



413301S-2024



河南纯福食品科技有限公司企业标准

Q/HCS 0004S-2024

蔬菜干制品

2024-12-30 发布

2024-12-30 实施

河南纯福食品科技有限公司 发布

前 言

本标准由河南纯福食品科技有限公司提出。

本标准由郑州工程技术学院食品安全研究中心和河南纯福食品科技有限公司共同起草。

本标准起草人：张百胜、包留强。

本标准自发布实施日起替代 Q/HCS 0004S-2024(备案号：411827S-2024)。

H N

Q B

蔬菜干制品

1 范围

本标准规定了蔬菜干制品的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以脱水青梗菜、脱水芝麻叶、脱水黄花菜、脱水香椿叶、脱水槐花、脱水豆角、脱水黄秋葵、脱水西兰花、脱水土豆、脱水花菜、脱水空心菜、脱水白菜、脱水甘蓝、脱水苦菊、脱水芥菜叶、脱水芥兰、脱水油麦菜、脱水生菜、脱水上海青、脱水萝卜缨、脱水莲藕、脱水笋、脱水青花菜、脱水蕨菜、脱水荆芥、脱水毛豆条、脱水青刀豆条、脱水蚕豆条、脱水芸豆条、脱水扁豆条、脱水豇豆条、脱水豌豆条、脱水西红柿、脱水辣椒、脱水茄子、脱水胡萝卜、脱水萝卜、脱水甜菜根、脱水菠菜、脱水芹菜、脱水莴苣、脱水茼蒿、脱水茴香、脱水苋菜、脱水茺荻、脱水茼蒿、脱水芥菜、脱水苦菊、脱水马齿苋、脱水蒲公英、脱水苦瓜、脱水丝瓜、脱水黄瓜、脱水笋瓜、脱水佛手瓜、脱水南瓜、脱水冬瓜、脱水西葫芦、脱水韭菜、脱水韭黄、脱水韭薹、脱水韭花、脱水葱、脱水洋葱、脱水大蒜、脱水蒜苗、脱水蒜薹、脱水香葱中的一种或几种为主要原料，经挑拣、干燥、分装而成的非即食蔬菜干制品。

根据产品所用原料的不同分为：单一型蔬菜干制品、混合型蔬菜干制品、单一脱水蔬菜包、混合脱水蔬菜包。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 脱水青梗菜、脱水芝麻叶、脱水黄花菜、脱水香椿叶、脱水槐花、脱水豆角、脱水黄秋葵、脱水西兰花、脱水土豆、脱水花菜、脱水空心菜、脱水白菜、脱水甘蓝、脱水苦菊、脱水芥菜叶、脱水芥兰、脱水油麦菜、脱水生菜、脱水上海青、脱水萝卜缨、脱水莲藕、脱水笋、脱水青花菜、脱水蕨菜、脱水荆芥、脱水毛豆条、脱水青刀豆条、脱水蚕豆条、脱水芸豆条、脱水扁豆条、脱水豇豆条、脱水豌豆条、脱水西红柿、脱水辣椒、脱水茄子、脱水胡萝卜、脱水萝卜、脱水甜菜根、脱水菠菜、脱水芹菜、脱水莴苣、脱水茼蒿、脱水茴香、脱水苋菜、脱水茺荻、脱水茼蒿、脱水芥菜、脱水苦菊、脱水马齿苋、脱水蒲公英、脱水苦瓜、脱水丝瓜、脱水黄瓜、脱水笋瓜、脱水佛手瓜、脱水南瓜、脱水冬瓜、脱水西葫芦、脱水韭菜、脱水韭黄、脱水韭薹、脱水韭花、脱水葱、脱水洋葱、脱水大蒜、脱水蒜苗、脱水蒜薹、脱水香葱应符合 NY/T 1045 的规定。

2.1.2 脱水香菇、脱水木耳应符合 GB 7096 的规定。

2.1.3 脱水海带应符合 SC/T 3202 和 GB 19643 的规定。

2.1.4 脱水裙带菜应符合 GB/T 25166 和 GB 19643 的规定。

2.1.5 脱水紫菜应符合 GB/T 23597 的规定。

2.1.6 海苔应符合 GB/T 23596 和的规定。

2.1.7 脱水虾米应符合 SC/T 3204 和 GB 13106 的规定。

- 2.1.8 脱水虾皮应符合 SC/T 3205 和 GB 13106 的规定。
- 2.1.9 鸡蛋粒应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.10 芝麻、熟花生米应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.11 炒黄豆应符合 GB/T 22165 的规定。
- 2.1.12 脱水熟玉米、青豆应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.13 枸杞应符合 GB/T 18672 的规定。
- 2.1.14 熟肉干制品（牛肉、猪肉、鸡肉）应符合 GB 2726 的规定。
- 2.1.15 豆制品应符合 GB 2712 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	具有本品应有的色泽	取100g左右的被测样品置于洁净白色搪瓷皿中，在自然光条件下用肉眼观察其色泽、性状、杂质，嗅其气味，然后用温开水漱口，品尝其滋味
性状	具有该产品应有的性状	
气、滋味	具有本品特有的气味、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	≤ 15.0	GB 5009.3
铅* (以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.7	GB 5009.12
六六六, mg/kg	≤ 0.05	GB/T 5009.19
滴滴涕, mg/kg	≤ 0.05	
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

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：感官要求、净含量及允许短缺量、水分。型式检验按国家相关规定执行。

H N

Q B

编制说明

本标准适用于以脱水青梗菜、脱水芝麻叶、脱水黄花菜、脱水香椿叶、脱水槐花、脱水豆角、脱水黄秋葵、脱水西兰花、脱水土豆、脱水花菜、脱水空心菜、脱水白菜、脱水甘蓝、脱水苦菊、脱水芥菜叶、脱水芥兰、脱水油麦菜、脱水生菜、脱水上海青、脱水萝卜缨、脱水莲藕、脱水笋、脱水青花菜、脱水蕨菜、脱水荆芥、脱水毛豆条、脱水青刀豆条、脱水蚕豆条、脱水芸豆条、脱水扁豆条、脱水豇豆条、脱水豌豆条、脱水西红柿、脱水辣椒、脱水茄子、脱水胡萝卜、脱水萝卜、脱水甜菜根、脱水菠菜、脱水芹菜、脱水莴苣、脱水茼蒿、脱水茴香、脱水苋菜、脱水茼蒿、脱水茼蒿、脱水芥菜、脱水苦菊、脱水马齿苋、脱水蒲公英、脱水苦瓜、脱水丝瓜、脱水黄瓜、脱水笋瓜、脱水佛手瓜、脱水南瓜、脱水冬瓜、脱水西葫芦、脱水韭菜、脱水韭黄、脱水韭薹、脱水韭花、脱水葱、脱水洋葱、脱水大蒜、脱水蒜苗、脱水蒜薹、脱水香葱中的一种或几种为主要原料，经挑拣、干燥、分装而成的非即食蔬菜干制品。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》的有关规定，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。

河南纯福食品科技有限公司

QB