



## 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。

## 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		
色 泽	具有该产品应有的色泽	从样品中取出一份,倒入洁净的白瓷盘内,	
气、滋味	具有本品特有的气味、滋味,无异味	观察其性状、色泽、杂质,嗅其气味,然	
杂质	无肉眼可见的外来杂质	后以温开水漱口,品其滋味	

#### 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	$\leq$	15. 0	GB 5009.3
铅*(以 Pb 计), mg/kg	<b>\leq</b>	0. 75	GB 5009.12
六六六, mg/kg	<b>\leq</b>	0. 05	GB/T 5009.19
滴滴涕, mg/kg	<b>\leq</b>	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

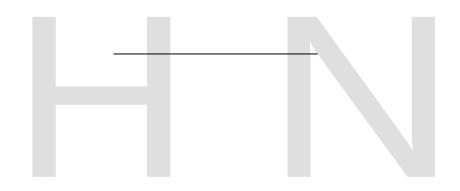
应符合 GB 14881 的规定。

#### 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。





## 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

