

Q/HCGM

海南省食品安全企业标准

Q/HCGM 0002S—2018

代替 Q/HCGM 0002S—2015

干菜

海南省食品安全企业标准
备案专用章
备案号: 460002S-2018
有效期: 2018年1月25日
至 2021年1月24日



2018-01-01 发布

2018-01-20 实施

海南鸿琛工贸有限公司

发布

前 言

本标准代替 Q/HCGM 0002S—2015 《干菜》。

本标准与 Q/HCGM 0002S—2015 相比较，主要变化如下：

——理化指标删除总砷和总汞指标。

本标准由海南鸿聚工贸有限公司提出。

本标准由海南鸿聚工贸有限公司起草。

本标准主要起草人：苏鸿儒、余佐其。

本标准所代替标准的历次版本发布情况为：

——Q/HCGM 2—2005、Q/HCGM 2—2008、Q/HCGM 0002S--2012、Q/HCGM 0002S—2015。

11-2018 0002S 0002S

干菜

1 范围

本标准规定了干菜的产品分类、技术要求、食品添加剂、生产加工过程中的卫生要求、检验规则以及标签、标志、包装、运输和贮存的要求。

本标准适用于以笋干、白菜干、霸王花、黄花菜、淮山等干菜为原料，经干燥加工后分装而成的干菜产品的生产控制、检验和贮运等环节。

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/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 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量
- GB 2763 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量
- GB 4806.1 食品安全国家标准 食品接触材料及制品通用安全要求
- GB 4806.7 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品
- GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定
- GB 5009.4 食品安全国家标准 食品中灰分的测定
- GB 5009.15 食品安全国家标准 食品中镉的测定
- GB/T 5009.19 食品中六六六、滴滴涕残留量的测定
- 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 6543 运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱
- GB 7718 国家食品安全标准 预包装食品标签通则
- GB 9687 食品包装用聚乙烯成型品卫生标准
- GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
- 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第123号《关于修改〈食品标识管理规定〉的决定》

3 产品分类

按产品品种分为笋干、白菜干、霸王花、黄花菜、淮山等蔬菜干制品。

4 技术要求

4.1 原料要求

笋干、白菜干、霸王花、黄花菜、淮山等应新鲜，无霉变，无虫蛀、无异味。污染物含量应符合 GB 2762 的规定，农药残留量符合 GB 2763 的规定。

4.2 感官要求

应符合表 1 的要求。

表 1 感官要求

项 目	要 求					检 验 方 法
	笋干	白菜干	霸王花	黄花菜	淮山	
色 泽	具有该产品应有的色泽					取适量试样置于洁净的白色搪瓷皿中，在自然光下观察色泽、性状和杂质，并嗅其气味，用温开水漱口，品其滋味
滋味与气味	具有干笋的香味，无异味	具有白菜干的香味，无霉味及其他异味	具有霸王花的香味，无霉味及其他异味	具有黄花菜的香味，无霉味及其他异味	具有淮山香味，无异味	
性 状	形态完整或基本完整，具有相应于菜种类所固有的正常外观					
杂质及其他	无正常视力可见之外来杂质，无霉变、无虫蛀					

4.3 理化指标

应符合表 2 的规定。

表 2 理化指标

项 目	指 标	检 验 方 法
水分, g/100g	≤ 25.0	GB 5009.3
灰分, g/100g	≤ 9.0	GB 5009.4
铅(以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.9	GB 5009.12
镉(以 Cd 计), mg/kg	≤ 0.2	GB 5009.15
二氧化硫残留量, g/kg	≤ 0.2	GB 5009.34
亚硝酸盐, mg/kg	≤ 4.0	GB 5009.33
六六六, g/kg	≤ 0.05	GB/T 5009.19
滴滴涕, g/kg	≤ 0.05	GB/T 5009.19

4.4 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定，按 JJF 1070 中规定方法进行测定。

5 食品添加剂

5.1 使用的食品添加剂质量应符合相应的标准和有关规定。

5.2 食品添加剂使用的品种、使用范围和使用量应符合 GB 2760 的规定。

6 生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 14881 的要求。

7 检验规则

7.1 组批

以同一批原料、同一生产日期、同一生产班次生产的包装完好的同一品种、同一规格产品为一组批。

7.2 抽样

每批产品按包装件数的 1% 随机抽样，不足 1 千件者按 1 千件计。每批产品抽样数量不少于 1Kg，抽样数量的 1/2 用于感官检查和理化指标检验，1/2 用于留样，另根据产品的具体规格抽取适当的样品进行净含量检验。

7.3 出厂检验

产品出厂必须经工厂检验部门逐批检验合格后方可出厂。出厂检验项目包括感官要求、净含量、水分、总灰分、二氧化硫残留量和标签等。

7.4 型式检验

型式检验是对产品质量进行的全面考核，正常生产时每半年进行一次，检验项目包括本标准技术要求中的全部项目。有下列情况之一时亦应进行型式检验。

- a) 产品正式投入生产时；
- b) 正式生产后，如原料、工艺有较大变化或更换主要生产设备，可能影响产品质量时；
- c) 出厂检验与上一次型式检验结果有较大差距时；
- d) 长期停产 6 个月以上，恢复生产时；
- e) 食品安全监督部门提出进行型式检验的要求时。

7.5 判定规则

所检项目检验结果全部符合本标准规定时，判该批产品为合格品。检验结果不符合本标准要求时，可以在原批次产品中双倍抽样复检一次，判定以复检结果为准。复检后仍有一项或一项以上不符合标准，则判该批产品为不合格品。

8 标签、标志、包装、运输、贮存

8.1 标签、标志

标签应符合 GB 7718 和《关于修改〈食品标识管理规定〉的决定》的规定，外包装纸箱的标志应符合 GB/T 191 的要求。

8.2 包装

内包装材料应整洁，无破损，应符合 GB 4806.1 及 GB 4806.7 的要求，运输用纸箱应符合 GB/T 6543 的要求。

8.3 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、防曝晒；装卸时轻放轻卸，不得与有毒、有害、有异味或其他可能影响产品品质的物品混装、混运。

8.4 贮存

产品常温保存，应储存于阴凉、干燥、避风的专用仓库内；仓库周围应无异气污染；不得与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀或其他可能影响产品品质的物品同库储存。

9 保质期

在符合本标准规定的条件下，笋干、白菜干、霸王花、淮山保质期为 10 个月；黄花菜保质期为 8 个月。