

辽宁省抚顺市食品安全企业标准备案  
2104 0023 S-2023 号  
标准备案日期 2023年5月17日

# Q/FSS

## 抚顺开发区顺石罐头加工厂企业标准

Q/FSS 0001S—2023

代替 Q/FSS 0001S-2016

### 水煮山野菜

2023 - 05 - 09发布

2023 - 06 - 09实施



Q/FSS 0001S-2023

## 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 7096《食品安全国家标准 食用菌及其制品》制定，微生物指标参照GB 2714《食品安全国家标准 酱腌菜》制定其他指标根据产品实测值确定。

本标准代替Q/FSS 0001S-2016《水煮山野菜》。

本标准与Q/FSS 0001S-2016《水煮山野菜》主要差异：

- 修改了固形物含量指标。
- 修改了亚硝酸盐指标。
- 修改了铅的指标。
- 修改标准化文本的格式。
- 增加了理化指标铅的检测方法。

本文件由抚顺开发区顺石罐头加工厂提出。

本文件由抚顺市卫生健康委员会归口。

本文件起草单位：抚顺开发区顺石罐头加工厂。

本文件主要起草人：王欣婷、高冬、李想、孙凡婷。

# 水煮山野菜

## 1 范围

本标准规定了水煮山野菜的要求，试验方法，检验规则，标志、包装、运输和贮存。

本标准适用于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。

## 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 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 5461 食用盐
- 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/T 12457 食品中氯化钠的测定
- 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文件。

### 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 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

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	具有山野菜应有的色泽	在自然光下，打开软包装，将产品倒入白瓷盘中，观察色泽和外观及杂质。用嗅觉检测气味、口尝其滋味
滋、气味	有山野菜的滋味和气味，无异味	
外观	菜体整齐，均匀，无霉变	
杂质	无肉眼可见外来杂质	

### 4.3 理化指标要求

理化指标应符合表2的规定

表2 理化指标要求

项目	要求	检验方法
食盐（以NaCl计）/（%）	≤6.0	GB/T 12457
固形物含量/（%）	25-60	GB/T 10786
铅（以Pb计）/（mg/kg）	≤0.3	GB 5009.12或GB 5009.268
亚硝酸盐（以NaNO <sub>2</sub> 计）/（mg/kg）	≤19	GB 5009.33

### 4.4 微生物指标

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				检验方法
	n	c	m	M	
大肠菌群/(CFU/g)	5	2	10	1000	GB 4789.3
* 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行					

#### 4.5 农药最大残留量

应符合GB 2763的规定。

#### 4.6 食品添加剂

4.6.1 食品添加剂质量应符合相应的标准和有关规定。

4.6.2 食品添加剂的品种和使用量应符合 GB 2760 规定。

#### 4.7 其他污染物限量

应符合 GB 2762 的规定。

#### 4.8 净含量

应符合国家质量监督检验检疫总局令【2005】年第75号《定量包装商品计量监督管理办法》的要求，按JJF1070中规定的方法检验。

#### 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 组批与批样

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 型式检验正常生产时每半年进行一次，有下列情况应进行型式检验：

a) 产品定型投产时；

- b) 停产 6 个月以上恢复生产时；
- c) 原辅料产地、供应商发生改变或更新主要生产设各时；
- d) 出厂检验结果与上次型式检验差异较大时；
- 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

产品经检验全部指标符合本标准要求时，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

产品包装采用聚乙烯，应符合 GB 9687 的规定；采用复合食品包装袋，应符合 GB 9683 的规定；采用玻璃瓶应符合 QB/T 4594 的规定；聚酯桶应符合 GB 13113 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，自生产之日起，产品保质期为 12 个月。

---