

备案号：QB64/0304S-2019

# Q/NHTD

## 宁夏黄土地农业食品有限公司企业标准

Q/NHTD 0001S—2019

---

### 干制黄花菜

2019-07-12 发布

2019-07-12 实施

---

宁夏黄土地农业食品有限公司

发布

## 目 次

前言	1
1 范围	1
2 规范性引用文件	1
3 技术要求	1
4 食品添加剂	2
5 食品生产加工过程的卫生要求	3
6 检验规则	3
7 标志、包装、运输、贮存	3
8 保质期	4

## 前 言

本标准根据GB/T1.1—2009规定起草。

本标准由宁夏黄土地农业食品有限公司提出并负责起草。

本标准主要起草人：杨玉喜、柴瑞山

本标准于首次发布并实施。

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要求、加工工艺、检验规则和标志、包装、运输、贮存、保质期等要求。

本标准适用于以干制黄花菜为原料，经筛选、除杂、包装加工而制成的干制黄花菜产品。

## 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，仅注日期的版本适用于本标准。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/T 191	包装储运图示标志
GB 2760	食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
GB 4789.1	食品安全国家标准 食品微生物学检验 总则
GB 4789.2	食品安全国家标准 食品微生物学检验 菌落总数测定
GB 4789.3	食品安全国家标准 食品微生物学检验 大肠菌群计数
GB 4789.4	食品安全国家标准 食品微生物学检验 沙门氏菌检验
GB 4789.5	食品安全国家标准 食品微生物学检验 志贺氏菌检验
GB 4789.10	食品安全国家标准 食品微生物学检验 金黄色葡萄球菌检验
GB 4789.15	食品安全国家标准 食品微生物学检验 霉菌和酵母计数
GB 5009.6	食品中脂肪的测定
GB/T 5009.10	植物类食品中粗纤维的测定
GB 5009.11	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	食品中镉的测定
GB 5009.17	食品中总汞及无机汞的测定
GB/T 5009.19	食品中有机氯农药多组分残留量的测定
GB/T 5009.20	食品有机磷农药残留量的测定
GB 5009.33	食品安全国家标准 食品中亚硝酸盐与硝酸盐的测定
GB 5009.34	食品安全国家标准 食品中二氧化硫的测定
GB/T 5009.103	植物性食品中甲胺磷和乙酰甲胺磷农药残留量的测定
GB/T 5009.146	植物性食品中有机氯和拟除虫菊酯类农药多种残留量的测定
GB 7718	食品安全国家标准 预包装食品标签通则
GB/T 6194	水果、蔬菜可溶性糖测定方法
GB/T 8855	新鲜水果和蔬菜的取样方法（酚滴定法）
GB/T 8858	水果、蔬菜产品中干物质和水分含量的测定方法
GB 23200.94	食品安全国家标准 动物源性食品中敌百虫、敌敌畏、蝇毒磷残留量的测定
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
GB/T 15401	水果、蔬菜及其制品亚硝酸盐和硝酸盐含量的测定

JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则  
 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》  
 国家质量监督检验检疫总局令（2009）第123号《食品标识管理规定》

### 3 技术要求

#### 3.1 原料要求

干制黄花菜应清洁卫生、无污染、无虫害，符合GB 2762和GB 2763。

#### 3.2 感官要求

应符合表1的规定。

表 1 感官要求

项目	要 求			
	特 级	一 级	二 级	三 级
形状	条形均匀，呈直条形，顶端无裂嘴	条形基本均匀，有曲条形菜，顶端无裂嘴	条形均匀，呈自然弯曲形，开花菜不超过 2%	条形均匀，呈自然弯曲形，开花菜不超过 4%
色泽	色泽呈棕黄色，条色均匀有光泽、半透明，无青条菜、油条菜	色泽呈棕黄色，条色均匀有光泽、半透明，无青条菜、油条菜	色泽呈棕黄色，条色基本均匀有光泽、半透明，青条菜、油条菜不超过 5%	色泽棕黄，青条菜、油条菜不超过 7%
气味	具有黄花菜独有的香味，无霉味和其他异味			无霉味和其他异味
肉质	肉质肥厚，组织致密	肉质肥厚，组织致密	肉质尚肥厚	肉质尚肥厚
杂质	无杂质	无杂质	杂质不超过 1%	杂质不超过 5%

#### 3.3 理化指标要求

应符合表2的规定。

表 2 理化指标

项目	指标	检验方法
净含量, g	≥ 250	JJF 1070
水分, %	≤ 15	GB 5009.3

#### 3.4 卫生指标要求

指标应符合表3的规定。

表 3 卫生指标

项 目	指 标	检验方法
砷（以As计），mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
铅（以Pb计），mg/kg	≤ 0.2	GB 5009.12
镉（以Cd计），mg/kg	≤ 0.05	GB 5009.15
汞（以Hg计），mg/kg	≤ 0.01	GB 5009.17
亚硝酸盐（以NaNO <sub>2</sub> ），mg/kg	≤ 4.0	GB 5009.33
二氧化硫（以SO <sub>2</sub> 计），g/kg	≤ 0.2	GB 5009.34

六六六 (MRL), mg/kg	≤	0.2	GB/T 5009.19
滴滴涕 (MRL), mg/kg	≤	0.1	GB/T 5009.19
甲胺磷 (MRL), mg/kg	≤	不得检出	GB/T 5009.103
敌敌畏 (MRL), mg/kg	≤	0.2	GB/T 5009.20
杀螟硫磷 (MRL), mg/kg	≤	0.5	NY/T 761
氯菊酯 (MRL), mg/kg	≤	1.0	NY/T 761

### 3.5 微生物限量要求

应符合表4的规定。

表 4 微生物限量指标

项 目		限量	检验方法
菌落总数/ (CFU/mL)		≤100000	GB 4789.2
大肠菌群/ (MPN/mL)		≤300	GB 4789.3
致病菌	沙门氏菌/ (25 g)	不得检出	GB 4789.4
	志贺氏菌/ (25 g)		GB 4789.5
	金黄色葡萄球菌/ (25 g)		GB 4789.10

## 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GB2760有关规定。

4.3 不得添加法律、法规、国家部门规章、食品安全国家标准规定以外的任何物质。

## 5 生产加工过程的卫生要求

应符合GB 14881的规定。

## 6 检验规则

### 6.1 组批

以同一品种的原料、同一次投料、同一工艺所生产的同一规格产品为一批。

### 6.2 抽样

从同一批次的产品中随机抽取检验用样品和备用样品, 抽样数量为 10 袋, 6 袋用于检验, 4 袋留样。

### 6.3 出厂检验

6.3.1 每批产品出厂前, 生产单位必须进行出厂检验, 经检验合格后并附有合格证 (或成品放行单) 方可出厂。

6.3.2 出厂检验项目为感官指标、水分、净含量、菌落总数、大肠菌群为每批必检项目。

#### 6.4 型式检验

6.4.1 在正常生产时，每6个月进行一次。有下列情况之一时亦应进行：

- a) 新产品投入生产时；
- b) 停产6个月以上恢复生产时；
- c) 生产主要设备或关键工艺发生变化时；
- d) 质量监督机构提出要求时。

6.4.2 型式检验项目为技术要求中3.3~3.5全部项目。

#### 6.5 判定规则

6.5.1 检验项目全部合格，判该批产品合格。

6.5.2 检验项目如有不合格项（微生物除外），应加倍抽样复检。复检如仍不合格，则判该批产品为不合格。

6.5.3 微生物项目有一项不合格，则判该批产品不合格，不得复检。

### 7 标志、包装、运输、贮存

#### 7.1 标志

产品标签应符合GB 7718及《食品标识管理规定》的规定。外包装箱标志应符合GB/T 191的规定

#### 7.2 包装

包装应采用密封、防潮包装，能保护产品品质；包装材料应干燥、清洁、无异味、无毒无害，且应符合食品包装材料卫生标准的要求。

#### 7.3 运输

运输工具必须清洁、干燥、无异味、无污染；运输时应防雨、防潮、防暴晒；严禁与有毒、有害、有异味物品混贮、混运。

#### 7.4 贮存

贮存时应保持干燥、通风、防污染，应存放在清洁、干燥、无异味的仓库中，不得与有毒、有害有异味、易挥发、易腐蚀、潮湿的物品同处贮存。产品应堆放在垫板上，且离地、离墙存放；仓库周围应无异味污染；仓库内应有虫鼠害控制设施。

### 8 保质期

在符合本标准规定的条件下，产品自生产之日起，保质期为12个月