



412130S-2023



商丘市宛珠农业科技有限公司企业标准

Q/SWN 0001S-2023

蔬菜粉

2023-07-15 发布

2023-07-15 实施

商丘市宛珠农业科技有限公司 发布

前 言

本标准由商丘市宛珠农业科技有限公司提出。

本标准起草单位：商丘市宛珠农业科技有限公司。

本标准主要起草人：奚婉珠。

本标准自发布实施日起替代 Q/SWN 0001S-2023(备案号：410913S-2023)。

H N
Q B

蔬菜粉

1 范围

本标准规定了蔬菜粉的分类、要求，以及检验方法、检验规则等要求。

本标准适用于以脱水蔬菜【菠菜、香菜、芹菜、万年青、小麦苗、紫薯、山药、土豆、藕、魔芋、胡萝卜、甜菜、南瓜、黄瓜、苦瓜、西红柿（番茄）、黄秋葵、羽衣甘蓝、花菜中的一种几种】为主要原料，经筛选、粉碎、打粉、分装、封口、包装而成的非即食类蔬菜粉。

根据原料不同分为：单一蔬菜粉、混合蔬菜粉。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 脱水蔬菜（菠菜、香菜、芹菜、万年青、小麦苗）应符合 NY/T 960 的规定。
- 2.1.2 脱水蔬菜（紫薯、山药、土豆、藕、魔芋、胡萝卜、甜菜）应符合 NY/T 959 的规定。
- 2.1.3 脱水蔬菜【南瓜、黄瓜、苦瓜、西红柿（番茄）、黄秋葵】应符合 NY/T 1393 的规定。
- 2.1.4 脱水蔬菜（羽衣甘蓝、花菜）应符合 NY/T 3269 的规定。
- 2.1.5 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
色 泽	具有产品应有的色泽	取适量试样于白色瓷盘中，在自然光线下，观察其性状、色泽、杂质，闻其气味，用温开水漱口，品其滋味。
气、滋味	具有相应产品特有的滋味和气味	
性状	粉状	
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	≤ 12.0	GB 5009.3
总灰分（以干基计），g/100g	≤ 6.0	GB 5009.4
酸不溶性灰分（以干基计），g/100g	≤ 1.5	GB 5009.4

*铅（以Pb计），mg/kg	≤	0.7	GB 5009.12
^a 总酸（以柠檬酸计），g/100g		5.00~9.00	GB 12456
^a 番茄红素，mg/100g	≥	100	NY/T 1651
六六六，mg/kg	≤	0.05	GB/T 5009.19
滴滴涕，mg/kg	≤	0.05	GB/T 5009.19
*该指标严于食品安全国家标准GB 2762 的规定。			
^a 仅适用于西红柿粉（番茄粉）。			

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。型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

蔬菜粉是以脱水蔬菜【菠菜、香菜、芹菜、万年青、小麦苗、紫薯、山药、土豆、藕、魔芋、胡萝卜、甜菜、南瓜、黄瓜、苦瓜、西红柿（番茄）、黄秋葵、羽衣甘蓝、花菜中的一种几种】为主要原料，经筛选、粉碎、打粉、分装、封口、包装而成的非即食类蔬菜粉。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。

商丘市宛珠农业科技有限公司