



413307S-2022



新乡市仙灵生物科技有限公司企业标准

Q/XXSK 0004S-2022

# 蔬菜干制品

2022-12-01 发布

2022-12-01 实施

新乡市仙灵生物科技有限公司 发布

## 前 言

本标准由新乡市仙灵生物科技有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：秦宜旺。

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。

本标准适用于以干芝麻叶、干芥菜、干黄花菜、干红薯叶、干灰灰菜、干香椿叶、干黄秋葵、干蕨菜、干马齿苋、干槐花、干榆钱、干萝卜丝、干豆角、干梅菜、干茄子、干南瓜片、干梅豆、萝卜干、黄瓜干、干甘蓝、干韭菜、干葱、土豆片干、西葫芦干、笋干、莴笋干、干花菜、干白菜、干青菜、干芹菜、干番茄、干四季豆、干苋菜叶、百合干、干马兰头、干蒲公英叶、干荆芥、干留兰香、干雪菜（雪里蕻）、干山药、紫薯干、红薯干、干莲藕、干芋头、干万年青、干茴香、干苜蓿、干茭白中的一种或几种为原料，经分选、干燥、混合或不混合、包装加工而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 干槐花、百合干应符合《中华人民共和国药典》2020 版一部的规定。

2.1.2 干梅菜、干甘蓝、干韭菜、干芝麻叶、干红薯叶、干白菜、干青菜、干万年青、干灰灰菜、干香椿叶、干苋菜叶、干蒲公英叶、干芥菜、干雪菜（雪里蕻）应符合 NY/T 960 的规定。

2.1.3 干茄子、干黄秋葵、干番茄、西葫芦干应符合 NY/T 1393 的规定。

2.1.4 萝卜干、干萝卜丝、土豆片干、干山药、紫薯干、红薯干、干莲藕、干芋头应符合 NY/T 959 的规定。

2.1.5 干马齿苋、干蕨菜、笋干、干榆钱、干马兰头、干茴香、干苜蓿、干茭白应干净卫生、无污染、无霉变，应符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。

2.1.6 干黄花菜、干南瓜片、干豆角、干四季豆、干梅豆、黄瓜干、干葱、莴笋干、干花菜、干芹菜、干荆芥、干留兰香应符合 NY/T 1045 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	取适量样品，倒入一洁净白色瓷盘中，自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，按照食用方法品其滋味
色泽	具有本品应有的色泽	
气味、滋味	具有本品应有的气味、滋味，无异味	
杂质	无肉眼可见的杂质	

### 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	8.0[单一蔬菜干制品(笋干除外)]	GB 5009.3
	18.0(笋干)	
	12.0(混合蔬菜干制品)	
*铅(以Pb计), mg/kg	0.75	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
敌敌畏, mg/kg	0.2	GB/T 5009.20
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

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、水分、净含量及允许短缺量。型式检验按国家有关规定执行。

## 编制说明

本标准适用于以干芝麻叶、干芥菜、干黄花菜、干红薯叶、干灰灰菜、干香椿叶、干黄秋葵、干蕨菜、干马齿苋、干槐花、干榆钱、干萝卜丝、干豆角、干梅菜、干茄子、干南瓜片、干梅豆、萝卜干、黄瓜干、干甘蓝、干韭菜、干葱、土豆片干、西葫芦干、笋干、莴笋干、干花菜、干白菜、干青菜、干芹菜、干番茄、干四季豆、干苋菜叶、百合干、干马兰头、干蒲公英叶、干荆芥、干留兰香、干雪菜（雪里蕻）、干山药、紫薯干、红薯干、干莲藕、干芋头、干万年青、干茴香、干苜蓿、干茭白中的一种或几种为原料，经分选、干燥、混合或不混合、包装加工而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。

新乡市仙灵生物科技有限公司