



416822S-2020



濮阳市恒远食品有限公司企业标准

Q/PHY 0004S-2020

蔬菜干制品

2020-11-20 发布

2020-11-20 实施

濮阳市恒远食品有限公司 发布

前 言

本标准按GB/T 1.1《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》编写。

本标准由濮阳市恒远食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：梁定建。

H N

Q B

蔬菜干制品

1 范围

本标准规定了蔬菜干制品的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以干制蔬菜（梅干菜、白萝卜干、胡萝卜干、干豆角、红薯干、干芝麻叶、干红薯叶、干红薯叶梗、干菠菜、黄花菜、干土豆片、干冬瓜片、干茄子片、干南瓜片、干芥菜、干蕨菜）中的一种为原料，经挑选、包装而成。

2 要求

2.1 原料

2.1.1 梅干菜、干红薯叶梗、干土豆片、干冬瓜片、干南瓜片、干芥菜、干蕨菜、干豆角、黄花菜应清洁卫生、干燥、无污染、无虫蛀、无霉变、无异味，符合GB 2762、GB 2763的规定。

2.1.2 白萝卜干、胡萝卜干应符合NY/T 959的规定。

2.1.3 干茄子干应符合NY/T 1393的规定。

2.1.4 红薯干应符合NY/T 708的规定。

2.1.5 干菠菜、干芝麻叶、干红薯叶应符合NY/T 960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	从样品中取出500g，置于洁净白色的瓷盘中，用镊子翻动，在自然光线下观察性状、色泽、查看是否有杂质等，用鼻嗅其气味，品其滋味
色泽	具有产品固有的色泽	
气味和滋味	具有该产品固有的滋味和气味，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	≤ 25.0	GB 5009.3
总砷(以As计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
铅*(以Pb计), mg/kg	≤ 0.6	GB 5009.12
敌敌畏, mg/kg	≤ 0.2	GB/T 5009.20
六六六, mg/kg	≤ 0.05	GB/T 5009.19

滴滴涕, mg/kg	≤	0.05	GB/T 5009.19
注: *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 食品生产加工过程中的卫生要求

食品生产加工过程中的卫生要求应符合GB 14881的规定。

2.6 其它要求

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、净含量及允许短缺量、水分。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

蔬菜干制品是以干制蔬菜（梅干菜、白萝卜干、胡萝卜干、干豆角、红薯干、干芝麻叶、干红薯叶、干红薯叶梗、干菠菜、黄花菜、干土豆片、干冬瓜片、干茄子片、干南瓜片、干芥菜、干蕨菜）中的一种为原料，经挑选、包装而成。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，参照相关标准制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

濮阳市恒远食品有限公司

Q B