



411013S-2024

焦作市奎升科技有限公司企业标准

Q/JKS 0006S-2024

冻干蔬菜片（粉）

2024-04-23 发布

2024-04-23 实施

焦作市奎升科技有限公司 发布

前 言

本标准由焦作市奎升科技有限公司提出并起草。

本标准起草人：李红。

H N

Q B

冻干蔬菜片（粉）

1 范围

本标准规定冻干蔬菜片（粉）的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以新鲜的豆类（红豆、绿豆、黄豆、黑豆、芸豆、鹰嘴豆、红小豆、白扁豆、豌豆、蚕豆中的一种或几种）、花生豆、玉米粒、大白菜、菠菜、胡萝卜、小白菜、芦笋、西兰花、甜菜根、南瓜、白花菜、青红椒、黄瓜、芹菜、豆角、葱、香菜、西葫芦、甘蓝、蒜苔、竹笋、洋葱中的一种或几种为原料，经清洗、挑选、清洗、切片或不切片、漂烫、冷却、沥水、冷冻（-30℃，时间为 4 小时）干燥、磨粉或不磨粉、包装、加工制成的非即食冻干蔬菜片（粉）。

根据原料不同分为：单一型冻干蔬菜片（粉）、混合型冻干蔬菜片（粉）。

2 要求

2.1 原料要求

- 2.1.1 大白菜应符合 SB/T 10332 的规定。
- 2.1.2 菠菜应符合 NY/T 964 的规定。
- 2.1.3 胡萝卜应符合 NY/T 493 的规定。
- 2.1.4 小白菜应符合 DB51/T 430 的规定。
- 2.1.5 西兰花应符合 GB/Z 26586 的规定。
- 2.1.6 青红椒应符合 GB/T 30382 的规定。
- 2.1.7 黄瓜应符合 NY/T 578 的规定。
- 2.1.8 芹菜应符合 NY/T 580 的规定。
- 2.1.9 芦笋应符合 NY/T 760 的规定。
- 2.1.10 葱应符合 NY/T 744 的规定。
- 2.1.11 香菜应符合 DB21/T1371 的规定。
- 2.1.12 西葫芦、南瓜符合 NY/T 747 的规定。
- 2.1.13 甘蓝应符合 NY/T 746 的规定。
- 2.1.14 蒜苔应符合 SB/T 10887 的规定。
- 2.1.15 红洋葱、黄洋葱应符合 NY/T 1071 的规定。
- 2.1.16 白花菜应符合 DB34/T 1778 的规定。
- 2.1.17 豆类（红豆、绿豆、黄豆、黑豆、芸豆、鹰嘴豆、红小豆、白扁豆、豌豆、蚕豆）、花生豆、玉米粒、豆角应新鲜、成熟适度、无病虫害、无腐烂。
- 2.1.18 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.19 竹笋应符合 DB51/T501 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	具有产品应有的色泽	称取混合后样品 10g 于白瓷盘内，在室内自然光线下用肉眼观察色泽及性状及杂质，嗅其气味，品其滋味。
性状	片状或粉末状	
滋味、气味	具有产品固有的气味和滋味，无异味。	
杂质	无正常视力可见外来杂质	

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	≤ 5	GB 5009. 3
灰分, g/100g	≤ 4. 5	GB 5009. 4
六六六, mg/kg	≤ 0. 05	GB/T 5009. 19
滴滴涕, mg/kg	≤ 0. 05	GB/T 5009. 19
*铅(以 Pb 计), mg/kg	≤ 0. 7	GB 5009. 12
注：铅指标严于食品安全国家标准 GB2762 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

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、水分、净含量及允许短缺量。型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

本标准适用于以新鲜的豆类（红豆、绿豆、黄豆、黑豆、芸豆、鹰嘴豆、红小豆、白扁豆、豌豆、蚕豆中的一种或几种）、花生豆、玉米粒、大白菜、菠菜、胡萝卜、小白菜、芦笋、西兰花、甜菜根、南瓜、白花菜、青红椒、黄瓜、芹菜、豆角、葱、香菜、西葫芦、甘蓝、蒜苔、竹笋、洋葱中的一种或几种为原料，经清洗、挑选、清洗、切片或不切片、漂烫、冷却、沥水、冷冻（-30℃，时间为 4 小时）干燥、磨粉或不磨粉、包装、加工制成的非即食冻干蔬菜片（粉）。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，制定本企业标准，作为组织生产、质量控制、监督检查的依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB2762 的规定

焦作市奎升科技有限公司