



412941S-2017



虞城县振豫调料厂企业标准

Q/YZT 0001S-2017

蔬菜干制品料包

2017-12-11 发布

2017-12-11 实施

虞城县振豫调料厂 发布

前 言

本标准按 GB/T1.1《标准化工作导则第 1 部分：标准的结构和编写规则》的规定编写。

本标准是由虞城县振豫调料厂提出并起草。

本标准起草人：张潇予、朱登亮。

H N

Q B

蔬菜干制品料包

1 范围

本标准规定了蔬菜干制品料包的要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以脱水青梗菜、脱水辣椒、脱水香菜、脱水葱、脱水胡萝卜、脱水小白菜、脱水高丽菜、腐竹、大豆组织蛋白制品、枸杞中的几种，经混合、调配、包装而成的蔬菜干制品料包。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 脱水青梗菜、脱水辣椒、脱水香菜、脱水葱、脱水胡萝卜、脱水小白菜、脱水高丽菜应符合NY/T 1045的规定。

2.1.2 腐竹、大豆组织蛋白制品应符合GB 2712的规定。

2.1.3 枸杞应符合GB/T 18672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
性 状	片状或块状或段状	从样品中取出 1 瓶，将本品倒入一烧杯中，自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，熟制后，以温开水漱口，品其滋味。
色 泽	具有产品应有的色泽	
气、滋味	具有产品应有的气、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	GB 5009.3
灰分, g/100g	≤ 8.0	GB 5009.4
*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
*铅的指标严于食品安全国家标准GB 2762		

2.5 净含量及允许短缺量

净含量与允许短缺量应符合 JJF1070 的规定。

2.6 生产加工过程的卫生要求

应符合14881 的规定。

2.7其它要求

食品添加剂应符合GB 2760的规定；污染物残留限量应符合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。

H H N

Q B

编制说明

蔬菜干制品料包是以脱水青梗菜、脱水辣椒、脱水香菜、脱水葱、脱水胡萝卜、脱水小白菜、脱水高丽菜、腐竹、大豆组织蛋白制品、枸杞中的几种，经混合、调配、包装而成的。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》要求制定本企业标准，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。

H N

虞城县振豫调料厂

2017年11月09日

Q B