



417031S-2020



平顶山市全香棵食品有限公司企业标准

Q/PQXK 0008S-2020

蔬菜干制品

2020-12-13 发布

2020-12-13 实施

平顶山市全香棵食品有限公司 发布

前 言

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

本标准由平顶山市全香棵食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：郭春阳、刘杰、盛帅华。

H N

Q B

蔬菜干制品

1 范围

本标准规定了蔬菜干制品的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以干制蔬菜【黄花菜、芹菜、芝麻叶、芥菜、包菜、上海青、胡萝卜、山药、青豆角、西兰花、红薯叶、灰灰菜、香椿叶、蚕豆、扁豆、芸豆、蒜薹、竹笋、芦笋、马蹄（荸荠）、莲藕、茭白、黄秋葵、蕨菜、马齿苋、槐花、榆钱、梅干菜中的一种或几种】为原料，经分选挑拣、包装加工而成的非即食蔬菜干制品。

2 要求

2.1 原料要求

2.1.1 黄花菜、芹菜、芝麻叶、芥菜、包菜、上海青、胡萝卜、山药、青豆角、西兰花、红薯叶、灰灰菜、香椿叶、蚕豆、扁豆、芸豆、蒜薹、竹笋、芦笋、马蹄（荸荠）、莲藕、茭白、黄秋葵、蕨菜、马齿苋、槐花、榆钱、梅干菜应干燥、清洁卫生、无霉变、无虫蛀、无腐烂、无污染，具有各品种应有的色泽和气味，同时应符合 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	取适量样品，置于洁净的白瓷盘上，在自然光下用肉眼观察其性状、色泽及有无外来杂质，待自然解冻后，温开水漱口品尝其滋味，嗅其气味
色泽	具有产品应有的色泽	
滋味、气味	具有每种产品固有的滋味、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
总灰分（以干基计）, g/100g	≤ 16.0	GB 5009.4
总砷（以 As 计）, mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
铅*（以 Pb 计）, mg/kg	≤ 0.6	GB 5009.12

镉（以 Cd 计），mg/kg	≤	0.1	GB 5009.15
总汞（以 Hg 计），mg/kg	≤	0.1	GB 5009.17
铬（以 Cr 计），mg/kg	≤	0.5	GB 5009.123
六六六，mg/kg	≤	0.05	GB/T 5009.19
滴滴涕，mg/kg	≤	0.05	
敌敌畏，mg/kg	≤	0.2	GB/T 5009.20
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 生产加工过程中的卫生要求

生产加工过程中的卫生要求应符合 GB 14881 的规定。

2.6 其他要求

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、总灰分。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以干制蔬菜【黄花菜、芹菜、芝麻叶、芥菜、包菜、上海青、胡萝卜、山药、青豆角、西兰花、红薯叶、灰灰菜、香椿叶、蚕豆、扁豆、芸豆、蒜薹、竹笋、芦笋、马蹄（荸荠）、莲藕、茭白、黄秋葵、蕨菜、马齿苋、槐花、榆钱、梅干菜中的一种或几种】为原料，经分选挑拣、包装加工而成的非即食蔬菜干制品。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》的规定制订本企业标准，作为组织生产，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。

平顶山市全香棵食品有限公司

H N

Q B