



412290S-2022



河南惠恒食品有限公司企业标准

Q/HHS 0002S-2022

# 蔬菜干制品

2022-08-17 发布

2022-08-17 实施

河南惠恒食品有限公司 发布

## 前 言

本标准由河南惠恒食品有限公司提出。

本标准起草单位：河南惠恒食品有限公司。

本标准主要起草人：郑继涛、郝亚多。

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，以及检验方法、检验规则等要求。

本标准适用于以干豆角、干梅菜、干黄花菜、干茄片、干槐花、干南瓜片、干梅豆、干黄秋葵、萝卜干、黄瓜干、莲花菜（甘蓝）干、干韭菜、干葱、土豆片干、西葫芦干、笋干、芥菜干、蕨菜干、莴笋干、干芝麻叶、干红薯叶、干花菜、干白菜、干青菜、干芹菜、干番茄中的一种或几种为主要原料，添加或不添加干鹿角菜（海藻产品）、腐竹、粉丝、枸杞、百合干中的一种或几种，经原料验收、挑拣、除杂、干燥或不干燥、计重称量、包装而制成的非即食蔬菜干制品。

根据所用原料不同可分为以下类别：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 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.2 干槐花、百合干应符合《中华人民共和国药典》2020 版一部的规定。

2.1.3 干梅菜、莲花菜（甘蓝）干、干韭菜、干芝麻叶、干红薯叶、干白菜、干青菜应符合 NY/T 960 的规定。

2.1.4 干茄片、干黄秋葵、干番茄应符合 NY/T 1393 的规定。

2.1.5 萝卜干应符合 NY/T 959 的规定。

2.1.6 蕨菜干、笋干应干净卫生、无污染、无霉变，应符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。

2.1.7 干黄花菜、干南瓜片、干豆角、干梅豆、黄瓜干、干葱、土豆片干、西葫芦干、芥菜干、莴笋干、干花菜、干芹菜应符合 NY/T 1045 的规定。

2.1.8 腐竹应符合 GB 2712 的规定。

2.1.9 粉丝应符合 GB 2713 的规定。

2.1.10 枸杞应符合 GB/T 18672 的规定。

2.1.11 干鹿角菜（海藻产品）GB 19643 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	从样品中取出适量，放入一洁净白瓷盘中，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
色泽	具有产品应有的色泽	
气、滋味	具有该产品应有的滋味和气味，无霉变味，无异味	

杂质	无肉眼可见外来杂质	滋味。
----	-----------	-----

### 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
		单一蔬菜干制品（笋干除外）	笋干	混合蔬菜干制品	
水分, g/100g	≤	8.0	18.0	12.0	GB 5009.3
总砷（以As计）, mg/kg	≤	0.1			GB 5009.11
铅*（以Pb计）, mg/kg	≤	0.7			GB 5009.12

\* 该指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。

### 2.4 微生物限量

微生物限量应符合表 3 的规定。

表 3 微生物限量

项目	采样方案 <sup>a</sup> 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
沙门氏菌, /25g	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌, CFU/g	5	1	100	1000	GB 4789.10
霉菌, CFU/g	≤	25			GB 4789.15

注：1、<sup>a</sup>样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。  
2、n 为同一批次产品应采集的样品件数；c 为最大可允许超出 m 值的样品数；m 为微生物限量可接受水平的限量值；M 为微生物限量的最高安全限量值。

### 2.5 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。

### 2.6 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

### 2.7 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

出厂检验项目包括: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。

---

H N

Q B

## 编制说明

蔬菜干制品是以干豆角、干梅菜、干黄花菜、干茄片、干槐花、干南瓜片、干梅豆、干黄秋葵、萝卜干、黄瓜干、莲花菜（甘蓝）干、干韭菜、干葱、土豆片干、西葫芦干、笋干、芥菜干、蕨菜干、莴笋干、干芝麻叶、干红薯叶、干花菜、干白菜、干青菜、干芹菜、干番茄中的一种或几种为主要原料，添加或不添加干鹿角菜（海藻产品）、腐竹、粉丝、枸杞、百合干中的一种或几种，经原料验收、挑拣、除杂、干燥或不干燥、计重称量、包装而制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。

河南惠恒食品有限公司

Q B