Q/JDTX

及度添香(宁夏)生物科技有限公司企业标准

Q/JDTX 0003S-2022

蔬菜粉

前 言

本文件按照GB/T 1.1—2020《标准化工作导则 第1部分:标准化文件的结构和起草规则》的规定起草。

本文件由及度添香(宁夏)生物科技有限公司提出。

本文件由及度添香(宁夏)生物科技有限公司负责起草。

本文件主要起草人: 杜继攀。

本文件有效期五年。

蔬菜粉

1 范围

本文件规定了蔬菜粉的产品分类、技术要求、食品添加剂、生产加工过程的卫生要求、试验方法、检验规则、标志、包装、运输、贮存。

本文件适用于以不同品种的脱水蔬菜颗粒为原料,经验收、挑选、打粉、包装等工序制成的不同品种的蔬菜粉。

2 规范性引用文件

下列文件中的内容通过文中的规范性引用而构成本文件必不可少的条款。其中,注日期的引用文件,仅该日期对应的版本适用于本文件;不注日期的引用文件,其最新版本(包括所有的修改单)适用于本文件。

- GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
- GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定
- GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定
- GB 5009.34 食品安全国家标准 食品中二氧化硫的测定
- GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- GB 14881 食品安全国家标准 食品企业通用卫生规范

NY/T 761 蔬菜和水果中有机磷、有机氯、拟除虫菊酯和氨基甲酸酯类农药多残留的测定 国家质量监督检验检疫总局令(2005)第75号《定量包装商品计量监督管理办法》

3 产品分类

根据原料不同产品分为以下类别:

- a) 菠菜粉;
- b) 番茄粉;
- c) 芹菜粉;
- d) 青椒粉;
- e) 红椒粉;
- f) 辣椒粉;
- g) 南瓜粉;
- h) 西兰花粉;
- i) 马铃薯粉;
- j) 胡萝卜粉;
- k) 韭葱粉;
- 1) 洋葱粉:
- m) 甜菜粉;

Q/JDTX 0003S—2022

- n) 香菜粉;
- o) 西葫芦粉;
- p) 芦笋粉;
- q) 大蒜粉;
- r) 姜粉;
- s) 姜黄粉;
- t) 白花菜粉;
- u) 蘑菇粉;
- v) 紫薯粉;
- w) 山药粉;
- x) 茄子粉;
- y) 豆角粉。

4 技术要求

4.1 原料要求

各种蔬菜颗粒原料应符合相应国家标准和有关规定。

4.2 感官指标

感官指标应符合表1规定。

表 1 感官指标

项目	指标
色 泽	应与原料固有的色泽相近或一致
组织形态	粉状,无正常视力可见外来异物,无霉变
滋味气味	具有原蔬菜的滋味与气味,无异味

4.3 理化指标

理化指标应符合表2规定。

表 2 理化指标

项目	指 标	
水分,%	≤10.0	
铅(以Pb计), mg/kg	≤0.8	
二氧化硫(以SO₂计),g/kg	≤0.2	
甲胺磷 ^a , mg/kg	≤0.05	
敌敌畏 ^a ,mg/kg	≤0.2	
杀螟硫磷 ^a , mg/kg	≤0.5	
氯菊酯 ^a ,mg/kg	≤1	
a 指复水后的样品中的含量。		

5 食品添加剂

- 5.1 食品添加剂质量应符合相应的标准和有关规定。
- 5.2 食品添加剂品种及其用量应符合 GB 2760 的规定。

6 生产加工过程卫生要求

应符合GB 14881的规定。

7 试验方法

- 7.1 感官指标检验: 称取混合均匀的样品 200g, 于白瓷盘内, 色泽、形态、杂质、霉变等用目测法, 气味和滋味用嗅和尝的方法。
- 7.2 水分按 GB 5009.3 规定方法检验。
- 7.3 铅按 GB 5009.12 规定方法检验。
- 7.4 甲胺磷、敌敌畏、杀螟硫磷、氯菊酯取复水后的样品按 NY/T 761 规定方法检验。
- 7.5 二氧化硫按 GB/T 5009.34 规定方法检验。

8 检验规则

- 8.1 以同一班次生产的同一品种的产品为一批,在每批产品中随机抽样 500 g 进行检验,每批产品须经检验合格后方可出厂。
- 8.2 检验分出厂检验和型式检验。
- 8.2.1 出厂检验项目为净含、感官指标、水分。
- 8.2.2 型式检验每12个月进行1次,在有下列情况之一时应随时进行:
 - a) 新产品投产时;
 - b) 正式生产后,原料、工艺有较大变化时;
 - c) 长期停产后,恢复生产时;
 - d) 出厂检验结果与上次型式检验有较大差异时;
 - e) 监管部门提出要求时。
- 8.3 检验如有不合格项目,可在同批产品中加倍抽样对不合格项目进行复检,以复检结果为准。

9 标志、包装、运输、贮存

9.1 标志

标志应符合GB 7718的规定。

9.2 包装

- 9.2.1 内包装用符合食品卫生要求的包装材料装,包装定量误差应符合国家质量监督检验检疫总局令 (2005)第75号。
- 9.2.2 外包装用纸箱装,每箱总重量不得少于总净重。

9.3 运输

Q/JDTX 0003S—2022

运输车辆应清洁卫生,运输时应避免日晒、雨淋。不得与有毒、有害、有异味或影响产品质量的物品混装运输。搬运中应轻拿轻放,严禁抛摔。

9.4 贮存

应贮存在清洁卫生、阴凉通风、干燥的场所。不得与有毒、有害、有异味的物品同处贮存。 在上述条件下保质期为24个月。

4