



410673S-2024

河南世纪香健康食品有限公司企业标准

Q/HSJX 0005S-2024

干制蔬菜

2024-03-07 发布

2024-03-07 实施

河南世纪香健康食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南世纪香健康食品有限公司提出和起草。

本标准主要起草人：李彦增、李伟鹏、周高丽、李晨、王金培、孔维威、鲁铁、刘元栋。

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。

本标准适用于以干蔬菜【芝麻叶、豆角、黄花菜、竹笋、百合、黄秋葵、萝卜、豇豆、芡实、山药、红薯叶、梅菜、南瓜、土豆、苦瓜、丝瓜、辣椒、毛豆条、青刀豆条、蚕豆条、芸豆条、扁豆条、荷兰豆条、豌豆条、莴苣、茄子、蒜薹条、甜菜根、空心菜、白菜、油麦菜、大蒜、姜、葱、苦菊、芹菜、菠菜、笋瓜、芥菜叶、苋菜、叶用甜菜、茼蒿、茺荬（香菜）、上海青、萝卜缨、莲藕、芦笋、蕨菜、荠菜、马齿苋、香椿、荆芥、贡菜、胡萝卜、青梗菜、高丽菜】中的一种或几种为原料，经原料验收、挑拣、干燥、分拣或不分拣、混合或不混合、粉碎或不粉碎、包装加工而成。

根据工艺及所用原料不同，产品分类为：单一类干制蔬菜、混合类干制蔬菜、蔬菜粉。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 干蔬菜【芝麻叶、豆角、黄花菜、竹笋、百合、黄秋葵、萝卜、豇豆、芡实、山药、红薯叶、梅菜、南瓜、土豆、苦瓜、丝瓜、辣椒、毛豆条、青刀豆条、蚕豆条、芸豆条、扁豆条、荷兰豆条、豌豆条、莴苣、茄子、蒜薹条、甜菜根、空心菜、白菜、油麦菜、大蒜、姜、葱、苦菊、芹菜、菠菜、笋瓜、芥菜叶、苋菜、叶用甜菜、茼蒿、茺荬（香菜）、上海青、萝卜缨、莲藕、芦笋、蕨菜、荠菜、马齿苋、香椿、荆芥、贡菜、胡萝卜、青梗菜、高丽菜】应清洁、干燥、无腐烂、无霉变、无虫蛀，并符合 GB 2762、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 验 方 法
性 状	具有产品应有的性状	取适量样品，倒入一洁净白瓷盘中，自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
色 泽	具有产品应有的色泽	
气、滋味	具有产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	≤ 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	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的规定。

2.5 食品生产加工过程的卫生要求

食品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、水分。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以干蔬菜【芝麻叶、豆角、黄花菜、竹笋、百合、黄秋葵、萝卜、豇豆、芡实、山药、红薯叶、梅菜、南瓜、土豆、苦瓜、丝瓜、辣椒、毛豆条、青刀豆条、蚕豆条、芸豆条、扁豆条、荷兰豆条、豌豆条、茼蒿、茄子、蒜薹条、甜菜根、空心菜、白菜、油麦菜、大蒜、姜、葱、苦菊、芹菜、菠菜、笋瓜、芥菜叶、苋菜、叶用甜菜、茼蒿、芫荽（香菜）、上海青、萝卜缨、莲藕、芦笋、蕨菜、芥菜、马齿苋、香椿、荆芥、贡菜、胡萝卜、青梗菜、高丽菜】中的一种或几种为原料，经原料验收、挑拣、干燥、分拣或不分拣、混合或不混合、粉碎或不粉碎、包装加工而成。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，制订本企业标准，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。

河南世纪香健康食品有限公司

Q B