



410052S-2023



正阳县邦兴农业发展有限公司企业标准

Q/ZBX 0001S-2023

蔬菜干制品

2023-01-08 发布

2023-01-08 实施

正阳县邦兴农业发展有限公司 发布

前 言

本标准由正阳县邦兴农业发展有限公司提出。

本标准起草单位：正阳县邦兴农业发展有限公司。

本标准主要起草人：陈俊波、陈小亏。

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、干萝卜缨、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、干留兰香（干十香菜）、冬瓜干、红薯干中的一种或几种为原料，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、干黄花菜、干萝卜缨、干葱、干芝麻叶、干红薯叶、干花菜、干白菜、干青菜应符合 NY/T 960 的规定。
- 2.1.4 干茄片、干南瓜片、土豆片干、黄瓜干、西葫芦干、干黄秋葵、冬瓜干应符合 NY/T 1393 的规定。
- 2.1.5 萝卜干、红薯干、莴笋干、芥菜干、笋干应符合 NY/T 959 的规定。
- 2.1.6 蕨菜干干净卫生、无污染、无霉变，应符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 2.1.7 干豆角、干梅豆、干芹菜、干留兰香（干十香菜）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	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
水分, g/100g	≤ 15.0	GB 5009.3

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 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、干萝卜缨、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、干留兰香（干十香菜）、冬瓜干、红薯干中的一种或几种为原料，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。

正阳县邦兴农业发展有限公司