



411840S-2022



河南省开辰食品有限公司企业标准

Q/HKS 0004S-2022

蔬菜干制品

2022-07-08 发布

2022-07-08 实施

河南省开辰食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南省开辰食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：刘利侠。

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。

本标准适用于以干黄花菜、干豆角、干竹笋、干百合、干芝麻叶、干黄秋葵、干萝卜、干豇豆、干茭实、干山药、干红薯叶、干梅干菜、冬瓜干、干西兰花、南瓜干、土豆干、苦瓜干、丝瓜干、黄瓜干、干辣椒、西红柿干、干毛豆条、干青刀豆条、干蚕豆条、干芸豆条、干扁豆条、干荷兰豆条、干豌豆条、茼蒿干、茄子干、干蒜薹条、甜菜根干、西葫芦干、花菜干、干空心菜、干白菜、干生菜、干韭菜、干油麦菜、干洋葱、干甘蓝、干大蒜、干姜、干葱、干苦菊、干芹菜、干菠菜、干笋瓜、干佛手瓜、干芥菜叶、干芥兰、干苋菜、干叶用甜菜、干茼蒿、干芫荽（香菜）、干上海青、干蒜苗、干萝卜缨、干韭黄、干莲藕、笋干、干青花菜、干蕨菜、干芥菜、干马齿苋、干香椿、干荆芥、干贡菜、干胡萝卜、干青梗菜、干高丽菜、干莴笋中的一种或几种为原料，加入或不加入玉米粒、鸡蛋粒、豆段（豆制品）（大豆粉、水、食用盐）、芝麻、海苔、枸杞、虾米、裙带菜、海带、紫菜、干龙须菜中的一种或几种，经原料验收、混合或不混合、包装而成的非即食蔬菜干制品。

根据所用原料不同，产品分类为：单一型蔬菜干制品（以“蔬菜名称+干制品”命名）、混合蔬菜干制品。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 干黄花菜、干豆角、干竹笋、干百合、干芝麻叶、干黄秋葵、干萝卜、干豇豆、干茭实、干山药、干红薯叶、干梅干菜、冬瓜干、干西兰花、南瓜干、土豆干、苦瓜干、丝瓜干、黄瓜干、干辣椒、西红柿干、干毛豆条、干青刀豆条、干蚕豆条、干芸豆条、干扁豆条、干荷兰豆条、干豌豆条、茼蒿干、茄子干、干蒜薹条、甜菜根干、西葫芦干、花菜干、干空心菜、干白菜、干生菜、干韭菜、干油麦菜、干洋葱、干甘蓝、干大蒜、干姜、干葱、干苦菊、干芹菜、干菠菜、干笋瓜、干佛手瓜、干芥菜叶、干芥兰、干苋菜、干叶用甜菜、干茼蒿、干芫荽（香菜）、干上海青、干蒜苗、干萝卜缨、干韭黄、干莲藕、笋干、干青花菜、干蕨菜、干芥菜、干马齿苋、干香椿、干荆芥、干贡菜、干胡萝卜、干青梗菜、干高丽菜、干莴笋、玉米粒应清洁、干燥、无腐烂、无霉变、无虫蛀，并符合 GB 2762、GB 2763 的规定。

2.1.2 鸡蛋粒应符合 GB 2749 的规定。

2.1.3 海苔、裙带菜、海带、紫菜、干龙须菜应符合 GB 19643 的规定。

2.1.4 豆段应符合 GB 2712 的规定。

2.1.5 芝麻应符合 GB 19300 的规定。

2.1.6 虾米应符合 SC/T 3204 的规定。

2.1.7 枸杞应符合 GB/T 18672 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	从样品中随机取出适量，倒入一洁净白瓷盘中，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	具有产品应有的气味和滋味，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	≤ 15.0	GB 5009.3
*铅(以Pb计), mg/kg	≤ 0.7	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：*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 食品生产加工过程的卫生要求

食品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

本标准适用于以干黄花菜、干豆角、干竹笋、干百合、干芝麻叶、干黄秋葵、干萝卜、干豇豆、干芡实、干山药、干红薯叶、干梅干菜、冬瓜干、干西兰花、南瓜干、土豆干、苦瓜干、丝瓜干、黄瓜干、干辣椒、西红柿干、干毛豆条、干青刀豆条、干蚕豆条、干芸豆条、干扁豆条、干荷兰豆条、干豌豆条、莴苣干、茄子干、干蒜薹条、甜菜根干、西葫芦干、花菜干、干空心菜、干白菜、干生菜、干韭菜、干油麦菜、干洋葱、干甘蓝、干大蒜、干姜、干葱、干苦菊、干芹菜、干菠菜、干笋瓜、干佛手瓜、干芥菜叶、干芥兰、干苋菜、干叶用甜菜、干茼蒿、干茺荬（香菜）、干上海青、干蒜苗、干萝卜缨、干韭黄、干莲藕、笋干、干青花菜、干蕨菜、干芥菜、干马齿苋、干香椿、干荆芥、干贡菜、干胡萝卜、干青梗菜、干高丽菜、干茼蒿中的一种或几种为原料，加入或不加入玉米粒、鸡蛋粒、豆段（豆制品）（大豆粉、水、食用盐）、芝麻、海苔、枸杞、虾米、裙带菜、海带、紫菜、干龙须菜中的一种或几种，经原料验收、混合或不混合、包装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，为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南省开辰食品有限公司

QB