



413205S-2022



郑州市凯龙食品有限公司企业标准

Q/ZKL 0002S-2022

---

# 干制黄花菜

2022-11-22 发布

2022-11-22 实施

---

郑州市凯龙食品有限公司 发布

## 前 言

本标准由郑州市凯龙食品有限公司提出。

本标准起草单位：郑州市凯龙食品有限公司。

本标准主要起草人：李海清。

本标准自发布实施之日起代替标准号为：Q/ZKL 0002S-2021（备案号 410091S-2021）。

H N

Q B

# 干制黄花菜

## 1 范围

本标准规定了干制黄花菜的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以经预干燥处理的黄花菜的花蕾为原料，经干燥、挑选，称重，包装而成的非即食干制黄花菜。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

2.1.1 黄花菜的花蕾应新鲜、清洁卫生、无污染、无虫害、无腐烂，并符合 GB 2762、GB 2763 的规定。

### 2.2 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  | 条状                | 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  | 黄色至棕黄色            |                                                                 |
| 气、滋味 | 具有黄花菜应有的气味和滋味，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  |
| *铅（以 Pb 计），mg/kg              | ≤ 0.78 | GB 5009.12 |
| 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。

## 制说明

本标准适用于以经预干燥处理的黄花菜的花蕾为原料，经干燥、挑选，称重，包装而成的非即食干制黄花菜。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，制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

郑州市凯龙食品有限公司

H N  
Q B