



411196S-2024



尉氏县益嘉食品厂企业标准

Q/WYJ 0001S-2024

干制蔬菜

2024-05-09 发布

2024-05-09 实施

尉氏县益嘉食品厂 发布

前 言

本标准由尉氏县益嘉食品厂提出并起草。

本标准起草人：孙子玉。

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。

本标准适用于以干制的蔬菜（黄花菜、梅干菜、百合、辣椒、笋、贡菜、万年青、蕨菜、冬瓜、菠菜、豆角、茄子、芥菜、荠菜、藿香叶、扁豆、毛豆条、槐花、香椿、白萝卜、胡萝卜、芝麻叶、红薯、红薯叶、红薯叶梗、青梗菜、高丽菜、黄秋葵、南瓜、山药、梅豆、黄瓜、韭菜、葱、姜、土豆、莴笋、花菜、白菜、青菜、芹菜、番茄、蒜、马齿苋、小茴香、卷心菜、莲子）中的一种或几种为原料，经原料验收、挑选、干燥或不干燥、混合或不混合、包装而成的非即食干制蔬菜。

根据原料不同可分为单一类干制蔬菜、混合类干制蔬菜。

2 要求

2.1 原料

2.1.1 干制的蔬菜应清洁、卫生、无污染，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	检验方法
性状	具有原料固有的性状	从样品中取出100g，将本品倒入白色瓷盘中，自然光下用肉眼观察色泽及性状及杂质，嗅其气味，应符合表1规定
色泽	具有相应品种应有的色泽	
气味	具有相应品种固有的气味，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	≤ 16	GB 5009.3
铅*(以Pb计), mg/kg	≤ 0.18 (莲子) 0.7 (其它产品)	GB 5009.12
*铅的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 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：感官要求、净含量及允许短缺量。型式检验按国家相关规定执行。

HTN

QB

编制说明

本标准适用于以干制的蔬菜（黄花菜、梅干菜、百合、辣椒、笋、贡菜、万年青、蕨菜、冬瓜、菠菜、豆角、茄子、芥菜、荠菜、藿香叶、扁豆、毛豆条、槐花、香椿、白萝卜、胡萝卜、芝麻叶、红薯、红薯叶、红薯叶梗、青梗菜、高丽菜、黄秋葵、南瓜、山药、梅豆、黄瓜、韭菜、葱、姜、土豆、莴笋、花菜、白菜、青菜、芹菜、番茄、蒜、马齿苋、小茴香、卷心菜、莲子）中的一种或几种为原料，经原料验收、挑选、干燥或不干燥、混合或不混合、包装而成的非即食干制蔬菜。

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，参照相关标准制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中铅的指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。

尉氏县益嘉食品厂