



411869S-2018



唐河县乡芝恋农业科技有限公司企业标准

Q/TXN 0001S-2018

蔬菜干制品

2018-06-21 发布

2018-06-21 实施

唐河县乡芝恋农业科技有限公司 发布

前 言

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

本标准由唐河县乡芝恋农业科技有限公司提出并负责起草。

本标准起草人：葛博。

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、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输及贮存等。

本标准适用于以芝麻叶或红薯叶为原料，经原料验收、清洗、挑拣、杀青、烫漂或蒸煮、过滤、干燥（风干、日晒）、包装加工而成的蔬菜干制品。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 芝麻叶、红薯叶应符合 NY/T 743 的规定。

2.1.2 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 的规定。

表 1 感官要求

项 目	指 标	检验方法
性状	具有蔬菜干制品固有的片状	从混合均匀的样品中取出适量被测样品，倒入洁净的白瓷盘内，观察其性状、色泽，嗅其气味，品尝其滋味，并检查有无外来杂质。
色泽	具有该产品特有的色泽	
气、滋味	具有该产品特有的气、滋味，无异味	
杂质	无肉眼外来可见杂质	

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	≤ 35	GB 5009.3
总灰分（以干基计）, g/100g	≤ 6.0	GB 5009.4
总砷（以 As 计）/（mg/kg）	≤ 0.5	GB 5009.11
*铅（以 Pb 计）/（mg/kg）	≤ 0.8	GB 5009.12
镉（以 Cd 计）/（mg/kg）	≤ 0.2	GB 5009.15
汞（以 Hg 计）/（mg/kg）	≤ 0.01	GB 5009.17
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
敌敌畏/（mg/kg）	≤ 0.2	GB/T 5009.20
杀螟硫磷/（mg/kg）	≤ 0.5	GB/T 14553
氯菊酯/（mg/kg）	≤ 1.0	GB/T 5009.146
*指标严于食品安全国家标准 GB 2762。		

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				检验方法
	n	c	m	M	

菌落总数 (CFU/g)	5	2	10^4	10^5	GB 4789.2
大肠菌群 (CFU/g)	5	2	10	10^2	GB 4789.3 中的平板计数法
沙门氏菌 (/25 g)	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌 (CFU/g)	5	1	100	1000	GB 4789.10 第二法
注 1: a 样品的采样及处理按 GB 4789.1。					

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 生产加工过程的卫生要求

生产加工过程的卫生要求应符合 GB14881 的规定。

2.7 其他要求

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

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

编制说明

本标准适用于以芝麻叶或红薯叶为原料，经原料验收、清洗、挑拣、杀青、烫漂或蒸煮、过滤、干燥（风干、日晒）、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》有关规定，参照《蔬菜干制品生产许可证审查细则》和 NY/T 960《脱水蔬菜 叶菜类》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。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762。

唐河县乡芝恋农业科技有限公司

H N

Q B