



410883S-2022



扶沟县味思美食品厂企业标准

Q/FGW 0003S-2022

蔬菜干制品（分装）

2022-04-18 发布

2022-04-18 实施

扶沟县味思美食品厂 发布

前 言

本标准由扶沟县味思美食品厂提出并起草。

本标准主要起草人：曹庆喜。

本标准自发布实施日起替代Q/FGW 0003S-2019（备案号：412375S-2019）。

H N

Q B

蔬菜干制品（分装）

1 范围

本标准规定了蔬菜干制品（分装）的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以黄花菜、笋干、百合干、干豆角、梅干菜、万年青、莴笋干、萝卜干、蕨菜、黄秋葵、茄子干、胡萝卜干、白菜干、贡菜、芝麻叶、干辣椒中的一种为原料，经清理、拣选、称重、包装加工而成的非即食蔬菜干制品（分装）。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 黄花菜、笋干、百合干、干豆角、梅干菜、万年青、莴笋干、萝卜干、蕨菜、黄秋葵、茄子干、胡萝卜干、白菜干、贡菜、芝麻叶、干辣椒应干燥、无霉变、无肉眼可见杂质，并符合 GB 2762 和 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	具有产品固有的性状	从样品中取出适量，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，品其滋味
色泽	具有产品应有的色泽	
气、滋味	具有产品特有的气味、滋味，无霉变、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	≤ 0.2	GB 5009.12
总砷 (以As计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
六六六, mg/kg	≤ 0.05	GB 5009.19
滴滴涕, mg/kg	≤ 0.05	GB 5009.19

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

出厂检验项目包括：感官要求、水分、净含量及允许短缺量。型式检验应符合国家相关规定。

H N

Q B

编制说明

本标准适用于以黄花菜、笋干、百合干、干豆角、梅干菜、万年青、莴笋干、萝卜干、蕨菜、黄秋葵、茄子干、胡萝卜干、白菜干、贡菜、芝麻叶、干辣椒中的一种为原料，经清理、拣选、称重、包装加工而成的非即食蔬菜干制品（分装）。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。

扶沟县味思美食品厂

H N

Q B