



412281S-2022



河南菇田花下食品有限公司企业标准

Q/HGS 0001S-2022

# 蔬菜干制品

2022-08-17 发布

2022-08-17 实施

河南菇田花下食品有限公司 发布

## 前 言

本标准由河南菇田花下食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：何明阳。

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、干芝麻叶、干黄秋葵、干红薯叶、干萝卜缨、干豇豆、干梅干菜、干蕨菜、干芥菜、干香椿、干贡菜、干青梗菜、干高丽菜、竹笋干、百合干、萝卜干、冬瓜干、南瓜干、辣椒干、花菜干、胡萝卜干、莴笋干、干葱、干蒜苔、蒜片中的一种或几种为原料，经原料验收、混合或不混合、包装而成的非即食蔬菜干制品。

根据所用原料的不同产品可分为：单一蔬菜干制品、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、干芝麻叶、干黄秋葵、干红薯叶、干萝卜缨、干豇豆、干梅干菜、干蕨菜、干芥菜、干香椿、干贡菜、干青梗菜、干高丽菜、竹笋干、百合干、萝卜干、冬瓜干、南瓜干、辣椒干、花菜干、胡萝卜干、莴笋干、干葱、干蒜苔、蒜片应清洁、干燥、无腐烂、无霉变、无虫蛀，并符合GB 2762、GB 2763的规定。

### 2.2 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	无肉眼可见的外来杂质	

### 2.3 理化指标

理化指标应符合表2的规定。

表2 理化指标

水分, g/100g	≤	20	GB 5009.3
铅* (以Pb计), mg/kg	≤	0.7	GB 5009.12
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

出厂检验项目为：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 N

Q B

## 编制说明

本标准适用于以干黄花菜、干豆角、干芝麻叶、干黄秋葵、干红薯叶、干萝卜缨、干豇豆、干梅干菜、干蕨菜、干芥菜、干香椿、干贡菜、干青梗菜、干高丽菜、竹笋干、百合干、萝卜干、冬瓜干、南瓜干、辣椒干、花菜干、胡萝卜干、莴笋干、干葱、干蒜苔、蒜片中的一种或几种为原料，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，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。

河南菇田花下食品有限公司

H N  
Q B