



410390S-2022



河南嘉华农业科技有限公司企业标准

Q/HJN 0002S-2022

冻干蔬菜制品

2022-02-07 发布

2022-02-07 实施

河南嘉华农业科技有限公司 发布

前 言

本标准由河南嘉华农业科技有限公司提出。

本标准起草单位：河南嘉华农业科技有限公司、商丘市食品药品检验检测中心。

本标准主要起草人：单格新、孟建升、闫照峰。

H N
Q B

冻干蔬菜制品

1 范围

本标准规定了冻干蔬菜制品的分类、要求、检验方法、检验规则等。荆芥

本标准适用于以新鲜的蔬菜（榆钱、槐花、马齿苋、香菜、荠荠菜、荆芥、桑叶、蒲公英、甘薯、土豆、红薯叶、辣椒、黄秋葵、大蒜中的一种）为原料，经挑选、清洗、成型或不成型、（食用盐或白砂糖）调味或不调味、漂烫或不漂烫处理、真空冷冻干燥制成的非即食的冻干蔬菜制品。

根据原料不同，分为：冻干榆钱、冻干槐花、冻干马齿苋、冻干香菜、冻干荠荠菜、冻干荆芥、冻干桑叶、冻干蒲公英、冻干甘薯、冻干土豆、冻干红薯叶、冻干辣椒、冻干黄秋葵、冻干大蒜。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 新鲜的蔬菜（榆钱、槐花、马齿苋、香菜、荠荠菜、荆芥、桑叶、蒲公英、甘薯、土豆、红薯叶、辣椒、黄秋葵、大蒜）应洁净、卫生、无污染、无虫蛀、无霉变、无杂质，并符合 GB 2762 和 GB 2763 规定。

2.1.2 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.3 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

2.1.4 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 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 100g，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、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		≤13	GB 5009.3
食用盐 ^a （以 NaCl 计），g/100g		≤5.0	GB 5009.44
*铅（以 Pb 计），mg/kg	芸薹类蔬菜、叶菜蔬菜	≤0.28	GB 5009.12
	豆类蔬菜、薯类	≤0.18	

	芸薹类蔬菜、叶菜蔬菜、豆类蔬菜、薯类除外	≤	0.09	
镉(以 Cd 计), mg/kg	叶菜蔬菜	≤	0.2	GB 5009.15
	豆类蔬菜、块根和块茎蔬菜、茎类蔬菜	≤	0.1	
	叶菜蔬菜、豆类蔬菜、块根和块茎蔬菜、茎类蔬菜除外	≤	0.05	
总汞(以 Hg 计), mg/kg		≤	0.01	GB 5009.17
总砷(以 As 计), mg/kg		≤	0.5	GB 5009.11
铬(以 Cr 计), mg/kg		≤	0.5	GB 5009.123
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
杀螟硫磷, mg/kg		≤	0.5	GB/T 5009.20
氯菊酯, mg/kg		≤	1.0	GB/T 5009.146
甲胺磷, mg/kg		≤	0.05	GB/T 5009.103
注 1: *铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。				
注 2: a 仅适用于添加食用盐的产品的检测。				

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

本标准适用于以新鲜的蔬菜（榆钱、槐花、马齿苋、香菜、荠荠菜、荆芥、桑叶、蒲公英、甘薯、土豆、红薯叶、辣椒、黄秋葵、大蒜中的一种）为原料，经挑选、清洗、成型或不成型、（食用盐或白砂糖）调味或不调味、漂烫或不漂烫处理、真空冷冻干燥制成的非即食的冻干蔬菜制品。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，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。

河南嘉华农业科技有限公司