

备案号：QB64/0088S-2019

Q/YFYM

银川永福元工贸有限公司企业标准

Q/YFYM 0008S—2019

干制黄花菜

2019-04-03 发布

2019-04-03 实施

银川永福元工贸有限公司

发布

前 言

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。

本标准代替Q/YFYM0008S-2016《干制黄花菜》

本标准由银川永福元工贸有限公司提出。

本标准由银川永福元工贸有限公司负责起草。

本标准主要起草人：李彬。

本标准有效期五年。

干制黄花菜

1 范围

本标准规定了干制黄花菜的技术要求、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。

本标准适用于以黄花菜为原料，采用人工干燥或自然干燥的方法，加工而成的干黄花菜。

本标准同时适用于深圳市永福元工贸有限公司、厦门市永福元食品有限公司。

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 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 食品中铬的测定

GB 5009.17 食品安全国家标准 食品中总汞及有机汞的测定

GB/T 5009.19 食品中有机氯农药多组分残留的测定

GB/T 5009.20 食品中有机磷农药残留的测定

GB/T 5009.34 食品中亚硫酸盐的测定

GB/T 5009.103 植物性食品中甲胺磷和乙酰甲胺磷农药残留的测定

GB/T 5009.146 植物性食品中有机氯和拟除虫菊酯类农药多残留的测定

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

原料黄花菜不得有发霉，变质和虫蛀现象，并符合相关标准要求。

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	淡黄色或棕黄色，鸟嘴品质允许菜头呈褐色
外观形状	条形均匀，无虫蛀、无霉变、无杂质
滋味与气味	具有黄花菜固有的气味，无异味

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，%	≤20.0
总砷（以As计），mg/kg	≤0.3
铅（以Pb计），mg/kg	≤1.0
镉（以Cd计），mg/kg	≤0.5
总汞（以Hg计），mg/kg	≤0.08
二氧化硫残留量（以SO ₂ ），g/kg	≤0.2
六六六，mg/kg	≤0.1
滴滴涕，mg/kg	≤0.1
甲胺磷，mg/kg	≤0.05
敌敌畏，mg/kg	≤0.5
杀螟硫磷，mg/kg	≤1.0
氯菊酯，mg/kg	≤2.0

备注：干制黄花菜污染物限量按脱水率折算。根据 GB 2762 的相关规定，以实际相对应黄花菜原料的脱水率折算。干制黄花菜的脱水率为：90%

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 砷按 GB 5009.11 规定方法检验。
- 6.4 铅按 GB 5009.12 规定方法检验。
- 6.5 镉按 GB 5009.15 规定方法检验。
- 6.6 汞按 GB 5009.17 规定方法检验。
- 6.7 二氧化硫残留量按 GB/T 5009.34 规定方法检验。
- 6.8 六六六、滴滴涕按 GB/T 5009.19 规定方法检验。
- 6.9 甲胺磷按 GB/T 5009.103 规定方法检验。
- 6.10 敌敌畏、杀螟硫磷按 GB/T 5009.20 规定方法检验。
- 6.11 氯菊酯按 GB/T 5009.146 规定方法检验。

7 检验规则

7.1 以每批原料加工包装的同一品种的产品为一批，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 型式检验每年进行一次，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进行型式检验要求时。

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的规定。

8.2 包装

8.2.1 内包装用符合国食品卫生要求的包装材料。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。

8.2.2 外包装用纸箱装，每箱总重量不得少于总净重。

8.3 运输

8.3.1 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。

8.3.2 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。

8.4 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，离墙壁20cm以上。

在上述条件下保质期为12个月。
