依据

本厂生产的水煮山野菜，以盐渍山野菜为原料，以食用盐为辅料（或不添加），经清洗脱盐、预煮、冷却、精选、清洗、配料、杀菌、真空包装而制成的非即食水煮山野菜。

## 三、标准编写的依据

本企业根据《中华人民共和国食品安全法》制定本标准。依据《食品安全法》、《卫生部食品安全企业标准管理办法》和《辽宁省实施食品安全企业标准备案办法细则》等管理法规的规定要求，制定了水煮山野菜企业标准。本标准根据 GB/T1.1-2020《标准化工作导则第1部分：标准的机构和编写规则》的要求进行编写。

本标准食品安全指标根据GB 2762-2022《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 2714-2015《酱腌菜卫生标准》制定，其他指标根据产品实测值制定。

## 四、与现行有效参照的标准比较



编号	检测项目	企业标准的检测指标值	引用标准的检测指标值	依据 (引用标准名称)	是否符合引用依据
1	感官要求 色泽：  滋味与气味：  组织形态：  杂质：	具有山野菜应有的色泽 有山野菜的滋味与气味、无异味 菜体整齐、均匀、无霉变 无肉眼可视外来杂物			
2	理化指标  食盐（以 NaCl 计） /（%） 固形物含量 /（g/100g） 铅（以 Pb 计） /（mg/kg） 亚硝酸盐 /（mg/kg）	≤3.6 25-60 ≤0.3 ≤19	≤3.6 25-60 ≤0.3 ≤20	GB 2762 GB 2762	符合 严于
3	微生物限量 大肠菌群：	n=5, c=2, m=10CFU/g M=10 <sup>3</sup> CFU/g	n=5, c=2, m=10CFU/g M=10 <sup>3</sup> CFU/g	GB 2714	符合

## 五、严于国家标准的说明

GB 2762-2022《食品安全国家标准 食品中污染物限量》规定酱腌菜食品中亚硝酸盐的限量为≤20mg/kg。本标准规定亚硝酸盐限量为≤19mg/kg，严于国家标准。