



411040S-2024



河南滑申食品有限公司企业标准

Q/HHS 0005S-2024

蔬菜干及其制品

2024-04-28 发布

2024-04-28 实施

河南滑申食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南滑申食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：赵京强。

H N
Q B

蔬菜干及其制品

1 范围

本标准规定了蔬菜干及其制品的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以蔬菜干制品（熟）【冬瓜、黄秋葵、青豆角条、西兰花、南瓜、萝卜、绿豆角条、土豆、苦瓜、丝瓜、黄瓜、辣椒、西红柿、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、西葫芦、花菜、空心菜、白菜、生菜、韭菜、油麦菜、洋葱、甘蓝、大蒜、葱、油豆角条、苦菊、芹菜、菠菜、笋瓜、竹笋、佛手瓜、豇豆条、芥菜叶、芥兰、苋菜、叶用甜菜、茼蒿、茼蒿、茼蒿、上海青、蒜苗、萝卜缨、韭黄、莲藕、笋、青花菜、蕨菜、荠菜、马齿菜、香椿、荆芥、菜心、梅干菜、芝麻叶、黄花菜、百合、茭实、红薯叶、姜、胡萝卜、青梗菜、高丽菜、茼蒿笋中的一种或几种】、薯芋类干制品（熟）【紫薯、马铃薯、山药、芋头、地瓜、菊薯（雪莲果）中的一种或几种】中的一种或几种为主要原料，添加或不添加水果干制品【蔓越莓、提子、菠萝、红枣、圣女果、猕猴桃、香蕉、黑加仑、苹果、椰子、黑梅、草莓、哈密瓜、木瓜、番石榴、无花果、芒果、火龙果、桑葚、葡萄、桂圆、荔枝、山楂、柿饼、桃、杏、枸杞、杨梅、柠檬、榴莲、牛油果、柚子、金桔、橙子、沃柑、蓝莓、菠萝蜜、山竹、枇杷、莲雾、李子、橘子、橄榄、樱桃、乌梅、黑莓、奇异果、海棠果、芦柑、百香果、树莓、西瓜、红毛丹、梨、石榴、甜瓜、人参果、青梅中的一种或几种】、熟制坚果籽类或其仁【巴旦木、腰果、榛子、南瓜籽、葵花籽仁、芝麻、开心果、碧根果、夏威夷果、核桃、山核桃、杏仁、松籽、板栗、白果、花生、西瓜籽、莲子、榧子、鲍鱼果、橡子、黄豆、红豆、黑豆、芸豆、薏仁米、绿豆、青豆、花豆、桃仁、霹雳果、蚕豆、豌豆中的一种或多种】、食用菌制品（熟）（香菇、杏鲍菇、草菇、白灵菇、鸡腿菇、金针菇、木耳、银耳、平菇中的一种或几种）、藻类制品（熟）（裙带菜干、紫菜干、海带干、海苔干中的一种或几种），经混合或不混合、计量称重、包装加工而成的蔬菜干及其制品。

按照原辅料不同可分为：单一型产品、混合型产品。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1蔬菜干制品（熟）应符合 GB/T 23787 或 QB/T 2076 的规定。

2.1.2薯芋类制品（熟）应符合 NY/T 708 或 QB/T 2076 的规定。

2.1.3水果干制品应符合 GB/T 23787 或 QB/T 2076 或 GB 16325 的规定。

2.1.4熟制坚果籽类或其仁应符合 GB 19300 的规定。

2.1.5食用菌制品（熟）应符合 GB 7096 或 QB/T 2076 的规定。

2.1.6藻类制品（熟）应符合 GB 19643 的规定。

2.1.7生产用水应符合 GB 5749 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	≤ 0.25	GB 5009.12
展青霉素，μg/kg	≤ 20（仅适用于添加苹果、山楂及其制品的产品）	GB 5009.185
注：*铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。		

2.4 微生物限量

微生物限量应符合表 3 的规定。

表3 微生物限量

项目	采样方案 ^a 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
沙门氏菌，/25g	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌，CFU/g	5	1	100	1000	GB 4789.10
注：a 样品的采样和处理按 GB 4789.1 执行。					

2.5 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。

2.6 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。

2.7 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。

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

本标准适用于以蔬菜干制品（熟）【冬瓜、黄秋葵、青豆角条、西兰花、南瓜、萝卜、绿豆角条、土豆、苦瓜、丝瓜、黄瓜、辣椒、西红柿、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、西葫芦、花菜、空心菜、白菜、生菜、韭菜、油麦菜、洋葱、甘蓝、大蒜、葱、油豆角条、苦菊、芹菜、菠菜、笋瓜、竹笋、佛手瓜、豇豆条、芥菜叶、芥兰、苋菜、叶用甜菜、茼蒿、茺荑、上海青、蒜苗、萝卜缨、韭黄、莲藕、笋、青花菜、蕨菜、荠菜、马齿菜、香椿、荆芥、菜心、梅干菜、芝麻叶、黄花菜、百合、芡实、红薯叶、姜、胡萝卜、青梗菜、高丽菜、莴笋中的一种或几种】、薯芋类干制品（熟）【紫薯、马铃薯、山药、芋头、地瓜、菊薯（雪莲果）中的一种或几种】中的一种或几种为主要原料，添加或不添加水果干制品【蔓越莓、提子、菠萝、红枣、圣女果、猕猴桃、香蕉、黑加仑、苹果、椰子、黑梅、草莓、哈密瓜、木瓜、番石榴、无花果、芒果、火龙果、桑葚、葡萄、桂圆、荔枝、山楂、柿饼、桃、杏、枸杞、杨梅、柠檬、榴莲、牛油果、柚子、金桔、橙子、沃柑、蓝莓、菠萝蜜、山竹、枇杷、莲雾、李子、橘子、橄榄、樱桃、乌梅、黑莓、奇异果、海棠果、芦柑、百香果、树莓、西瓜、红毛丹、梨、石榴、甜瓜、人参果、青梅中的一种或几种】、熟制坚果籽类或其仁【巴旦木、腰果、榛子、南瓜籽、葵花籽仁、芝麻、开心果、碧根果、夏威夷果、核桃、山核桃、杏仁、松籽、板栗、白果、花生、西瓜籽、莲子、榧子、鲍鱼果、橡子、黄豆、红豆、黑豆、芸豆、薏仁米、绿豆、青豆、花豆、桃仁、霹雳果、蚕豆、豌豆中的一种或多种】、食用菌制品（熟）（香菇、杏鲍菇、草菇、白灵菇、鸡腿菇、金针菇、木耳、银耳、平菇中的一种或几种）、藻类制品（熟）（裙带菜干、紫菜干、海带干、海苔干中的一种或几种），经混合或不混合、计量称重、包装加工而成的蔬菜干及其制品。

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，制订本企业标准，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。

河南滑申食品有限公司