

备案号：QB64/0538S-2023

Q/WLNL

宁夏旺林农林有限公司企业标准

Q/WLNL 0001S-2023

黄花菜

2023-10-16发布

2023-10-16实施

宁夏旺林农林有限公司 发布

前 言

本标准的编写格式是按照GB/T1.1-2020《标准化工作导则 第1部分： 标准的结构和编写》编写。
本标准的卫生指标是按照GB2763-2016《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》确定。

本标准由宁夏旺林农林有限公司提出。

本标准由宁夏旺林农林有限公司负责起草。

本标准主要起草人： 海玉林。

本标准有效期五年。

黄花菜

1 范围

本标准规定了黄花菜的技术要求、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。

本标准适用于以鲜黄花菜花蕾为原料，经清理、蒸汽杀青、干燥、拣选、包装制成的黄花菜。

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/T 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定
 GB/T 5009.37 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
 GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
 国家质量监督检验检疫总局令（2005）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

鲜黄花菜花蕾应新鲜、无霉变、腐烂，并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	要 求
色泽	淡黄色或棕黄色，色泽均匀，有光泽
气味、滋味	具有黄花菜特有的香味、滋味，无霉味和其他异味
外观形状	条形均匀，肉质肥厚，无肉眼可见外来杂质

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	要 求
水分, %	≤18.0

总酸（以柠檬酸计）， %	≤3.5
铅（以pb计）， mg/kg	≤1.0
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	≤1.0

4 食品添加剂

- 4.1 食品添加剂质量应符合相应的标准和有关规定。
4.2 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

- 6.1 感官指标用感官检验。
6.2 水分按 GB 5009.3 规定方法检验。
6.3 总酸按 GB/T 12456 规定方法检验。
6.4 铅按 GB 5009.12 规定方法检验。
6.5 甲胺磷、敌敌畏、杀螟硫磷、氯菊酯按 GB 2763 规定方法检验。

7 检验规则

- 7.1 以每一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。
7.2 检验分出厂检验和型式检验。
7.2.1 出厂检验项目为净含量、感官指标、水分。
7.2.2 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) 国家质量监督机构提出要求时。
7.3 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。

8 标志、包装、运输、贮存

8.1 标志

应符合GB 7718和GB 28050的规定。

8.2 包装

包装容器应清洁、卫生、封口严密。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。

8.3 运输

运输工具应清洁卫生，运输时应防止污染，不得与有毒、有害及有异味的物品混运。

8.4 贮存

应贮存在阴凉通风的库房内，不得与有毒、有害物品及有异味的物品混存。
在上述条件下，保质期为12个月。
