



413241S-2023

河南豪强食品科技有限公司企业标准

Q/HHQ 0005S-2023

脱水蔬菜

2023-10-12 发布

2023-10-12 实施

河南豪强食品科技有限公司 发布

前 言

本标准由河南豪强食品科技有限公司提出和起草。

本标准主要起草人：马国政、李彩霞、杨庆山、刘晴。

HN

QB

脱水蔬菜

1 范围

本标准规定了脱水蔬菜的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以脱水姜片、脱水蒜片、脱水胡萝卜、脱水洋葱、脱水茭实、脱水葱片、脱水香菜、脱水菠菜、脱水青梗菜、脱水高丽菜、脱水芹菜、脱水黄花菜、脱水豆角、脱水芝麻叶、脱水红薯叶、脱水蕨菜、脱水芥菜、脱水荆芥、脱水番茄、脱水辣椒、脱水包菜、脱水土豆、脱水玉米、脱水竹笋中的一种或几种为主要原料，经分拣、干燥或不干燥、混合或不混合、称重、包装而成的非即食脱水蔬菜。

根据原辅料不同，产品分为：单一脱水蔬菜、混合脱水蔬菜。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 脱水姜片、脱水蒜片、脱水胡萝卜、脱水洋葱、脱水茭实应符合 NY/T 959 的规定。

2.1.2 脱水葱片、脱水香菜、脱水菠菜、脱水青梗菜、脱水高丽菜、脱水芹菜、脱水黄花菜、脱水豆角、脱水芝麻叶、脱水红薯叶、脱水蕨菜、脱水芥菜、脱水荆芥应符合 NY/T 960 的规定。

2.1.3 脱水番茄、脱水辣椒应符合 NY/T 1393 的规定。

2.1.4 脱水包菜应符合 NY/T 3269 的规定。

2.1.5 脱水土豆、脱水玉米、脱水竹笋应符合 NY/T 1045 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	固态	取适量样品，置于洁净白瓷盘中，在自然光下用肉眼观察其性状、色泽、杂质，嗅其气味，温开水漱口后，品其滋味
色 泽	具有该产品应有的色泽	
气、滋味	具有该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	≤ 8.0	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

甲胺磷, mg/kg	≤	0.05	GB/T 5009.103
敌敌畏, mg/kg	≤	0.5 (脱水菠菜、脱水胡萝卜) 0.2 (其它)	GB/T 5009.20
杀螟硫磷, mg/kg	≤	0.5	GB/T 5009.20
氯菊酯, mg/kg	≤	1.0	GB 23200.113
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、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

本标准适用于以脱水姜片、脱水蒜片、脱水胡萝卜、脱水洋葱、脱水茭实、脱水葱片、脱水香菜、脱水菠菜、脱水青梗菜、脱水高丽菜、脱水芹菜、脱水黄花菜、脱水豆角、脱水芝麻叶、脱水红薯叶、脱水蕨菜、脱水芥菜、脱水荆芥、脱水番茄、脱水辣椒、脱水包菜、脱水土豆、脱水玉米、脱水竹笋中的一种或几种为主要原料，经分拣、干燥或不干燥、混合或不混合、称重、包装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，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。

河南豪强食品科技有限公司

HHN

QB