



413157S-2024

颐海（漯河）食品有限公司企业标准

Q/YHLH 0006S-2024

# 蔬菜干制品（分装）

2024-12-17 发布

2024-12-17 实施

颐海（漯河）食品有限公司 发布

## 前 言

本标准由颐海（漯河）食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：李雪峰、李松山。

H N

Q B

# 蔬菜干制品（分装）

## 1 范围

本标准规定了蔬菜干制品（分装）的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以大包装的干制的黄花菜、豆角、芝麻叶、梅菜、贡菜、胡萝卜、山药、竹笋中的一种为原料，经分选、称重、包装加工而成的非即食蔬菜干制品（分装）。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

2.1.1 干制的黄花菜、豆角、芝麻叶、梅菜、贡菜、胡萝卜、山药、竹笋应干燥、无霉变、无肉眼可见杂质，并符合 GB 2762 和 GB 2763 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	检测方法
性状	具有产品固有的性状	从样品中取出适量，倒入洁净瓷盘中，在自然光线下，观察色泽、性状及杂质，嗅其气味，用温开水漱口，品其滋味
色泽	具有产品应有的色泽	
气味、滋味	具有产品特有的气味、滋味，无霉变、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	≤ 15.0	GB 5009.3
铅* (以Pb计), mg/kg	≤ 0.7	GB 5009.12

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JJF1070的规定。

### 2.5 生产加工过程中的卫生要求

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

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

---

H N

Q B

## 编制说明

本标准适用于以大包装的干制的黄花菜、豆角、芝麻叶、梅菜、贡菜、胡萝卜、山药、竹笋中的一种为原料，经分选、称重、包装加工而成的非即食蔬菜干制品（分装）。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 NY/T 1045《绿色食品 脱水蔬菜》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。

颐海（漯河）食品有限公司

H N  
Q B