



412056S-2022



周口晟云盈食品有限公司企业标准

Q/ZCY 0001S-2022

脱水蔬菜

2022-07-29 发布

2022-07-29 实施

周口晟云盈食品有限公司 发布

前 言

本标准由周口晟云盈食品有限公司提出。

本标准起草单位：周口晟云盈食品有限公司。

本标准主要起草人：范秋原。

H N

Q B

脱水蔬菜

1 范围

本标准规定了脱水蔬菜的分类、要求及检验方法、检验规则等要求。

本标准适用于以脱水蒜片、脱水洋葱片、脱水辣椒中的一种为原料，经筛选、粉碎或不粉碎、磨粒或磨粉、金属探测、包装工艺加工而成的非即食脱水蔬菜。

根据原料不同分为不同产品。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 脱水蒜片、脱水洋葱片应符合 NY/T 744 的规定。

2.1.2 脱水辣椒应符合 GB/T 30382 的规定。

2.1.3 生活饮用水应符合 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	具有脱水蔬菜固有的粒状、粉状、片状	从样品中取出 500g，置于洁净白色 的瓷盘中，用镊子翻动，在自然光线 下观察性状、色泽、查看是否有杂质 等，用鼻嗅其气味，品其滋味
色泽	具有脱水蔬菜固有的色泽	
气味	具有脱水蔬菜正常气味、无异味	
滋味	具有脱水蔬菜正常滋味、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	≤ 12.0(粉状;8.0)	GB 5009.3
总灰分, g/100g	≤ 16.0	GB 5009.4
总砷(以 As 计), mg/kg	≤ 0.4	GB 5009.11
*铅(以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.7	GB 5009.12
敌敌畏, mg/kg	≤ 0.2	GB/T 5009.20
六六六总量, mg/kg	≤ 0.05	GB/T 5009.19
滴滴涕总量, mg/kg	≤ 0.05	GB/T 5009.19

甲胺磷, mg/kg	≤	0.05	GB/T 5009.103
杀螟硫磷, mg/kg	≤	0.5	GB/T 14553
氯菊酯, mg/kg	≤	1.0	GB/T 5009.146
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 JJF1070 的规定。

2.5 食品生产加工过程中的卫生要求

食品生产加工过程中的卫生要求应符合 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、水分、总灰分、净含量及允许短缺量。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以脱水蒜片、脱水洋葱片、脱水辣椒中的一种为原料，经筛选、粉碎或不粉碎、磨粒或磨粉、金属探测、包装工艺加工而成的非即食脱水蔬菜。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，参照 NY/T 1045《绿色食品 脱水蔬菜》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。

周口晟云盈食品有限公司

H N

Q B