



413988S-2023



河南柒联农业科技发展有限公司企业标准

Q/HQN 0002S-2023

蔬菜干制品

2023-12-20 发布

2023-12-20 实施

河南柒联农业科技发展有限公司 发布

前 言

本标准由河南柒联农业科技发展有限公司提出。

本标准起草单位：河南柒联农业科技发展有限公司。

本标准主要起草人：崔国成。

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。

本标准适用于以新鲜菜芯、芝麻叶、白菜、苔菜、莴笋、土豆、白萝卜、花菜、槐花、黄花菜、灰灰菜、野苋菜、荠荠菜、芹菜、芥菜叶、豆角、茄子、黄瓜、胡萝卜、包菜、菠菜、雪菜、香菜、葱、四季豆、扁豆、洋葱、红薯叶、竹笋、南瓜、冬瓜、葫芦、马齿苋、香椿、蒜一种或几种为原料，经挑选、清洗、去皮或不去皮、分切或不分切、漂烫或不漂烫、冷却或不冷却、甩水、热风干燥、挑拣、包装工艺加工而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 菜芯、芝麻叶、白菜、苔菜、莴笋、土豆、白萝卜、花菜、槐花、黄花菜、灰灰菜、野苋菜、荠荠菜、芹菜、芥菜叶、豆角、茄子、黄瓜、胡萝卜、包菜、菠菜、雪菜、香菜、葱、四季豆、扁豆、洋葱、红薯叶、竹笋、南瓜、冬瓜、葫芦、马齿苋、香椿、蒜应清洁卫生、无污染、无腐烂、无杂质、符合 GB 2762 和 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，品其滋味。
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	

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）	竹笋干 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 ^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
霉菌, CFU/g	≤	25			GB 4789.15
注: 1、 ^a 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。

编制说明

蔬菜干制品是以新鲜菜芯、芝麻叶、白菜、苔菜、莴笋、土豆、白萝卜、花菜、槐花、黄花菜、灰菜、野苋菜、荠荠菜、芹菜、芥菜叶、豆角、茄子、黄瓜、胡萝卜、包菜、菠菜、雪菜、香菜、葱、四季豆、扁豆、洋葱、红薯叶、竹笋、南瓜、冬瓜、葫芦、马齿苋、香椿、蒜一种或几种为原料，经挑选、清洗、去皮或不去皮、分切或不分切、漂烫或不漂烫、冷却或不冷却、甩水、热风干燥、挑拣、包装工艺加工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。

河南柒联农业科技发展有限公司

H N

Q B