



411079S-2023



河南省彬海食品有限公司企业标准

Q/HBS 0006S-2023

# 蔬菜干制品

2023-05-04 发布

2023-05-04 实施

河南省彬海食品有限公司 发布

## 前 言

本标准由河南省彬海食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：余汉明、涂旭林。

本标准自发布之日起替代：Q/HBS 0006S-2021，备案号：412451S-2021。

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。

本标准适用于以干制蔬菜（干梅干菜、干竹笋、白萝卜干、胡萝卜干、干豆角、红薯干、干芝麻叶、干红薯叶、干红薯叶梗、干菠菜、干黄花菜、干土豆片、干冬瓜片、干茄子片、干南瓜片、干芥菜、干蕨菜、干茼蒿、干黄秋葵、干山药、干万年青、干贡菜、笋干、干萝卜缨、百合干、干莲子）中的一种为原料，经选别或不选别、干燥或不干燥、包装而成的非即食蔬菜干制品。

根据原料不同分为不同产品。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

2.1.1 干制蔬菜（干梅干菜、干竹笋、白萝卜干、胡萝卜干、干豆角、红薯干、干芝麻叶、干红薯叶、干红薯叶梗、干菠菜、干黄花菜、干土豆片、干冬瓜片、干茄子片、干南瓜片、干芥菜、干蕨菜、干茼蒿、干黄秋葵、干山药、干万年青、干贡菜、笋干、干萝卜缨、百合干、干莲子）应无腐烂、无霉变、无虫蛀，并符合 GB 2762、GB 2763 的规定。

2.1.2 生产用水应符合 GB 5749 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	具有本品种加工干燥后固有的形态，同一品种的规格应基本均匀，呈疏松干燥状态，无粘结	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	具有本品应有的气味、滋味，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	GB 5009.3
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

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

## 编制说明

本标准适用于以干制蔬菜（干梅干菜、干竹笋、白萝卜干、胡萝卜干、干豆角、红薯干、干芝麻叶、干红薯叶、干红薯叶梗、干菠菜、干黄花菜、干土豆片、干冬瓜片、干茄子片、干南瓜片、干芥菜、干蕨菜、干莴笋、干黄秋葵、干山药、干万年青、干贡菜、笋干、干萝卜缨、百合干、干莲子）中的一种为原料，经选剔或不选剔、干燥或不干燥、包装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。

河南省彬海食品有限公司

H A N  
Q B