



411193S-2021



河南正阳农业科技有限公司企业标准

Q/HZN 0001S-2021

干制蔬菜

2021-06-04 发布

2021-06-04 实施

河南正阳农业科技有限公司 发布

前 言

本标准由河南正阳农业科技有限公司提出并起草。

本标准起草人：张小毛。

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芝麻叶、荠菜、黄花菜、红薯叶、灰灰菜、香椿叶、黄秋葵、蕨菜、马齿苋、槐花、榆钱、大芥菜、萝卜、豆角、茄子中的一种为原料，经挑选、清洗、修整、切丝或不切丝、烫漂（或不烫漂）、干燥、回软、包装而成的非即食干制蔬菜。

根据原料不同可分为：干制芝麻叶、干制荠菜、干制黄花菜、干制红薯叶、干制灰灰菜、干制香椿叶、干制黄秋葵、干制蕨菜、干制马齿苋、干制槐花、干制榆钱、干制大芥菜、干制萝卜丝、干制豆角、干制茄子。

2 要求

2.1 原料要求

2.1.1 芝麻叶、荠菜、黄花菜、红薯叶、灰灰菜、香椿叶、黄秋葵、蕨菜、马齿苋、槐花、榆钱、大芥菜、豆角应新鲜、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、滋味，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。

2.1.3 萝卜应符合 NY/T 1267 的规定。

2.1.4 茄子应符合 NY/T 581 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，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	
气、滋味	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
铅*（以 Pb 计），mg/kg ≤	0.6	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 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

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、总灰分。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以新鲜的芝麻叶、荠菜、黄花菜、红薯叶、灰灰菜、香椿叶、黄秋葵、蕨菜、马齿苋、槐花、榆钱、大芥菜、萝卜、豆角、茄子中的一种为原料，经挑选、清洗、修整、切丝或不切丝、烫漂（或不烫漂）、干燥、回软、包装而成的非即食干制蔬菜。

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。

河南正阳农业科技有限公司

H N

Q B