

备案号：QB64/0456S-2023

# Q/LBYS

## 隆德县葆易圣药业有限公司企业标准

Q/LBYS0001S—2023

### 黄花菜

2023-08-29 发布

2023-08-29 实施

隆德县葆易圣药业有限公司 发布

# 前言

本文件按照 GB/T 1.1-2020《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写》规定编写。

本文件由隆德县葆易圣药业有限公司提出。

本文件由隆德县葆易圣药业有限公司起草。

本文件主要起草人：田永强、杨莉、陈红丽、鲍小杰、王婧。

本文有效期五年。

# 黄花菜

## 1 范围

本文件规定了黄花菜的术语和定义、基本要求、检验方法、检验规则、标签、包装、运输和贮存。

本文件适用于黄花菜的生产加工和质量管理。

## 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。凡是注日期的应用文件，仅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 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定

GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则

GB/T 12456 食品中总酸的测定

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 术语和定义

### 3.1 黄花菜

将鲜黄花菜经过加工处理具有香、甜、脆特质的干制黄花菜。

## 4 基本要求

### 4.1 原料要求

黄花菜花蕾应无霉变、腐烂，并符合相关食品安全规定和要求。

### 4.2 感官指标

感官应符合表 1 要求。

表 1 感官要求

| 项 目 | 指 标 |
|-----|-----|
|-----|-----|

|      |                     |
|------|---------------------|
| 色 泽  | 淡黄色或棕黄色，色泽均匀，有光泽    |
| 外观形状 | 条形均匀，肉质肥厚，无肉眼可见外来杂质 |
| 滋味气味 | 具有黄花菜特有的香气，无霉味和其他异味 |

#### 4.3 理化指标

理化指标应符合表 2 要求。

表 2 理化指标

| 项目          | 指标     |
|-------------|--------|
| 水分，%        | ≤20    |
| 总酸(以柠檬酸计)，% | ≥3.5   |
| 二氧化硫，mg/kg  | ≤100.0 |

#### 4.4 重金属及有害元素

重金属及有害元素应符合表 3 要求。

表 3 重金属及有害元素

| 项目              | 指标   |
|-----------------|------|
| 铅（以 Pb 计），mg/kg | ≤0.9 |

#### 4.5 农药残留限量

农药残留应符合表 4 的规定。

表 4 农药残留指标

| 项目            | 指标    |
|---------------|-------|
| 六六六总量，(mg/kg) | ≤0.05 |
| 滴滴涕总量，(mg/kg) | ≤0.05 |

#### 4.6 净含量

应符合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》的规定。

#### 5 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

## 6 检验方法

### 6.1 感官检验

在感官评论室内，将样品置于洁净的白瓷盘中，在自然光下观察样品的形状、色泽、气味、肉质和杂质。

### 6.2 杂质

在感官评论室内，用精度 0.1g 的天平，随机称取试样 500g，用直径 0.4cm 的筛网，筛落灰土等杂物，并用医用尖嘴镊子检出筛上物中的杂质后，一并收集称量，并按公式（1）计算：

$$\text{杂质 (\%)} = M/W \times 100 \dots\dots\dots (1)$$

式中：M—杂质总质量，g；

W—试样质量，g。

### 6.3 青条菜、油条菜及开花菜

在感官评论室内，用精度 0.1g 的天平，随机抽取产品 200g，用肉眼分辨，分别检出青条菜、油条菜及开花菜，将青条菜、油条菜合并收集称量，开花菜单独称量，并按公式（2）计算：

$$\text{含量 (\%)} = G/D \times 100 \dots\dots\dots (2)$$

式中：G—青条菜+油条菜的总质量/开花菜总质量，g；

D—试样质量，g。

### 6.4 理化检验

#### 6.4.1 水分

按 GB 5009.3 规定的方法测定。

#### 6.4.2 粗纤维

按 GB/T 5009.10 规定的方法测定。

#### 6.4.3 脂肪

按 GB/T 5009.6 规定的方法测定。

#### 6.4.4 总糖

按 GB/T 6194 规定的方法测定。

#### 6.4.5 二氧化硫

按 GB 5009.34 规定的方法测定。

#### 6.4.6 重金属及有害元素

按 GB 5009.268 或其它可适用的方法测定。

#### 6.4.7 农药残留

按 GB 23200.121 或 GB 23200.113 规定的方法测定。本文件规定的农药残留限量检测方法，如有其它国家标准、行业标准以及部门公告的检测方法，且其检出限和定量限能满足限量值要求时，在检测时可采用。

#### 6.4.8 净含量

按 JJF 1070 规定的方法测定。

### 7 检验规则

#### 7.1 组批

同一班次，同一批投料、同一包装规格和净含量的产品为一批。

#### 7.2 抽样

根据具体检测项目进行抽样。

#### 7.3 检验分类

##### 7.3.1 出厂检验

每批产品出厂前，应按本文件进行检验，检验合格后方可出厂，出厂检验项目为感官指标、水分、净含量。

##### 7.3.2 型式检验

正常情况下每年进行两次，但有下列情况之一应随时进行检验：

- (1) 新产品投产或产品转厂生产的定型鉴定。
- (2) 原材料、生产工艺等有较大改变，可能影响产品的质量时。
- (3) 出厂检验与上次型式检验有较大差异时。
- (4) 国家质量监督部门提出检验的要求时。
- (5) 产品停产 6 个月以上，恢复生产时。

## 8 标志、标签、包装、运输和贮存

### 8.1 标志、标签

8.1.1 产品应预包装，产品标签应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定。

8.1.2 包装箱标志应符合 GB/T 191 的规定。

### 8.2 包装

内包装应用符合食品卫生要求的材料包装，应清洁、干燥、无毒、无异味。定量误差应符合国家质量监督检验检疫总局令（2005）第 75 号的规定。

### 8.3 运输、贮存

#### 8.3.1 运输

产品应采用清洁、干燥、无异味、无污染的运输工具，严禁与有毒、有害、有异味、易挥发的物品混运。

#### 8.3.2 贮存

应贮存在阴凉、通风、干燥的库房内，不得与有毒、有害、有异味的物品混贮，产品储存应离地面 10cm 以上，离墙面 20cm 以上。

---