



413386S-2018



焦作市浩润脱水蔬菜有限公司企业标准

Q/JZHR 0002S-2018

---

# 脱水蔬菜

2018-11-09 发布

2018-11-09 实施

---

焦作市浩润脱水蔬菜有限公司 发布

## 前 言

本标准按 GB/T1.1《标准化工作指导导则第 1 部分：标准的结构和编写》编写。

本标准由焦作市浩润脱水蔬菜有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：王洪州 张沛泉。

H N

Q B

# 脱水蔬菜

## 1 范围

本标准规定了脱水蔬菜的分类、要求、检验方法、检验规则、标签、标志、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以胡萝卜、高丽菜（包菜）、葱、香菜、红椒、青梗菜、菠菜、蒜、洋葱、番茄、黄瓜、茄子、豆角、土豆、南瓜、芹菜、芦笋、大麦苗、蒲公英、马齿苋、槐花、榆钱中的一种为原料，经挑选、清洗、漂烫或不漂烫、冷却或不冷却、去皮或不去皮、分切、甩水、热风干燥、分选、筛选、金属探测、粉碎或不粉碎、包装工艺加工而成的非即食产品。

## 2 分类

按蔬菜品种和产品形态分为：脱水胡萝卜、脱水高丽菜（包菜）、脱水青葱、脱水香菜、脱水红椒、脱水青梗菜、脱水菠菜、脱水大蒜、脱水洋葱、脱水番茄、脱水黄瓜、脱水茄子、脱水豆角、脱水土豆、脱水南瓜、脱水芹菜、脱水芦笋、脱水大麦苗、脱水蒲公英、脱水马齿苋、脱水槐花、脱水榆钱。

2.1 脱水胡萝卜：是以胡萝卜为原料，经挑选、清洗、漂烫、去皮、冷却、分切、甩水、热风干燥、分选、筛选、金属探测、粉碎或不粉碎、包装工艺加工而成。

2.2 脱水高丽菜（包菜）：是以高丽菜（包菜）为原料，经挑选、清洗、漂烫、冷却、分切、甩水、热风干燥、分选、筛选、金属探测、包装工艺加工而成。

2.3 脱水葱：是以葱为原料，经挑选、清洗、分切、甩水、热风干燥、分选、筛选、金属探测、包装工艺加工而成。

2.4 脱水香菜：是以香菜为原料，经挑选、清洗、分切、甩水、热风干燥、分选、筛选、金属探测、包装工艺加工而成。

2.5 脱水红椒：是以红椒为原料，经挑选、清洗、分切、甩水、热风干燥、分选、筛选、金属探测、包装工艺加工而成。

2.6 脱水青梗菜：是以青梗菜为原料，经挑选、清洗、分切、漂烫、冷却、甩水、热风干燥、分选、筛选、金属探测、包装工艺加工而成。

2.7 脱水菠菜：是以菠菜为原料，经挑选、清洗、分切、甩水、热风干燥、分选、筛选、金属探测、粉碎或不粉碎、包装工艺加工而成。

2.8 脱水大蒜：是以蒜为原料，经挑选、去皮、清洗、分切、甩水、热风干燥、分选、筛选、金属探测、粉碎或不粉碎、包装工艺加工而成。

2.9 脱水洋葱：是以洋葱为原料，经挑选、去皮、清洗、分切、甩水、热风干燥、分选、筛选、金属探测、粉碎或不粉碎、包装工艺加工而成。

2.10 脱水番茄：是以番茄为原料，经挑选、清洗、分切、甩水、热风干燥、分选、筛选、金属探测、粉碎或不粉碎、包装工艺加工而成。

2.11 脱水黄瓜：是以黄瓜为原料，经挑选、清洗、分切、甩水、热风干燥、分选、筛选、金属探测、包装工艺加工而成。

2.12 脱水茄子：是以茄子为原料，经挑选、去皮、清洗、分切、甩水、热风干燥、分选、筛选、金属探测、包装工艺加工而成。

2.13 脱水豆角：是以豆角为原料，经挑选、清洗、分切、漂烫、冷却、甩水、热风干燥、分选、筛选、金属探测、包装工艺加工而成。

2.14 脱水土豆：是以土豆为原料，经挑选、清洗、分切、甩水、热风干燥、分选、筛选、金属探测、包装工艺加工而成。

2.15 脱水南瓜：是以南瓜为原料，经挑选、清洗、分切、甩水、热风干燥、分选、筛选、金属探测、粉碎或不粉碎、包装工艺加工而成。

2.16 脱水芹菜：是以芹菜为原料，经挑选、清洗、分切、甩水、热风干燥、分选、筛选、金属探测、粉碎或不粉碎、包装工艺加工而成。

2.17 脱水芦笋：是以芦笋为原料，经挑选、清洗、分切、甩水、热风干燥、分选、筛选、金属探测、粉碎或不粉碎、包装工艺加工而成。

2.18 脱水大麦苗：是以大麦苗为原料，经挑选、清洗、分切、甩水、热风干燥、分选、筛选、金属探测、粉碎或不粉碎、包装工艺加工而成。

2.19 脱水蒲公英：是以蒲公英为原料，经挑选、清洗、分切、漂烫、冷却、甩水、热风干燥、分选、筛选、金属探测、包装工艺加工而成。

2.20 脱水马齿苋：是以马齿苋为原料，经挑选、清洗、分切、漂烫、冷却、甩水、热风干燥、分选、筛选、金属探测、包装工艺加工而成。

2.21 脱水槐花：是以槐花为原料，经挑选、清洗、分切、甩水、热风干燥、分选、筛选、金属探测、包装工艺加工而成。

2.22 脱水榆钱：是以榆钱为原料，经挑选、清洗、分切、甩水、热风干燥、分选、筛选、金属探测、包装工艺加工而成。

### 3 要求

#### 3.1 原料要求

3.1.1 胡萝卜应符合 NY/T 493 的规定。

3.1.2 高丽菜（包菜）、菠菜、香菜、青梗菜应符合 NY/T 743 的规定。

3.1.3 葱、蒜、洋葱应符合 NY/T 744 的规定。

3.1.4 红椒应符合 GB/T 30382 的规定。

- 3.1.5 番茄应符合 NY/T 270 的规定。
- 3.1.6 黄瓜应符合 NY/T 578 的规定。
- 3.1.7 茄子应符合 NY/T 581 的规定。
- 3.1.8 豆角应符合 NY/T 965 的规定。
- 3.1.9 土豆应符合 LS/T 3106 的规定。
- 3.1.10 南瓜应符合 NY/T 747 的规定。
- 3.1.11 芹菜应符合 NY/T 580 的规定。
- 3.1.12 芦笋应符合 NY/T 760 的规定。
- 3.1.13 大麦苗应符合卫生部 2012 年第 8 号公告的规定。
- 3.1.14 蒲公英、马齿苋、榆钱应清洁卫生、无污染、无腐烂、无杂质、符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 3.1.15 槐花应符合 NY/T 1506 的规定。
- 3.1.16 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。

### 3.2 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	具有脱水蔬菜固有的粒状、粉状、片状	从样品中取出500g，置于洁净白色的瓷盘中，用镊子翻动，在自然光线下观察性状、色泽、查看是否有杂质等，用鼻嗅其气味，品其滋味。
色泽	具有脱水蔬菜固有的色泽	
气味和滋味	具有脱水蔬菜正常气味和滋味、无异味	
杂质	无肉眼可见外来杂质	

### 3.3 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	≤ 12.0 (粉状: 8.0)	GB 5009.3
总灰分, g/100g	≤ 16.0	GB 5009.4
*总砷 (以As计), mg/kg	≤ 0.4	GB 5009.11
铅 (以Pb计), mg/kg	≤ 1.0	GB 5009.12
敌敌畏, mg/kg	≤ 0.2	GB/T 5009.20
六六六, mg/kg	≤ 0.05	GB/T 5009.19

滴滴涕, mg/kg	≤	0.05	GB/T 5009.19
甲胺磷, mg/kg	≤	0.05	GB/T 5009.103
杀螟硫磷, mg/kg	≤	0.5	GB/T 14553
氯菊酯, mg/kg	≤	1.0	GB/T 5009.146
注: *指标为严于食品安全国家标准GB 2762的指标。			

### 3.4 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。

### 3.5 食品生产加工过程中的卫生要求

食品生产加工过程中的卫生要求应符合GB 14881的规定。

### 3.6 其它要求

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; 农药残留限量应符合 GB 2763 的规定。

## 4 检验

出厂检验项目为: 感官要求、水分、总灰分、净含量及允许短缺量。型式检验按国家相关规定执行。

## 编制说明

脱水蔬菜是以胡萝卜、高丽菜（包菜）、葱、香菜、红椒、青梗菜、菠菜、蒜、洋葱、番茄、黄瓜、茄子、豆角、土豆、南瓜、芹菜、芦笋、大麦苗、蒲公英、马齿苋、槐花、榆钱中的一种为原料，经挑选、清洗、漂烫或不漂烫、冷却或不冷却、去皮或不去皮、分切、甩水、热风干燥、分选、筛选、金属探测、粉碎或不粉碎、包装工艺加工而成的非即食产品。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 NY/T 1045《绿色食品 脱水蔬菜》制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准规定了脱水蔬菜的分类、要求、检验方法、检验规则、标签、标志、包装、运输、贮存等。

本标准中总砷指标严于食品安全国家标准 GB 2762。

焦作市浩润脱水蔬菜有限公司

H N  
Q B