



410493S-2023



河南久厨调味品有限公司企业标准

Q/HJT 0004S-2023

# 蔬菜干制品

2023-03-21 发布

2023-03-21 实施

河南久厨调味品有限公司 发布

## 前 言

本标准由河南久厨调味品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：王治杰。

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。

本标准适用于以干豆角、干梅菜、干黄花菜、干贡菜、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、干贡菜应干净卫生、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              | 将适量的样品置于洁净白色瓷盘中，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   | 具有本品应有的色泽              |                                                      |
| 气味、滋味 | 具有该产品应有的滋味和气味，无霉变味，无异味 |                                                      |
| 杂质    | 无肉眼可见的杂质               |                                                      |

### 2.3 理化指标

理化指标应符合表 2 的规定。

表 2 理化指示

| 项目                           | 指标     | 检验方法         |
|------------------------------|--------|--------------|
| 水分，g/100g                    | ≤ 15.0 | GB 5009.3    |
| 总灰分（以干基计），g/100g             | ≤ 7.0  | GB 5009.4    |
| *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 |
| 注：*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

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

出厂检验项目包括：感官要求、净含量及允许短缺量、水分、总灰分。型式检验按国家相关规定执行。

## 编制说明

本标准适用于以干豆角、干梅菜、干黄花菜、干贡菜、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。

河南久厨调味品有限公司