



411035S-2018



河南郑在飞贸易有限公司企业标准

Q/ZZF 0002S-2018

蔬菜干制品

2018-04-23 发布

2018-04-23 实施

河南郑在飞贸易有限公司 发布

前 言

本标准按照 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。

本标准由河南郑在飞贸易有限公司提出并起草。

本标准起草人：程辉。

本标准自发布实施日起代替 Q/ZZF 0002S-2018（发布日期 2018-01-08，备案号为：410127S-2018）

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、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以花菜类：干黄花菜、干槐花；叶菜类：干菜心（芸薹）、梅干菜、蕨菜、芝麻叶；果菜类：干豆角；根菜类：干山药、萝卜干；茎菜类：笋干中的一种为原料，经原料验收、挑拣、除杂、干燥或不干燥、计重称量、包装而制成的非即食蔬菜干制品。

2 要求

2.1 原料要求

2.1.1 干黄花菜应符合 GB 7949 的规定。

2.1.2 干槐花应符合《中华人民共和国药典》2015 版一部的规定。

2.1.3 干菜心、梅干菜、芝麻叶应符合 NY/T 960 的规定。

2.1.4 干豆角应符合 NY/T 1393 的规定。

2.1.5 萝卜干、干山药应符合 NY/T 959 的规定。

2.1.6 蕨菜、笋干应干净卫生、无污染、无霉变，应符合 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
	果菜类	茎菜类	叶菜类	花菜类	根菜类	
色泽	应具有本品应有的色泽					从样品中取出适量，倒入一洁净的白瓷盘中，在自然光线下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，以温开水漱口，品其滋味。
滋味与气味	具有本品应有的滋味和气味，无异味					
性状	整齐、均匀、形状规则					
杂质	无碎屑、无虫蛀、无霉变、无肉眼可见外来杂质					
复水性	95℃热水浸泡 2min 基本恢复干燥前状态					

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	果菜类 ≤ 8.0	GB 5009.3

	茎菜类	≤	15	
	叶菜类	≤	8.0	
	花菜类	≤	15	
	根菜类	≤	8.0	
总灰分（以干基计），g/100g	果菜类	≤	6.0	GB 5009.4
	茎菜类	≤	/	
	叶菜类	≤	6.0	
	花菜类	≤	/	
	根菜类	≤	6.0	
酸不溶性灰分（以干基计），g/100g	果菜类	≤	/	GB 5009.4
	茎菜类	≤	/	
	叶菜类	≤	1.5	
	花菜类	≤	/	
	根菜类	≤	1.5	
*铅（以Pb计），mg/kg		≤	0.9	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
*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762。				

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 规定。

2.5 生产加工过程的卫生要求

生产加工过程的卫生应符合 GB 14881 的要求。

2.6 其他要求

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定；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

出厂检验项目包括感官、净含量及允许短缺量、水分。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

蔬菜干制品是以花菜类：干黄花菜、干槐花；叶菜类：干菜心（芸薹）、梅干菜、蕨菜、芝麻叶；果菜类：干豆角；根菜类：干山药、萝卜干；茎菜类：笋干中的一种为原料，经原料验收、挑拣、除杂、干燥或不干燥、计重称量、包装而制成的非即食蔬菜干制品。

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《食品生产许可证审查细则》的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国家标准 GB 2762 的规定。

河南郑在飞贸易有限公司

H N

Q B