



412435S-2017



鲁山县春雨芳商贸有限公司企业标准

Q/LCS 0010S-2017

---

# 干制蕨菜(拳菜)

2017-10-10 发布

2017-10-10 实施

---

鲁山县春雨芳商贸有限公司 发布

## 前 言

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

本标准由鲁山县春雨芳商贸有限公司提出并起草。

本标准起草人：张琳棋。

H N

Q B

# 干制蕨菜(拳菜)

## 1 范围

本标准规定了干制蕨菜(拳菜)的要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存、保质期等。

本标准适用于以野生蕨菜(拳菜)为原料,经分拣、烘干、称重、包装加工而成的非即食干制蕨菜(拳菜)。

## 2 要求

### 2.1 原料要求

野生蕨菜(拳菜)应清洁卫生、无污染、无虫害,并符合 GB 2762 和 GB 2763 的要求。

### 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	细长条状	从样品中取出 100g,置于白色瓷盘中,自然光下用肉眼观察色泽、性状及有无杂质,嗅其气味;泡发后,以温开水漱口,品其滋味。
色泽	浅黄色至黑色	
气、滋味	具有蕨菜(拳菜)固有的气、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	≤ 15.0	GB 5009.3
*铅(以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.8	GB 5009.12

注: \*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

净含量与允许短缺量应符合 JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则的规定。

### 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,农药最大残留限量应符合 GB 2763 的规定。

## 3 检验

出厂检验项目为:感官、净含量及允许短缺量、水分。型式检验按国家有关规定执行。

## 编制说明

本标准适用于以野生蕨菜(拳菜)为原料,经分拣、烘干、称重、包装加工而成的非即食干制蕨菜(拳菜)。

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 GB 7949《黄花菜》制订本企业标准,作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准规定了干制蕨菜(拳菜)的要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存、保质期等。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

鲁山县春雨芳商贸有限公司  
2017年08月24日

H N

Q B