



413807S-2018



商丘坤利食品有限公司企业标准

Q/SKS 0001S-2018

脱水蔬菜

2018-12-19 发布

2018-12-19 实施

商丘坤利食品有限公司 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》的规则要求编写。

本标准由商丘坤利食品有限公司提出。

本标准起草单位：商丘坤利食品有限公司、商丘市质量技术监督检验测试中心。

本标准主要起草人：刘耀东、陈卫东。

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，以及检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等要求。

本标准适用于以新鲜蔬菜[胡萝卜、高丽菜（包菜）、葱、香菜、菠菜]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、包装工艺加工而成的非即食脱水蔬菜。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 胡萝卜应符合 NY/T 493 的规定。
- 2.1.2 香菜、菠菜、包菜应符合 NY/T 743 的规定。
- 2.1.3 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.4 葱应符合 NY/T 744 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	具有脱水蔬菜固有的粒状、片状	随机取适量样品，置于洁净白磁盘中，在自然光或相当于自然光的室内，用肉眼观察其色泽、性状、杂质。嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味。
色泽	具有各类脱水蔬菜固有的色泽	
滋味和气味	具有各类脱水蔬菜特有的气味和滋味，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	≤ 8.0	GB 5009.3
灰分, g/100g	≤ 6.0	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。

3 检验

出厂检验项目包括：感官要求、水分、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

脱水蔬菜是以新鲜蔬菜[胡萝卜、高丽菜（包菜）、葱、香菜、菠菜]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、包装工艺加工而成的非即食脱水蔬菜。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依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

商丘坤利食品有限公司

H N

Q B