



412592S-2017



淮阳县天志油脂有限公司企业标准

Q/HTY 0001S-2017

蔬菜干制品

2017-10-31 发布

2017-10-31 实施

淮阳县天志油脂有限公司 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。

本标准由淮阳县天志油脂有限公司提出并起草。

本标准起草人：张天志。

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、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以干的黄花菜、豆角、芝麻叶中的一种为原料，经干燥、分选、包装加工而成的蔬菜干制品。

2 要求

2.1 原料要求

2.1.1 黄花菜应符合 GB 7949 的规定。

2.1.2 干豆角应符合 NY/T 1393 的规定。

2.1.3 芝麻叶应符合 NY/T 960 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	检测方法
性状	具有原料固有的性状	从样品中取出 100g，将样品倒入白色瓷盘中，自然光下用肉眼观察色泽及性状及杂质，嗅其气味，样品煮制后，以温开水漱口，品其滋味。
色泽	具有蔬菜干制品相应品种应有的色泽	
气、滋味	具有蔬菜干制品相应品种固有的气味、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	检测方法
水分, g/100g	≤ 25	GB 5009.3
铅 ^a (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

^a 铅的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 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 其它要求

真菌毒素应符合 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。

H N

Q B

编制说明

蔬菜干制品是以干的黄花菜、豆角、芝麻叶中的一种为原料，经干燥、分选、包装加工而成的蔬菜干制品。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》制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中铅的指标严于食品安全国家标准 GB 2762。

淮阳县天志油脂有限公司

2017年9月20日

H N

Q B