备案号：QB64/0497S-2022

Q/NNWZ

宁 夏 宁 味 真 食 品 有 限 公 司 企 业 标 准

Q/NNWZ 0004S—2022

蔬菜干制品

2022-10-26发布　　2022-10-26实施

宁夏宁味真食品有限公司　　发 布

前　　言

本标准的卫生指标是按照GB 2762-2017 《食品安全国家标准 食品中污染物限量 》和GB 2763-2021《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》确定。

本标准是按照GB/T 1.1-2009《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写》编写的。

本标准由宁夏宁味真食品有限公司提出。

本标准由宁夏宁味真食品有限公司负责起草。

本标准主要起草人：黄金成。

本标准有效期五年。

蔬菜干制品

1 范围

本标准规定了蔬菜干制品的技术要求、食品添加剂、生产加工过程卫生要求、试验方法、检验规则、 标志、包装、运输、贮存。

本标准适用于以干制的香菜、葱、蒜苗、辣椒等蔬菜为原料， 经清理、拣选、干燥或不干燥、包装制成的蔬菜干制品。

2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅所注日期的版本适用于本文 件。凡是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 2763 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量

GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定

GB 5009.11 食品安全国家标准 食品中总砷及无机砷的测定

GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定

GB 5009.15 食品安全国家标准 食品中镉的测定

GB 5009.17 食品安全国家标准 食品中总汞及有机汞的测定

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 食品生产通用卫生规范

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 技术要求

3.1 原料要求

干制的香菜、葱、蒜苗、辣椒等蔬菜原料应符合相关食品安全规定和要求。

3.2 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	具有本品应有的色泽，色泽正常
外观形状	具有本品应有的形状，无正常视力可见外来杂质
滋味气味	具有本品应有的滋味与气味，无霉味和其他异味

3.3 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/%	≤25.0
总砷（以As计）/（mg/kg）	≤0.4
铅（以Pb计）/（mg/kg）	≤0.9
镉（以Cd计）/（mg/kg）	≤0.5
总汞(以Hg计) /（mg/kg）	≤0.1
甲胺磷/（mg/kg）	≤0.05
敌敌畏/（mg/kg）	≤0.2
杀螟硫磷/（mg/kg）	≤0.5
氯菊酯/（mg/kg）	≤1
六六六/（mg/kg）	≤0.05
滴滴涕/（mg/kg）	≤0.05

4 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 食品添加剂的品种和使用量应符合GB 2760的规定。

5 生产加工过程的卫生要求

应符合GB 14881的规定。

6 试验方法

7.1 感官指标用感官检验。
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 总砷按GB5009.11规定方法检验。
7.5 汞按GB5009.17规定方法检验。
7.6 镉按GB5009.15规定方法检验
7.7 甲胺磷、敌敌畏、杀螟硫磷、氯菊酯、六六六、滴滴涕按GB 2763规定方法检验。

8 检验规则

8.1 以每批原料生产包装的产品为一批，在每批产品中随机抽样1000g进行检验，每批产品须经质检部门检验合格后附有合格证方可出厂。
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量、感官指标、水分。
8.2.2 型式检验每6个月进行1次，在有下列情况之一时亦应随时进行：

a）新产品投产时；

b）正式生产后，原料、工艺有较大变化时；
c）产品长期停产后，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
督机构提出进行型式检验要求时。

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

应符合GB 7718的规定。

9.2 包装

9.2.1 内包装用符合食品安全要求的包装材料。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

9.3.1 应使用食品专用运输车，不得与有毒、有害及有异味的物品一起运输。
9.3.2 运输过程中应防止日晒、雨淋、重压。搬运时应轻拿轻放，不得抛摔。

9.4 贮存

应贮存在阴凉、通风、干燥的库房内。不得与有毒、有害及有异味的物品共同存放。产品码放应离 地面10cm以上，墙壁20cm以上。

在上述条件下，产品保质期以具体包装的标识为主。