



413553S-2023



河南沙大宝食品有限公司企业标准

Q/HSS 0008S-2023

蔬菜干制品

2023-11-13 发布

2023-11-13 实施

河南沙大宝食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南沙大宝食品有限公司提出。

本标准起草单位：河南沙大宝食品有限公司。

本标准主要起草人：郭立峰、郑鹏玉。

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。

本标准适用于以蔬菜干制品（黄花菜、豆角、槐花中的一种）为原料，经预处理（挑选、去杂）、称量、包装而成的蔬菜干制品，或直接分装而成的蔬菜干制品。

根据所用原料不同，产品分为：干黄花菜、干豆角、干槐花。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 蔬菜干制品（黄花菜、豆角）应符合 NY/T 1045 的规定。

2.1.2 蔬菜干制品（槐花）应符合《中华人民共和国药典》2020 版一部的规定。

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	取适量样品，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，口感酥脆	
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

注：*铅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 ^a 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

注：a 样品的采样和处理按 GB 4789.1 执行。

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 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。

2.7 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。

H I N

Q B

编制说明

本标准适用于以蔬菜干制品（黄花菜、豆角、槐花中的一种）为原料，经预处理（挑选、去杂）、称量、包装而成的蔬菜干制品，或直接分装而成的蔬菜干制品。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。

河南沙大宝食品有限公司

H N
Q B