



411598S-2022



社旗县纯生态农业有限公司企业标准

Q/SCS 0004S-2022

干制蔬菜

2022-06-18 发布

2022-06-18 实施

社旗县纯生态农业有限公司 发布

前 言

本标准由社旗县纯生态农业有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：朱保存。

H N

Q B

干制蔬菜

1 范围

本标准规定了干制蔬菜的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以新鲜的【芝麻叶、红薯叶、红薯叶茎、萝卜樱、芥菜、蕨菜、槐花、大芥菜、马齿苋、豆角、萝卜、莴笋中的一种】为原料，经选剔、清洗、修整【萝卜切条（片），莴笋去皮、切片】、烫漂或不烫漂、晾干或烘干、回软、包装加工而成的非即食干制蔬菜。

根据原料不同可分为：干制芝麻叶、干制红薯叶、干制红薯叶茎、干制萝卜樱、干制芥菜、干制蕨菜、干制槐花、干制大芥菜、干制马齿苋、干制豆角、干制萝卜条（片）、干制莴笋片。

2 要求

2.1 原料要求

2.1.1 新鲜的【芝麻叶、红薯叶、红薯叶茎、萝卜樱、芥菜、蕨菜、槐花、大芥菜、马齿苋、豆角、萝卜、莴笋】应新鲜、色泽鲜艳、无病虫害、无腐烂霉变现象，并符合 GB 2762、GB 2763 的规定。

2.1.2 生产用水应符合 GB 5749 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	随机取适量样品，置于洁净白瓷盘中，在自然光或相当于自然光的室内，用肉眼观察其色泽、性状、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	
滋味和气味	具有产品特有的气味和滋味，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	GB 5009.3
*铅(以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.8	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

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

生产加工过程卫生要求应符合 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：感官要求、水分、净含量及允许短缺量。型式检验按国家相关规定执行。

H H N

Q B

编制说明

本标准适用于以新鲜的【芝麻叶、红薯叶、红薯叶茎、萝卜樱、芥菜、蕨菜、槐花、大芥菜、马齿苋、豆角、萝卜、莴笋中的一种】为原料，经选剔、清洗、修整【萝卜切条（片），莴笋去皮、切片】、烫漂或不烫漂、晾干或烘干、回软、包装加工而成的非即食干制蔬菜。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。

社旗县纯原生态农业有限公司

H N

Q B