



Q/HYSP 0001S-2025

漯河市召陵区华誉食品加工场企业标准

Q/HYSP 0001S-2025

蔬菜制品

2025-09-22 发布

2025-09-22 实施

漯河市召陵区华誉食品加工场 发布

前 言

本标准由漯河市召陵区华誉食品加工场提出并起草。

本标准主要起草人：刘新战。

本标准自发布实施之日起替代 Q/HYSP 0001S-2025，备案号：412078S-2025。

H N

Q B

蔬菜制品

1 范围

本标准规定了蔬菜制品的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以新鲜芝麻叶、芥菜中的任意一种为原料，经挑选、清洗、漂烫、冷却、沥水，加食用盐搅拌、真空包装、灭菌加工而成的非即食蔬菜制品。

按原料不同可分为不同产品。

2 要求

2.1 原料要求

2.1.1 芝麻叶、芥菜应清洁、卫生、无污染、无病虫害、无腐烂，并符合 GB 2762、GB 2763 的规定。

2.1.2 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.3 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 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，置于洁净白色瓷盘中，在自然光下观察性状、色泽和杂质，闻其气味，并检查无外来杂质。
色泽	具有产品应有的色泽	
气味	具有产品应有的气、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	≤	80	GB 5009.3
食用盐(以氯化钠计), g/100g	≤	15.0	GB 5009.44
*铅(以Pb计), mg/kg	≤	0.2	GB 5009.12
六六六(HCH), mg/kg	≤	0.05	GB/T 5009.19
滴滴涕(DDT), 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

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，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的检验。型式检验按国家相关规定执行。

H N

Q B

编制说明

本标准适用于以新鲜芝麻叶、芥菜中的任意一种为原料，经挑选、清洗、漂烫、冷却、沥水，加食用盐搅拌、真空包装、灭菌加工而成的非即食蔬菜制品。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，参照有关标准要求制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

漯河市召陵区华誉食品加工场