



411004S-2018



杞县潘安食品有限公司企业标准

Q/QPS 0001S-2018

脱水蔬菜

2018-04-19 发布

2018-04-19 实施

杞县潘安食品有限公司 发布

前 言

本标准按 GB/T 1.1《标准化工作导则 第1部分:标准的结构和编写》编写。

本标准由杞县潘安食品有限公司提出并起草。

本标准起草人: 马晨晨、李高飞、袁彬、王笑、江亚杰

H N

Q B

脱水蔬菜

1 范围

本标准规定了脱水蔬菜的分类、要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以胡萝卜、高丽菜(包菜)、葱、香菜、辣椒、青梗菜、菠菜、蒜、蒜苗、洋葱、番茄、黄瓜、茄子、豆角、土豆、南瓜、芹菜、杏鲍菇、双孢菇、香菇、平菇为主要原料，经挑选、去皮、清洗、分切、甩水、热风干燥、分选、筛选、包装加工制成的非即食脱水蔬菜。

2 要求

2.1 原料要求

- 2.1.1 胡萝卜应符合 NY/T 493 的规定。
- 2.1.2 高丽菜(包菜)、菠菜、香菜、青梗菜应符合 NY/T 743 的规定。
- 2.1.3 葱、蒜、蒜苗、洋葱应符合 NY/T 744 的规定。
- 2.1.4 辣椒应符合 GB/T 30382 的规定。
- 2.1.5 番茄应符合 GH/T 1193 的规定。
- 2.1.6 黄瓜应符合 NY/T 578 的规定。
- 2.1.7 茄子应符合 NY/T 581 的规定。
- 2.1.8 豆角应符合 NY/T 965 的规定。
- 2.1.9 土豆应符合 LS/T 3106 的规定。
- 2.1.10 南瓜应符合 DB21/T 1657 的规定。
- 2.1.11 芹菜应符合 NY/T 580 的规定。
- 2.1.12 双孢菇、香菇、杏鲍菇、平菇应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.13 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	指标	检验方法
----	----	------

性状	具有脱水蔬菜固有的片状、粒状、粉状结构	随机抽取一袋产品，置于一洁净的白色瓷盘中，在自然光下用肉眼观察其性状、色泽，嗅其气味， 品其滋味 ，并检查有无外来杂质，应符合表 1 的规定。
色泽	具有脱水蔬菜固有的色泽	
气味和滋味	具有脱水蔬菜正常的气味和滋味、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) ≤	8.0	GB 5009.3
砷(以 As 计)/(mg/kg) ≤	0.5	GB 5009.11
镉(以 Cd 计)/(mg/kg) ≤	0.1	GB 5009.15
*铅(以 Pb 计)/(mg/kg) ≤	0.8	GB 5009.12
六六六/(mg/kg) ≤	0.05	GB/T 5009.19
滴滴涕/(mg/kg) ≤	0.05	GB/T 5009.19
甲胺磷/(mg/kg) ≤	0.05	GB/T 5009.103
敌敌畏/(mg/kg) ≤	0.2	GB/T 5009.20
杀螟硫磷/(mg/kg) ≤	0.5	GB/T 14553
氯菊酯/(mg/kg) ≤	1.0	GB/T 5009.146

注：*指标严于食品安全国家标准 GB 2762

2.4 微生物指标

应符合表 3 的规定。

表 3 微生物指标

项目	指标	检验方法
菌落总数/(CFU/g) ≤	100000	GB 4789.2
大肠菌群/(MPN/g) ≤	3	GB 4789.3
沙门氏菌/(CFU/g)	不得检出	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌/(CFU/g)	不得检出	GB 4789.10

2.5 净含量及允许短缺量

应符合 JJF 1070 的规定。

2.6 生产加工过程卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.7 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。

H H N

Q B

编 制 说 明

脱水蔬菜是适用于以胡萝卜、高丽菜(包菜)、葱、香菜、辣椒、青梗菜、菠菜、蒜、蒜苗、洋葱、番茄、黄瓜、茄子、豆角、土豆、南瓜、芹菜、杏鲍菇、双孢菇、香菇、平菇为主要原料，经挑选、去皮、清洗、分切、甩水、热风干燥、分选、筛选、包装加工制成的非即食脱水蔬菜。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 NY/T 1045 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。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762。

杞县潘安食品有限公司

Q B