



411427S-2024



内黄县成多多食品有限公司企业标准

Q/NCDD 0001S-2024

干制蔬菜

2024-06-08 发布

2024-06-08 实施

内黄县成多多食品有限公司 发布

前 言

本标准由内黄县成多多食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：王国强、武刘飞。

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【梅干菜、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、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、茺荑（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、冬瓜、莴笋、莲子中的一种或几种】为原料，经原料验收、混合或不混合、包装加工而成的非即食干制蔬菜。

根据原料不同可分为单一型干制蔬菜、混合型干制蔬菜。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 干蔬菜【梅干菜、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、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、茺荑（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、冬瓜、莴笋、莲子】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	≤ 0.19 (以莲子为主料的产品)	GB 5009.12
	0.7 (其他)	

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

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。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以干蔬菜【梅干菜、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、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、冬瓜、莴笋、莲子中的一种或几种】为原料，经原料验收、混合或不混合、包装加工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，制定本企业标准，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。

内黄县成多多食品有限公司