



411540S-2024



河南亿咪达农业科技发展有限公司企业标准

Q/HYNK 0001S-2024

蔬菜干制品

2024-06-17 发布

2024-06-17 实施

河南亿咪达农业科技发展有限公司 发布

前 言

本标准由河南亿咪达农业科技发展有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：刘先勇。

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、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、芡实）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型蔬菜干制品、混合型蔬菜干制品。

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。

H N

Q B

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、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、芡实）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。

河南亿咪达农业科技发展有限公司