



413154S-2022



河南香约调味品有限公司企业标准

Q/HXT 0005S-2022

蔬菜干制品

2022-11-18 发布

2022-11-18 实施

河南香约调味品有限公司 发布

前 言

本标准由河南香约调味品有限公司 提出并起草。

本标准起草人：王会娟。

H N
Q B

蔬菜干制品

1 范围

本标准规定了蔬菜干制品的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以干豆角、干黄花菜、干芝麻叶、白萝卜干、胡萝卜干、红薯干、干红薯叶、干红薯叶梗、干菠菜、干冬瓜片、干茄子片、干芥菜、干蕨菜、干芥菜、干香椿、干贡菜、干青梗菜、干高丽菜、黄秋葵干、山药干、干万年青、干地皮菜、干香椿叶、干藿香叶、干留兰香叶、干梅菜、干槐花、干南瓜片、干梅豆、黄瓜干、莲花菜（甘蓝）干、干韭菜、干葱、干姜、土豆片干、西葫芦干、笋干、莴笋干、干芝麻叶、干花菜、干白菜、干青菜、干芹菜、干番茄、辣椒干、干蒜片、百合干中的一种或几种为原料，经原料验收、混合或不混合、包装而制成的非即食蔬菜干制品。

根据所用原料不同可分为以下类别：单一蔬菜干制品、混合蔬菜干制品。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 干豆角、干黄花菜、干芝麻叶、白萝卜干、胡萝卜干、红薯干、干红薯叶、干红薯叶梗、干菠菜、干冬瓜片、干茄子片、干芥菜、干蕨菜、干芥菜、干香椿、干贡菜、干青梗菜、干高丽菜、黄秋葵干、山药干、干万年青、干地皮菜、干香椿叶、干藿香叶、干留兰香叶、干梅菜、干槐花、干南瓜片、干梅豆、黄瓜干、莲花菜（甘蓝）干、干韭菜、干葱、干姜、土豆片干、西葫芦干、笋干、莴笋干、干芝麻叶、干花菜、干白菜、干青菜、干芹菜、干番茄、辣椒干、干蒜片、百合干应清洁、干燥、无腐烂、无霉变、无虫蛀，并符合 GB 2762、GB 2763 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	从样品中随机取出适量，倒入一洁净白瓷盘中，在自然光下用肉眼观察色泽及性状，并检查有无外来杂质。嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
色 泽	具有本品应有的色泽	
气味、滋味	具本品应有的气味滋味，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	18（笋干）	GB 5009.3
	8.0 单一蔬菜干制品（笋干除外）	

	12.0（混合蔬菜干制品）	
*铅（以 Pb 计），mg/kg	≤ 0.7	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：*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

应符合 JJF 1070 的规定。

2.5 生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 14881 和 GB 31646 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。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以干豆角、干黄花菜、干芝麻叶、白萝卜干、胡萝卜干、红薯干、干红薯叶、干红薯叶梗、干菠菜、干冬瓜片、干茄子片、干芥菜、干蕨菜、干芥菜、干香椿、干贡菜、干青梗菜、干高丽菜、黄秋葵干、山药干、干万年青、干地皮菜、干香椿叶、干藿香叶、干留兰香叶、干梅菜、干槐花、干南瓜片、干梅豆、黄瓜干、莲花菜（甘蓝）干、干韭菜、干葱、干姜、土豆片干、西葫芦干、笋干、莴笋干、干芝麻叶、干花菜、干白菜、干青菜、干芹菜、干番茄、辣椒干、干蒜片、百合干中的一种或几种为原料，经原料验收、混合或不混合、包装而制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。

河南香约调味品有限公司