



411458S-2023



河南省世禾食品有限公司企业标准

Q/HSB 0002S-2023

蔬菜干制品

2023-05-27 发布

2023-05-27 实施

河南省世禾食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南省世禾食品有限公司提出。

本标准起草单位：河南省世禾食品有限公司。

本标准主要起草人：张彦州。

HN
QB

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。

本标准适用于以黄花菜、芝麻叶、干豆角、莲子、百合、梅干菜、笋干、白萝卜、胡萝卜、红薯干、土豆、茭实、白菜、花菜、莲花白、黄秋葵、雪里红、芥菜、马齿苋、蕨菜、万年青、豌豆脆、山药、红薯叶、灰灰菜、香椿叶、槐花、榆钱、干萝卜叶、红薯梗、波菜、南瓜、芹菜、香菜、紫薯、包菜、甘蓝菜、梅菜、莲藕中的一种为原料，粉碎或不粉碎、切制或不切制、烘干而成的蔬菜干制品（整菜、片、丁、丝、块、粉）。

根据产品加工方式不同，分为：蔬菜干制品（整菜）、蔬菜干制品（片）、蔬菜干制品（丁）、蔬菜干制品（丝）、蔬菜干制品（块）、蔬菜干制品（粉）。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 黄花菜、芝麻叶、干豆角、莲子、百合、梅干菜、笋干、白萝卜、胡萝卜、红薯干、土豆、茭实、白菜、花菜、莲花白、黄秋葵、雪里红、芥菜、马齿苋、蕨菜、万年青、豌豆脆、山药、红薯叶、灰灰菜、香椿叶、槐花、榆钱、干萝卜叶、红薯梗、波菜、南瓜、芹菜、香菜、紫薯、包菜、甘蓝菜、梅菜、莲藕应干燥、无霉变、无肉眼可见杂质，并符合 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 100g，倒入一洁净白色瓷盘中，在自然光下用肉眼观察色泽、性状及有无外来杂质，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，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
总砷（以 As 计）/(mg/kg) ≤	0.5	GB 5009.11

*铅（以 Pb 计）/（mg/kg）		≤	0.7	GB 5009.12
镉(以 Cd 计）/（mg/kg）	黄花菜、芹菜	≤	0.2	GB 5009.15
	豆类蔬菜、块根和块茎蔬菜、 茎类蔬菜（芹菜除外）	≤	0.1	
	叶类蔬菜	≤	0.2	
	其它	≤	0.05	
	总汞（以 Hg 计）/（mg/kg）		≤	
六六六（HCH）/（mg/kg）		≤	0.05	GB/T 5009.19
滴滴涕（DDT）/（mg/kg）	胡萝卜	≤	0.2	GB/T 5009.19
	其它	≤	0.05	
甲胺磷/（mg/kg）	白萝卜	≤	0.1	NY/T 761
	其它	≤	0.05	
敌敌畏/（mg/kg）	白萝卜、胡萝卜、菠菜、甘蓝 菜	≤	0.5	NY/T 761
	白菜、花菜	≤	0.1	
	其它	≤	0.2	
杀螟硫磷/（mg/kg）	甘蓝菜	≤	0.2	NY/T 761
	其它	≤	0.5	
氯菊酯/（mg/kg）	豌豆脆、白萝卜、胡萝卜	≤	0.1	NY/T 761
	土豆	≤	0.05	
	菠菜、芹菜	≤	2	
	花菜	≤	0.5	
	甘蓝菜	≤	5	
	其它	≤	1	
注：*铅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

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

H N
Q B

编制说明

本标准适用于以黄花菜、芝麻叶、干豆角、莲子、百合、梅干菜、笋干、白萝卜、胡萝卜、红薯干、土豆、茭实、白菜、花菜、莲花白、黄秋葵、雪里红、芥菜、马齿苋、蕨菜、万年青、豌豆脆、山药、红薯叶、灰灰菜、香椿叶、槐花、榆钱、干萝卜叶、红薯梗、波菜、南瓜、芹菜、香菜、紫薯、包菜、甘蓝菜、梅菜、莲藕中的一种为原料，粉碎或不粉碎、切制或不切制、烘干而成的蔬菜干制品（整菜、片、丁、丝、块、粉）。

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。

河南省世禾食品有限公司