



410840S-2019



郑州市凯龙食品有限公司企业标准

Q/ZKL 0002S-2019

干制黄花菜

2019-04-19 发布

2019-04-19 实施

郑州市凯龙食品有限公司 发布

前 言

本标准文本按 GB/T 1.1《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写》的要求进行编写。

本标准由郑州市凯龙食品有限公司提出。

本标准起草单位：郑州市凯龙食品有限公司。

本标准主要起草人：李海清。

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、贮存等。

本标准适用于以经预干燥处理的黄花菜的花蕾为原料，经干燥、挑选，称重，包装而成的非即食干制黄花菜。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 黄花菜的花蕾应新鲜、清洁卫生、无污染、无虫害、无腐烂，并符合 GB 2762、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
性 状	条状	从样品中取出 1 袋，倒入一洁净白色瓷盘中，在自然光下用肉眼观察色泽、性状及有无外来杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
色 泽	黄色至棕黄色	
气、滋味	具有黄花菜应有气味和滋味，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	≤ 15.0	GB 5009.3
总砷(以 As 计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
*铅(以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.12

注：*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

2.4 净含量及允许短缺量

按国家质量监督检验检疫总局令 75 号《定量包装商品计量监督管理办法》执行，净含量及允许短缺量按 JJF 1070 规定的方法检验。

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

本标准适用于以经预干燥处理的黄花菜的花蕾为原料，经干燥、挑选，称重，包装而成的非即食干制黄花菜。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 GB 7949《黄花菜》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、贮存等。
本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

郑州市凯龙食品有限公司

H N

Q B