



412246S-2021



新县新美农农业科技有限责任公司企业标准

Q/XXN 0001S-2021

干制蔬菜

2021-09-25 发布

2021-09-25 实施

新县新美农农业科技有限责任公司 发布

前 言

本标准由新县新美农农业科技有限责任公司提出。

本标准起草单位：新县新美农农业科技有限责任公司。

本标准主要起草人：黄亮。

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。

本标准适用于以豇豆角、豆角、笋条、雪里红、花菜、萝卜缨、茄子条、紫菜苔段、蕨菜、土豆片、百合、胡萝卜条、龙须笋、红苋菜、莴笋条、菜葫芦片、贡菜、萝卜条、辣椒、扁豆、槐花、红薯（地瓜）梗段、娃娃菜、马齿苋、芝麻叶、荠荠菜、黄花菜中的一种为原料，经挑选、清洗、烘干、晾制、包装而成的非即食干制蔬菜。

产品分类：干制豇豆角、干制豆角、干制笋条、干制雪里红、干制花菜、干制萝卜缨、干制茄子条、干制紫菜苔段、干制蕨菜、干制土豆片、干制百合、干制胡萝卜条、干制龙须笋、干制红苋菜、干制莴笋条、干制菜葫芦片、干制贡菜、干制萝卜条、干制辣椒、干制扁豆、干制槐花、干制红薯（地瓜）梗段、干制娃娃菜、干制马齿苋、干制芝麻叶、干制荠荠菜、干制黄花菜。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 豇豆角、豆角、笋条、雪里红、花菜、萝卜缨、茄子条、紫菜苔段、蕨菜、土豆片、百合、胡萝卜条、龙须笋、红苋菜、莴笋条、菜葫芦片、贡菜、萝卜条、辣椒、扁豆、槐花、红薯（地瓜）梗段、娃娃菜、马齿苋、芝麻叶、荠荠菜、黄花菜应新鲜、清洁卫生、无污染、无虫害、无腐烂，并符合 GB 2762、GB 2763 的规定。

2.1.2 生活饮用水应符合 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	从样品中取出 1 袋，倒入一洁净白色瓷盘中，在自然光下用肉眼观察色泽、性状及有无外来杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
色 泽	具有产品应有的色泽	
气、滋味	具有产品应有的气味和滋味，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)	≤	15.0	GB 5009.3
总砷（以 As 计）/(mg/kg)	≤	0.5	GB 5009.11
*铅（以 Pb 计）/(mg/kg)	≤	0.9	GB 5009.12
镉(以 Cd 计）/（mg/kg）	黄花菜 ≤	0.2	GB 5009.15

	豆类蔬菜、块根和块茎蔬菜	≤	0.1	
	菜、茎类蔬菜（芹菜除外）			
	叶类蔬菜	≤	0.2	
	其他	≤	0.05	
总汞（以 Hg 计） / （mg/kg）		≤	0.01	GB 5009.17
六六六（HCH） / （mg/kg）		≤	0.05	GB/T 5009.19
滴滴涕（DDT） / （mg/kg）	胡萝卜条	≤	0.2	GB/T 5009.19
	除胡萝卜条外	≤	0.05	
甲胺磷/（mg/kg）	萝卜条	≤	0.1	NY/T 761
	除萝卜条外	≤	0.05	
敌敌畏/（mg/kg）	萝卜条	≤	0.5	NY/T 761
	除萝卜条外	≤	0.2	
杀螟硫磷/（mg/kg）		≤	0.5	NY/T 761
氯菊酯/（mg/kg）	花菜	≤	2	NY/T 761
	菜葫芦片	≤	0.5	
	萝卜条、胡萝卜条	≤	0.1	
	土豆片	≤	0.05	
	其他	≤	1	
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、水分的检验。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以豇豆角、豆角、笋条、雪里红、花菜、萝卜缨、茄子条、紫菜苔段、蕨菜、土豆片、百合、胡萝卜条、龙须笋、红苋菜、莴笋条、菜葫芦片、贡菜、萝卜条、辣椒、扁豆、槐花、红薯（地瓜）梗段、娃娃菜、马齿苋、芝麻叶、荠荠菜、黄花菜中的一种为原料，经挑选、清洗、烘干、晾晒、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》的有关规定，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。

新县新美农农业科技有限责任公司