



412007S-2021



罗山县隆盛园农业开发有限责任公司企业标准

Q/LLN 0001S-2021

干制蔬菜制品

2021-08-27 发布

2021-08-27 实施

罗山县隆盛园农业开发有限责任公司 发布

前 言

本标准由罗山县隆盛园农业开发有限责任公司提出并起草。

本标准起草人：刘元琴。

H N
Q B

干制蔬菜制品

1 范围

本标准规定了干制蔬菜制品的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以酱腌菜[雪里蕻、豆角、大蒜、洋姜、辣椒、韭菜、长杆菜（长梗高杆白菜）、萝卜、大白菜、榨菜中的一种]为原料，经预处理、脱盐、分切或不分切、干燥、灭菌或不灭菌、包装而成的非即食干制蔬菜制品。

根据原料不同可分为不同产品。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.2酱腌菜应符合 GB 2714 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	从样品中取出适量，将本品倒入白色瓷盘中，自然光下用肉眼观察色泽、性状、杂质，嗅其气味，温开水漱口后，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、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	≤ 25	GB 5009.3
铅*(以Pb计), mg/kg	≤ 0.7	GB 5009.12
亚硝酸盐(以NaNO ₂ 计), mg/kg	≤ 20	GB 5009.33
*铅的指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。		

2.4 微生物限量

微生物限量应符合表3的规定。

表 3 微生物限量

项 目	采样方案*及限量				检验方法
	n	c	m	M	
沙门氏菌, /25g	5	0	0	—	GB 4789.4

金黄色葡萄球菌, CFU/g	5	1	100	1000	GB 4789.10第二法
注：a样品的采样及处理按GB 4789.1执行。					

2.5 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。

2.6 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.7 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：感官要求、水分、净含量及允许短缺量。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以酱腌菜[雪里蕻、豆角、大蒜、洋姜、辣椒、韭菜、长杆菜（长梗高杆白菜）、萝卜、大白菜、榨菜中的一种]为原料，经预处理、脱盐、分切或不分切、干燥、灭菌或不灭菌、包装而成的非即食干制蔬菜制品。

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。

本标准中铅的指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。

罗山县隆盛园农业开发有限责任公司