



410299S-2021



周口市翔耀食品有限公司企业标准

Q/ZXS 0008S-2021

蔬菜粉

2021-02-05 发布

2021-02-05 实施

周口市翔耀食品有限公司 发布

前 言

本标准由周口市翔耀食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：贾生全。

H N

Q B

蔬菜粉

1 范围

本标准规定了蔬菜粉的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以脱水南瓜、脱水胡萝卜、脱水菠菜中的一种为原料，经分选、粉碎、包装加工而成的非即食蔬菜粉。

按使用的脱水蔬菜的品种不同分为：胡萝卜粉、南瓜粉、菠菜粉。

2 要求

2.1 原料要求

2.1.1 脱水胡萝卜应符合NY/T 959的规定。

2.1.2 脱水菠菜应符合NY/T 960的规定。

2.1.3 脱水南瓜应符合NY/T 1393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	具有本品应有的性状	从样品中取出适量，倒入白色瓷盘中，自然光下用肉眼观察色泽及性状及杂质，嗅其气味，样品煮制后，以温开水漱口，品其滋味
色 泽	具有本品应有的色泽	
气、滋味	具有本品特有的气味、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	GB 5009.3
铅*(以Pb计), mg/kg	≤ 0.8	GB 5009.12
总砷(以As计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
六六六, mg/kg	≤ 0.05	GB/T 5009.19
滴滴涕, mg/kg	≤ 0.05	GB/T 5009.19

注：*铅的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 生产加工过程的卫生要求

应符合GB 14881的规定。

2.6 其它要求

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、净含量及允许短缺量、水分。型式检验按国家有关规定执行。

H N

Q B

编制说明

本标准适用于以脱水南瓜、脱水胡萝卜、脱水菠菜中的一种为原料，经分选、粉碎、包装加工而成的非即食蔬菜粉。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，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中铅的指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。

H N
周口市翔耀食品有限公司
Q B