



416692S-2020



河南硕来实业有限公司企业标准

Q/HSS 0001S-2020

---

# 干制蔬菜

2020-10-26 发布

2020-10-26 实施

---

河南硕来实业有限公司 发布

## 前 言

本标准按照 GB/T 1.1《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写》的要求编写。

本标准由河南硕来实业有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：康个个。

H N

Q B

# 干制蔬菜

## 1 范围

本标准规定了干制蔬菜的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以新鲜的菠菜、韭菜、茼蒿、芥菜、上海青、雪菜、木耳菜、雪里蕻、菊苣、油麦菜、紫菜薹、油菜薹、韭菜花、蒜黄、胡萝卜、包菜、芹菜、豌豆（青豆）、青刀豆、蚕豆、扁豆、豆角、芸豆、黄瓜、冬瓜、南瓜、笋瓜、西葫芦、丝瓜、蛇丝瓜、佛手瓜、茄子、土豆、甘薯、紫薯、豆薯、香芋、魔芋、鲜姜、菱角、大蒜、南瓜、西兰花、竹笋、芦笋、莲藕、茭白、萝卜苗、豌豆苗、香椿芽、黄花菜、芝麻叶、黄秋葵、苜蓿、荆芥、红薯叶、蕨菜、马齿苋、鱼腥草、槐花、榆钱、灰灰菜中的一种或几种为原料，经原料挑拣、清洗、烘干、分切或不分切、粉碎或不粉碎、包装而成的干制蔬菜。

根据原料不同，产品分为单一型干制蔬菜、混合干制蔬菜。

## 2 要求

### 2.1 原料要求

2.1.1 新鲜的菠菜、韭菜、茼蒿、芥菜、上海青、雪菜、木耳菜、雪里蕻、菊苣、油麦菜、紫菜薹、油菜薹、韭菜花、蒜黄、胡萝卜、包菜、芹菜、豌豆（青豆）、青刀豆、蚕豆、扁豆、豆角、芸豆、黄瓜、冬瓜、南瓜、笋瓜、西葫芦、丝瓜、蛇丝瓜、佛手瓜、茄子、土豆、甘薯、紫薯、豆薯、香芋、魔芋、鲜姜、菱角、大蒜、南瓜、西兰花、竹笋、芦笋、莲藕、茭白、萝卜苗、豌豆苗、香椿芽、黄花菜、芝麻叶、黄秋葵、苜蓿、荆芥、红薯叶、蕨菜、马齿苋、鱼腥草、槐花、榆钱、灰灰菜应清洁、卫生、无污染、无腐烂，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。

2.1.2 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

### 2.2 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
性 状	具有产品应有的性状	从样品中随机取出适量，倒入一洁净白瓷盘中，自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
色 泽	具有产品应有的色泽	
气、滋味	具有产品应有的气味和滋味，无异味	
杂 质	无肉眼可见外来杂质	

### 2.3 理化指标

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
水分, g/100g	≤ 15.0	GB 5009.3
*铅 (以Pb计), mg/kg	≤ 0.7	GB 5009.12
六六六, mg/kg	≤ 0.05	GB/T 5009.19
滴滴涕, mg/kg	≤ 0.05	GB/T 5009.19

注: \*铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。

#### 2.4 净含量及允许短缺量

净含量及允许短缺量应符合JJF 1070的规定。

#### 2.5 食品生产加工过程的卫生要求

食品生产加工过程的卫生要求应符合 GB 14881 的规定。

#### 2.6 其他要求

真菌毒素限量应符合GB 2761的规定, 污染物限量应符合GB 2762的规定, 农药残留限量应符合GB 2763的规定。

### 3 检验

出厂检验项目为: 感官要求、水分、净含量及允许短缺量。型式检验按国家有关规定执行。

## 编制说明

本标准适用于以新鲜的菠菜、韭菜、茼蒿、芥菜、上海青、雪菜、木耳菜、雪里蕻、菊苣、油麦菜、紫菜薹、油菜薹、韭菜花、蒜黄、胡萝卜、包菜、芹菜、豌豆（青豆）、青刀豆、蚕豆、扁豆、豆角、芸豆、黄瓜、冬瓜、南瓜、笋瓜、西葫芦、丝瓜、蛇丝瓜、佛手瓜、茄子、土豆、甘薯、紫薯、豆薯、香芋、魔芋、鲜姜、菱角、大蒜、南瓜、西兰花、竹笋、芦笋、莲藕、茭白、萝卜苗、豌豆苗、香椿芽、黄花菜、芝麻叶、黄秋葵、苜蓿、荆芥、红薯叶、蕨菜、马齿苋、鱼腥草、槐花、榆钱、灰灰菜中的一种或几种为原料，经原料挑拣、清洗、烘干、分切或不分切、粉碎或不粉碎、包装而成的干制蔬菜。根据《中华人民共和国食品安全法》和《中华人民共和国标准化法》的有关规定制定本企业标准，为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南硕来实业有限公司

QB