



411922S-2023



河南吃得开食品有限公司企业标准

Q/HCDK 0005S-2023

# 蔬菜制品

2023-07-01 发布

2023-07-01 实施

河南吃得开食品有限公司 发布

## 前 言

本标准由河南吃得开食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：王广申。

H N  
Q B

# 蔬菜制品

## 1 范围

本标准规定了蔬菜制品的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以脱水青梗菜、脱水万年青（青菜）、脱水高丽菜、脱水菠菜、脱水（香）葱、脱水玉米粒、脱水卷心菜、干辣椒、脱水香菜、脱水蒜苗、脱水洋葱、脱水胡萝卜、脱水番茄片（粒）、脱水蒜粒（片）、脱水豆芽中的一种或多种为原料，经挑选或不挑选、混合或不混合、包装加工而成的非即食蔬菜制品。

根据原料品种不同可分为以下类别：单一型蔬菜制品和复合型蔬菜制品。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

2.1.1 脱水青梗菜、脱水万年青（青菜）、脱水高丽菜、脱水菠菜、脱水（香）葱、脱水玉米粒、脱水卷心菜、干辣椒、脱水香菜、脱水蒜苗、脱水洋葱、脱水胡萝卜、脱水番茄片（粒）、脱水蒜粒（片）、脱水豆芽应符合 NY/T1045 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  | 粉状、颗粒状、片状等固态形式，允许同时存在 | 从样品中取出一份，倒入洁净的白瓷盘内，观察其性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味 |
| 色 泽  | 具有该产品应有的色泽            |                                                   |
| 气、滋味 | 具有本品特有的气味、滋味，无异味      |                                                   |
| 杂 质  | 无肉眼可见的外来杂质            |                                                   |

### 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    |
| 铅*(以 Pb 计), mg/kg           | ≤ 0.75 | 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

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。型式检验应符合国家相关规定。

H N

Q B

## 编制说明

本标准适用于以脱水青梗菜、脱水万年青（青菜）、脱水高丽菜、脱水菠菜、脱水（香）葱、脱水玉米粒、脱水卷心菜、干辣椒、脱水香菜、脱水蒜苗、脱水洋葱、脱水胡萝卜、脱水番茄片（粒）、脱水蒜粒（片）、脱水豆芽中的一种或多种为原料，经挑选或不挑选、混合或不混合、包装加工而成的非即食蔬菜制品。

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》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。

河南吃得开食品有限公司