



410513S-2023

想念食品股份有限公司企业标准

Q/XNS 0019S-2023

干制蔬菜

2023-03-23 发布

2023-03-23 实施

想念食品股份有限公司 发布

前 言

本标准由想念食品股份有限公司提出。

本标准由想念食品股份有限公司起草。

本标准主要起草人：孙君庚、郭媛媛、孔令云、董金龙、王宝岭。

本标准同样适用的制造企业：想念食品股份有限公司（地址：南阳市卧龙区龙升工业园龙升大道）、霍尔果斯想念远航食品有限公司（地址：新疆伊犁州霍尔果斯中哈合作中心配套区首开区北京路 A3 号地块 3 号厂房）、镇平想念食品有限公司（地址：镇平县杨营镇玉漳大道与玉源南路交叉口东南角）。

H N
Q B

干制蔬菜

1 范围

本标准规定了干制蔬菜的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以新鲜蔬菜【青梗菜、万年青（青菜）、菜心（菜薹）、油菜、马铃薯、高丽菜、菠菜、小白菜、上海青、白菜、卷心菜、西兰花、花椰菜（花菜）、紫甘蓝、芹菜、芥菜、白萝卜、胡萝卜、番茄、紫薯、芋头、山药、竹笋、芦笋、扁豆、刀豆、荷兰豆、豆角（豇豆）、莼菜、西葫芦、黄花菜、香菜（芫荽）、蒜苗、（香）葱、辣椒、玉米粒、豌豆、洋葱、大蒜、生姜、青豆（青豌豆）、豆芽中的一种或多种】、速冻玉米粒、速冻青豆（青豌豆）中的一种或多种为原料，经挑选或不挑选、清洗或清洗、修整或不修整、成型或不成型、护色【添加柠檬酸、柠檬酸钠、柠檬酸钾、抗坏血酸（又名维生素C）、抗坏血酸钠、食用盐中的一种或多种】或不护色、漂烫（添加或不添加食用盐）或不漂烫、蒸煮或不蒸煮、拌糖（食用葡萄糖）或不拌糖、干燥（热风干燥/冷冻干燥）、挑选、粉碎或不粉碎、添加或不添加食用菌（香菇、草菇、杏鲍菇、口蘑、木耳、金针菇、羊肚菌、牛肝菌中的一种或多种）、枸杞、豆制品（豆棒、豆皮、腐竹段、豆腐干、豆粒中的一种或多种）、脱水紫菜、脱水海带、脱水裙带菜、脱水虾皮、脱水海米、炒芝麻、炒黄豆、脱水鸡蛋粒、红枣（片）中的一种或多种，经混合或不混合，包装而成的非即食干制蔬菜。

根据原料不同，可分为单一型干制蔬菜、混合干制蔬菜、复配干制蔬菜。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 新鲜蔬菜应新鲜，大小基本均匀，色泽正常，无病虫害，无腐烂、霉变，并符合 GB 2762 及 GB 2763 的规定。
- 2.1.2 食用菌应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.3 速冻玉米粒、速冻青豆（青豌豆）应符合 GB/T 31273 的规定。
- 2.1.4 脱水紫菜、脱水裙带菜、脱水海带应符合 GB 19643 的规定。
- 2.1.5 枸杞应符合 GB/T 18672 的规定。
- 2.1.6 脱水虾皮、脱水海米应符合 GB 10136 的规定。
- 2.1.7 豆制品（豆棒、豆皮、腐竹段、豆腐干、豆粒）应符合 GB 2712 的规定。
- 2.1.8 炒芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.9 炒黄豆应符合 GB/T 22165 的规定。
- 2.1.10 脱水鸡蛋粒应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.11 红枣（片）应符合 GB/T 5835 的规定。
- 2.1.12 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.13 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

- 2.1.14 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.15 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.16 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.17 柠檬酸钾应符合 GB 1886.74 的规定。
- 2.1.18 抗坏血酸（又名维生素 C）应符合 GB 14754 的规定。
- 2.1.19 抗坏血酸钠应符合 GB 1886.44 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	具有产品应有的状态，无结块，无霉变	取适量样品，置于洁净烧杯中，在自然光下观察性状、色泽和杂质，闻其气味，用温开水漱口，品其滋味
滋味、气味	具有该产品应有的滋味和气味，无霉变味，无异味	
色泽	具有该产品应有的色泽	
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
无机砷（以 As 计），mg/kg	≤ 0.5 ^a		GB 5009.11
	0.5 ^b （干重计）		
*铅（以 Pb 计），mg/kg	≤ 0.75		GB 5009.12
甲基汞（以 Hg 计），mg/kg	仅限含脱水虾皮、 脱水海米的产品	0.5	GB 5009.17
	仅限含食用菌的 产品	0.1	
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；			
a 仅适用于添加食用菌（香菇、草菇、杏鲍菇、口蘑、金针菇、羊肚菌、牛肝菌）、水产动物及其制品（鱼类及其制品除外）的产品检验；			
b 仅适用于添加食用菌（木耳）的产品检验。			

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；兽药残留限量应 GB 31650 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

本标准适用于以新鲜蔬菜【青梗菜、万年青（青菜）、菜心（菜薹）、油菜、马铃薯、高丽菜、菠菜、小白菜、上海青、白菜、卷心菜、西兰花、花椰菜（花菜）、紫甘蓝、芹菜、芥菜、白萝卜、胡萝卜、番茄、紫薯、芋头、山药、竹笋、芦笋、扁豆、刀豆、荷兰豆、豆角（豇豆）、莼菜、西葫芦、黄花菜、香菜（芫荽）、蒜苗、（香）葱、辣椒、玉米粒、豌豆、洋葱、大蒜、生姜、青豆（青豌豆）、豆芽中的一种或多种】、速冻玉米粒、速冻青豆（青豌豆）中的一种或多种为原料，经挑选或不挑选、清洗或清洗、修整或不修整、成型或不成型、护色【添加柠檬酸、柠檬酸钠、柠檬酸钾、抗坏血酸（又名维生素C）、抗坏血酸钠、食用盐中的一种或多种】或不护色、漂烫（添加或不添加食用盐）或不漂烫、蒸煮或不蒸煮、拌糖（食用葡萄糖）或不拌糖、干燥（热风干燥/冷冻干燥）、挑选、粉碎或不粉碎、添加或不添加食用菌（香菇、草菇、杏鲍菇、口蘑、木耳、金针菇、羊肚菌、牛肝菌中的一种或多种）、枸杞、豆制品（豆棒、豆皮、腐竹段、豆腐干、豆粒中的一种或多种）、脱水紫菜、脱水海带、脱水裙带菜、脱水虾皮、脱水海米、炒芝麻、炒黄豆、脱水鸡蛋粒、红枣（片）中的一种或多种，经混合或不混合，包装而成的非即食干制蔬菜。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》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。

想念食品股份有限公司