



412993S-2018



周口味美香食品有限公司企业标准

Q/ZWS 0001S-2018

干制黄花菜

2018-09-27 发布

2018-09-27 实施

周口味美香食品有限公司 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》编写。

本标准由周口味美香食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：姜守各。

H N

Q B

干制黄花菜

1 范围

本标准规定了干制黄花菜的要求、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存、保质期。以本标准适用于以黄花菜为原料，经干燥、分选、包装加工而成的干制黄花菜。

2 要求

2.1 原料要求

黄花菜应清洁、无污染、无霉变，并符合 GB 2762 和 GB 2763 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
色 泽	具有产品应有的色泽	取适量样品，置于洁净的白色瓷盘中，自然光下用肉眼观察色泽、性状及有无杂质，嗅其气味；泡发后，以温开水漱口，品其滋味。
气、滋味	具有产品应有的气味和滋味，无异味	
性 状	具有产品应有的性状	
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	≤ 18.0	GB 5009.3
铅 ^a (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	

a 铅的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

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

编制说明

本标准适用于以黄花菜为原料，经精选、去杂、检验、包装加工而成的干制黄花菜。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，参照有关国家标准制订本企业标准，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。

周口味美香食品有限公司

H N

Q B