



412841S-2023



河南山人行实业发展有限公司企业标准

Q/HSRX 0003S-2023

干制蔬菜

2023-09-10 发布

2023-09-10 实施

河南山人行实业发展有限公司 发布

前 言

本标准由河南山人行实业发展有限公司提出。

本标准由河南师范大学和河南山人行实业发展有限公司共同起草。

本标准主要起草人：董文佩、刘丹。

H N

Q B

干制蔬菜

1 范围

本标准规定了干制蔬菜的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以干芝麻叶、干芥菜、干黄花菜、干红薯叶、干灰灰菜、干香椿叶、干黄秋葵、干蕨菜、干马齿苋、干槐花、干榆钱、干萝卜丝、干豆角、干梅菜、干茄子、干南瓜片、干梅豆、萝卜干、黄瓜干、干甘蓝、干韭菜、干葱、干土豆片、西葫芦干、笋干、莴笋干、干花菜、干白菜、干青菜、干芹菜、干番茄、干四季豆、干苋菜叶、百合干、干马兰头、干蒲公英叶、干荆芥、干笋衣（笋茸）、干莲子、干留兰香、干雪菜（雪里蕻）、干山药、紫薯干、红薯干、干莲藕、干芋头、干万年青、干茴香、干苜蓿、干茭白中的一种或几种为原料，经分选、混合或不混合、计重称量、包装加工而成的非即食干制蔬菜。

根据所用原料不同可分为以下类别：单一干制蔬菜、混合干制蔬菜。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 干槐花、百合干应符合《中华人民共和国药典》2020 版一部的规定。

2.1.2 干梅菜、干甘蓝、干韭菜、干芝麻叶、干红薯叶、干白菜、干青菜、干万年青、干灰灰菜、干香椿叶、干苋菜叶、干蒲公英叶、干芥菜、干雪菜（雪里蕻）应符合 NY/T 960 的规定。

2.1.3 干茄子、干黄秋葵、干番茄、西葫芦干应符合 NY/T 1393 的规定。

2.1.4 萝卜干、干萝卜丝、干土豆片、干山药、紫薯干、红薯干、干莲藕、干芋头应符合 NY/T 959 的规定。

2.1.5 干马齿苋、干蕨菜、笋干、干榆钱、干马兰头、干茴香、干苜蓿、干笋衣（笋茸）、干莲子、干茭白应干净卫生、无污染、无霉变，应符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。

2.1.6 干黄花菜、干南瓜片、干豆角、干四季豆、干梅豆、黄瓜干、干葱、莴笋干、干花菜、干芹菜、干荆芥、干留兰香应符合 NY/T 1045 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	具有产品应有的形状	取适量试样置于白瓷盘中，在自然光下观察性状、色泽、杂质，闻其气味，用温开水漱口，品其滋味
色 泽	具有本品应有的色泽	
气、滋 味	具有本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	≤ 18.0 (笋干、莴笋干)	GB 5009.3
	15.0 (其他)	
铅* (以Pb计), mg/kg	≤ 0.18 (莲子)	GB 5009.12
	0.75 (其他)	
六六六, mg/kg	≤ 0.05	GB/T 5009.19
滴滴涕, mg/kg	≤ 0.05	GB/T 5009.19
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 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。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以干芝麻叶、干芥菜、干黄花菜、干红薯叶、干灰灰菜、干香椿叶、干黄秋葵、干蕨菜、干马齿苋、干槐花、干榆钱、干萝卜丝、干豆角、干梅菜、干茄子、干南瓜片、干梅豆、萝卜干、黄瓜干、干甘蓝、干韭菜、干葱、干土豆片、西葫芦干、笋干、莴笋干、干花菜、干白菜、干青菜、干芹菜、干番茄、干四季豆、干苋菜叶、百合干、干马兰头、干蒲公英叶、干荆芥、干笋衣（笋茸）、干莲子、干留兰香、干雪菜（雪里蕻）、干山药、紫薯干、红薯干、干莲藕、干芋头、干万年青、干茴香、干苜蓿、干茭白中的一种或几种为原料，经分选、混合或不混合、计重称量、包装加工而成的非即食干制蔬菜。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，参照相关标准的要求制订了本企业标准，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。

河南山人行实业发展有限公司