



412086S-2022



三门峡广旺农业科技发展有限公司企业标准

Q/SGNK 0001S-2022

干制蔬菜

2022-08-01 发布

2022-08-01 实施

三门峡广旺农业科技发展有限公司 发布

前 言

本标准由三门峡广旺农业科技发展有限公司提出并起草。

本标准起草人：张成广。

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。

本标准适用于以槐花、黄花菜、榆钱、茄子、蒲公英、豇豆、萝卜、胡萝卜、土豆、莴笋、芦笋、冬笋、花椰菜、花菜、西兰花、绿豆芽、黄豆芽、生姜、山药、竹笋、红薯、白菜、上海青、油菜、娃娃菜、芹菜、蕨菜、贡菜、灰灰菜、茴香苗、西红柿、黄瓜、辣椒、青椒、彩椒、甘蓝、紫甘蓝、芥菜、芹菜、西葫芦、豌豆苗、笋瓜、蒜苔、南瓜、冬瓜、丝瓜、苦瓜、佛手瓜、豌豆、蚕豆、毛豆、韭菜、鱼腥草、大葱、洋葱、大蒜、胡葱、百合、苋菜、香菜、茼蒿、马齿苋、芝麻叶、菠菜、甜菜、香椿、莲藕、荸荠、茭白中的一种或几种为原料，经挑拣、清洗或不清洗、分切或不分切、烘干、混合或不混合、包装而成的非即食干制蔬菜。

根据原料不同可分为单一型干制蔬菜、混合型干制蔬菜。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 槐花、黄花菜、榆钱、茄子、蒲公英、豇豆、萝卜、胡萝卜、土豆、莴笋、芦笋、冬笋、花椰菜、花菜、西兰花、绿豆芽、黄豆芽、生姜、山药、竹笋、红薯、白菜、上海青、油菜、娃娃菜、芹菜、蕨菜、贡菜、灰灰菜、茴香、西红柿、黄瓜、辣椒、青椒、彩椒、甘蓝、紫甘蓝、芥菜、芹菜、西葫芦、豌豆苗、笋瓜、蒜苔、南瓜、冬瓜、丝瓜、苦瓜、佛手瓜、豌豆、蚕豆、毛豆、韭菜、鱼腥草、大葱、洋葱、大蒜、胡葱、百合、苋菜、香菜、茼蒿、马齿苋、芝麻叶、菠菜、甜菜、香椿、莲藕、荸荠、茭白应清洁、卫生、无污染、无腐烂，并符合 GB 2762 和 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	具有原料固有的性状	取适量样品，将本品倒入白色瓷盘中，自然光下用肉眼观察色泽及性状及杂质，嗅其气味
色泽	具有相应品种应有的色泽	
气味	具有相应品种固有的气味，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
*铅的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

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、净含量及允许短缺量、水分。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以槐花、黄花菜、榆钱、茄子、蒲公英、豇豆、萝卜、胡萝卜、土豆、莴笋、芦笋、冬笋、花椰菜、花菜、西兰花、绿豆芽、黄豆芽、生姜、山药、竹笋、红薯、白菜、上海青、油菜、娃娃菜、芹菜、蕨菜、贡菜、灰灰菜、茴香苗、西红柿、黄瓜、辣椒、青椒、彩椒、甘蓝、紫甘蓝、芥菜、芹菜、西葫芦、豌豆苗、笋瓜、蒜苔、南瓜、冬瓜、丝瓜、苦瓜、佛手瓜、豌豆、蚕豆、毛豆、韭菜、鱼腥草、大葱、洋葱、大蒜、胡葱、百合、苋菜、香菜、茼蒿、马齿苋、芝麻叶、菠菜、甜菜、香椿、莲藕、荸荠、茭白中的一种或几种为原料，经挑拣、清洗或不清洗、分切或不分切、烘干、混合或不混合、包装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，参照相关标准制订本企业标准，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。

三门峡广旺农业科技发展有限公司