



412647S-2017



河南凌之峰食品有限公司企业标准

Q/HLS 0004S-2017

调味脱水蔬菜

2017-11-06 发布

2017-11-06 实施

河南凌之峰食品有限公司 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》的要求编写。

本标准由河南凌之峰食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：朱凌峰。

H N

Q B

调味脱水蔬菜

1 范围

本标准规定了调味脱水蔬菜的分类、要求、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存和保质期。

本标准适用于以圆白菜、白菜、豆角、胡萝卜、榨菜、香葱、万年青、雪菜中的一种为主要原料，经清洗，切分，添加生活饮用水、食用盐、白砂糖、辣椒粉进行调味，热风干燥，包装加工而成的调味脱水蔬菜。

2 要求

2.1 原料要求

2.1.1 圆白菜、白菜、豆角、胡萝卜、榨菜、香葱、万年青、雪菜应符合 NY/T 1987 的规定。

2.1.2 食用盐应符合 GB 2721 及 GB/T 5461 的规定。

2.1.3 白砂糖应符合 GB/T 317 及 GB 13104 的规定。

2.1.4 辣椒粉应符合 GB/T 30382 的规定。

2.1.5 生活饮用水（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 规定。

表 1 感官要求

项 目	要 求	检验方法
性 状	具有本品应具有性状	取适量试样置于洁净的白色盘(瓷盘或同类容器)中,在自然光下观察色泽和性状、杂质。闻其气味,用温开水漱口,品其滋味。
色 泽	具有本品应具有色泽	
气 滋 味	具有产品特有气滋味,无异味,无霉变	
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	≤ 10	GB 5009.3
食用盐(以 NaCl 计), g/100g	≤ 8	GB 5009.44
铅*(以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.8	GB 5009.12
镉(以 Cd 计), mg/kg	≤ 0.2	GB 5009.15
六六六, mg/kg	≤ 0.05	NY/T 761
滴滴涕, mg/kg	≤ 0.05	
甲胺磷, mg/kg	≤ 0.05	
敌敌畏, mg/kg	≤ 0.2	
氯菊酯, mg/kg	≤ 1.0	
杀螟硫磷, mg/kg	≤ 0.5	

注: *指标严于国家标准。

2.4 微生物指标

微生物指标应符合表 3 的规定。

表 3 微生物指标

项目	采样方案 ^a 及限量（若非指定均以/25g 标示）				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数(CFU/g) ≤	100000				GB 4789.2
大肠菌群(MPN/g) ≤	3				GB 4789.3
金黄色葡萄球菌(CFU/g)	5	1	100	1000	GB 4789.10 第二法
沙门氏菌	5	0	0	—	GB 4789.4
大肠埃希氏菌 O157: H7	5	0	0	—	GB 4789.36
注 1: a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行; 注 2: n 为同一批次产品应采集的样品件数; c 为最大可允许超出 m 值的样品数; m 为致病菌指标可接受水平的限量值; M 为致病菌指标的最高安全限量值。					

2.5 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。

2.6 食品生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.7 其它要求

食品添加剂使用符合 GB 2760 的规定; 污染物限量应符合 GB 2762 的规定; 农药残留应符合 GB 2763 的规定。

3 检验

出厂检验项目包括: 感官、水分、菌落总数、大肠菌群、净含量及允许短缺量。型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

本标准适用于以圆白菜、白菜、豆角、胡萝卜、榨菜、香葱、万年青、雪菜中的一种为主要原料，经清洗，切分，添加生活饮用水、食用盐、白砂糖、辣椒粉进行调味，热风干燥，包装加工而成的调味脱水蔬菜。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，制订本企业标准，作为组织生产，质量控制和监督检查提供依据。

本标准规定了调味脱水蔬菜的分类、要求、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存和保质期。

其中铅指标严于国家标准 GB 2762 的规定。

河南凌之峰食品有限公司

H N
Q B