

ICS 01.040.67

A 01

团 体 标 准

T/HBCC 012—2023

河北净菜

Hebei trimmed vegetable

2023-07-21 发布

2023-08-01 实施

河北省商业联合会 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：标准化文件的结构和起草规则》的规定起草。

本文件由河北省商务厅提出。

本文件起草单位：河北省商务标准化技术委员会、河北省商业联合会、北京市商业联合会、天津市商业联合会、中国农业大学食品与营养学院、河北省标准化协会、河北省投资促进服务中心、河北团餐与饮食行业协会、河北净菜（北京）科技有限公司、河北同福健康产业有限公司、河北中鸿记食品科技有限公司、河北千喜鹤饮食股份有限公司、石家庄市商业联合会、石家庄市农副产品市场协会。

本文件主要起草人：刘东清、李小兵、曹润亭、尉颀、李子兴、薛文通、肖明建、王晶晶、徐军平、李贵良、王世宏、王成祥、赵春光、张美娜、聂新慈、武墨中、高兴娜。

河北净菜

1 范围

本文件规定了“河北净菜”的基础要求、标识管理、质量控制、宣传推广和持续改进。
本文件适用于对“河北净菜”的质量控制、标识使用和监督管理。

2 规范性引用文件

下列文件中的内容通过文中的规范性引用而构成本文件必不可少的条款。其中，注日期的引用文件，仅注日期对应的版本适用于本文件。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 2707	食品安全国家标准	鲜（冻）畜、禽产品
GB 2733	食品安全国家标准	鲜、冻动物性水产品卫生
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	食品中农药残留最大限量
GB 5749	生活饮用水卫生标准	
GB 7096	食品安全国家标准	食用菌及其制品
GB 10136	食品安全国家标准	动物性水产制品
GB 14881	食品安全国家标准	食品生产通用卫生规范
GB 14930.1	食品安全国家标准	洗涤剂
GB 14930.2	食品安全国家标准	消毒剂
GB 19643	食品安全国家标准	藻类及其制品
GB 20799	食品安全国家标准	肉和肉制品经营卫生规范
GB 31650	食品安全国家标准	食品中兽药最大残留限量
GB 31652	食品安全国家标准	即食鲜切果蔬加工卫生规范

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

净菜 trimmed vegetable

根据食品卫生要求，按标准和需求经过粗（初）加工处理过的原菜、果蔬、肉类及鲜活农产品等的统称。

3.2

河北净菜 Hebei trimmed vegetable

根据食品卫生要求，按标准和需求加工处理的原菜、果蔬、肉类及其他鲜活农产品。产品不仅涵盖河北省内特色农产品，还包含河北省以外的特色原辅材料，按“河北净菜”标准在河北省粗（初）加工完成的特色品类，是河北省输出粗（初）加工鲜活农产品广义质量品牌的统称。

3.3

动物性原料 animal based cooking ingredients

动物界中可被人类烹饪食用的一切原料及其制成品的总称。

3.4

植物性原料 plant cooking ingredients

植物界中可被人类烹饪食用的一切原料及其制成品的总称。

3.5

供应商 provider

直接向零售商提供商品及相应服务的企业及其分支机构、个体工商户，包括制造商、经销商和其他中介商。本文件特指在河北省注册，经授权可使用“河北净菜”标识的肉、禽蛋、蔬菜、果品等鲜活农产品的生产基地和供应链经销商。

4 基本要求

4.1 坚持政府引导、企业为主体、市场化发展的基本路径。

4.2 树立品牌意识，标准引领，打造“河北净菜”为品牌的服务和输出体系。

4.3 推广“河北净菜”标准，将更多的供应商纳入“河北净菜”品牌名录，统一标准、统一标识和运输等，建立规模化、产业化联盟。

4.4 实现河北净菜标准与京、津等地互认，形成统一市场。

5 标识

5.1 标识

5.1.1 标识由图案、汉字、拼音等组成，突出河北净菜特色。

5.1.2 标识和注册商标归相关职能部门指定的机构拥有并负责解释工作，制定管理和使用办法，并负责监督实施。

5.2 标识申请及受理

5.2.1 供应商可以向相关职能部门（或其指定机构）提出使用“河北净菜”标识的申请，同时应提交以下资料备案：

- a) 有效期内企业营业执照及其他合法证照复印件并加盖公章、法人身份证复印件；
- b) 企业商标证书或商标使用授权证明；

- c) 企业简介及相关材料;
 - d) 申请书;
 - e) 相关职能部门要求的其他文件。
- 5.2.2 供应商应对所提交资料的真实性及有效性负责。
- 5.2.3 供应商应积极配合相关职能部门核查，包括现场考查等。
- 5.2.4 应依据本文件的规定和要求进行申报。
- 5.2.5 供应商提出标识使用申请，相关职能部门或其指定机构在接到申请后10个工作日内应对其提供的资料进行初审，如资料需要补充的可要求供应商提交。
- 5.2.6 根据初审意见，应在10个工作日内通知供应商是否受理。
- 5.2.7 相关职能部门可委托专家委员会根据审查要求，对申报供应商进行审查（必要时可现场核查），审查合格者给予使用“河北净菜”认可标识、证书或文件。
- 5.2.8 经认可并取得标识的供应商在官网或第三方平台公示，公示期不少于3天。

5.3 标识使用

- 5.3.1 各相关方应严格按照要求制作、张贴、使用“河北净菜”标识。
- 5.3.2 对于未按照要求使用“河北净菜”标识，造成不良社会影响的，相关职能部门有权依规收回其使用“河北净菜”标识的权利。

6 质量控制

6.1 供应商

- 6.1.1 应具有相关资质，并获得使用“河北净菜”标识的授权。
- 6.1.2 应建立完整的质量管理体系。有生产标准，有产销记录，有质量检验办法等。
- 6.1.3 有保证生产、检验、质量控制等的技术和管理人员队伍。
- 6.1.4 有必要的加工和检测设备，包括冷链储存和运输能力等，保证产品质量达到“河北净菜”标准。
- 6.1.5 供应商宜建立自己的种养殖基地，对种养植蔬菜、畜禽喂养严格规范管理，尤其是对土壤中重金属如镉、铅、砷、汞等严格控制，严格控制农药、化肥的使用量，符合国家标准要求。
- 6.1.6 无自有种养殖基地的供应商应与其他种养殖供应基地签订质量保证协议，保证原料标准一致，实现质量可追溯。

6.2 净菜分类

- 6.2.1 根据原料品种的来源分为：植物性净菜、动物性净菜、食用菌净菜、混合性净菜。
- 6.2.2 按照加工程度可分为：原净菜（三级净菜）、鲜切净菜（二级净菜）、鲜配净菜（一级净菜）。
- 6.2.2.1 原净菜（三级净菜）：是对毛菜根、茎、黄叶等就地剔净，简单包装的净菜。
- 6.2.2.2 鲜切净菜（二级净菜）：按照客户要求经过预处理、清洗、切分或不切分、消毒或不消毒、包装等加工处理的净菜。
- 6.2.2.3 鲜配净菜（一级净菜）：由不同属种类的净菜相互搭配组合，可直接烹调的净菜品类。

6.3 产品检验

6.3.1 基本要求

- 6.3.1.1 符合国家食品安全、食品卫生的各类标准要求，包括符合但不仅限于本文件引用的规范性引用文件。满足“河北净菜”质量要求，制定并执行相关检验标准。

- 6.3.1.2 应按要求开展食材原料和加工成品的检测。
- 6.3.1.3 应配备必要的检验人员，保证每批次能达到标准要求。
- 6.3.1.4 应配备必要的检验设备，保证产品检验的准确性和有效性。
- 6.3.1.5 应建立检验等级，完善各类记录管理制度，做好记录文件的保存，实现产品可追溯。
- 6.3.1.6 检验合格的成品贴合格标签或零售标签，放置于成品暂存区或发货区，不能够及时配送时，应暂存在适宜温度的冷库中。
- 6.3.1.7 本条款只对加工基地提出要求，其他场所可参考客户要求和“河北净菜”的基本要求。

6.3.2 包装前感官检验

6.3.2.1 植物性净菜

植物性净菜加工好后，应进行简单的感官检验，检验内容包括但不限于以下方面：

- a) 表面是否新鲜，是否发生褐变；
- b) 叶子断面是否生锈、发黑；
- c) 表面是否附着虫害和其他异物；
- d) 食材质地是否腐烂、发臭；
- e) 食材加工形状和规格是否符合要求。

6.3.2.2 动物性净菜

动物性净菜加工好后，应进行简单的感官检验，检验内容包括但不限于以下方面：

- a) 血水是否过多；
- b) 是否有异物；
- c) 肉质是否变色、发臭；
- d) 食材加工形状和规格是否符合要求。

6.3.3 净菜质量基本要求

6.3.3.1 植物性净菜

- 6.3.3.1.1 表面新鲜无褐变。
- 6.3.3.1.2 叶子断面无生锈、发黑。
- 6.3.3.1.3 表面无附着虫害和其他异物。
- 6.3.3.1.4 原料质地无否腐烂、发臭。
- 6.3.3.1.5 原料加工形状和规格符合要求。
- 6.3.3.1.6 符合GB 2762、GB 2763的规定。
- 6.3.3.1.7 果蔬原料应符合GB 2762、GB 2763相关规定，加工过程尽量不使用食品添加剂，特殊确需使用必须符合GB 2760规定要求，使用洗涤剂 and 消毒剂应分别符合GB 14930.1、GB 14930.2规定，水质应符合GB 5749的规定，鲜切净菜（二级净菜）、鲜配净菜（一级净菜）卫生应符合GB1 4881、GB 20799、GB 31652等规定。
- 6.3.3.1.8 商品包装应符合相关标准要求，有防止二次污染措施，实施效期管理。

6.3.3.2 动物性净菜

- 6.3.3.2.1 无血水。
- 6.3.3.2.2 无肉眼可见异物。
- 6.3.3.2.3 肉质无变色、异味。
- 6.3.3.2.4 食材加工形状和规格符合要求。

6.3.3.2.5 鲜（冻）畜、禽产品符合GB 2707相关规定，动物性水产品应符合GB 3733相关规定；卫生指标应符合GB 2707、GB 2733、GB 10136的规定。加工过程尽量不使用食品添加剂，特殊确需使用必须符合GB 2760相关规定，使用洗涤剂 and 消毒剂应分别符合GB 14930.1、GB 14930.2规定、水质应符合GB 5749的规定。鲜切净菜（二级净菜）、鲜配净菜（一级净菜）卫生应符合GB 14881、GB 31652相关规定。

6.3.3.2.6 商品包装应符合相关标准，有防止二次污染措施并实施效期管理。

6.3.3.3 食用菌净菜

6.3.3.3.1 具有该产品应有的色泽。

6.3.3.3.2 具有产品应有的滋味和气味。

6.3.3.3.3 表面无附着虫害和其他异物。

6.3.3.3.4 食材质地无腐烂、异味、霉变等。

6.3.3.3.5 食材加工形状和规格符合要求。

6.3.3.3.6 卫生指标应符合GB 7096、GB 19643的规定。

6.3.3.4 混合净菜

6.3.3.4.1 表面新鲜无发生褐变等物理形态改变。

6.3.3.4.2 肉质无血水。

6.3.3.4.3 表面无附着虫害和其他异物。

6.3.3.4.4 食材质地无否腐烂、发臭。

6.3.3.4.5 食材加工形状和规格符合要求。

6.3.4 感官检验的常规要求

6.3.4.1 叶菜类感官常规要求见表 1。

表 1 叶菜类感官常规要求

品种	外观要求
小白菜	叶色嫩绿，质地鲜嫩，未抽苔，无老化；具有该品种特有的风味，无不良气味和滋味；无外来污染等杂质；无明显机械损伤、冷冻害、萎焉等品质问题，无明显虫孔缺刻、黄叶、畸形、腐烂等病虫害征状；在不影响食用品质下，各不良征状对总体影响小于 20%。
大白菜	叶茂不散，结球紧实，未抽苔，无老化无烂心；具有该品种特有风味，无不良气味和滋味；无外来污染等杂质；无明显机械损伤、冷冻害等品质问题，无明显虫孔缺刻、结球畸形、烧心等病虫害征状；在不影响食用品质下，各不良征状对总体影响小于 20%。
菜心	茎叶坚挺直立，质地鲜嫩，无老化；具有该品种特有的风味，无不良气味和滋味；无外来污染等杂质；无明显机械损伤、冷冻害、萎焉等品质问题，无明显虫孔缺刻、黄叶、畸形、腐烂等病虫害征状；在不影响食用品质下，各不良征状对总体影响小于 20%。
芥蓝	茎叶坚挺直立，质地鲜嫩，无老化；具有该品种特有的风味，无不良气味和滋味；无外来污染等杂质；无明显机械损伤、冷冻害、萎焉等品质问题，无明显虫孔缺刻、黄叶、畸形、腐烂等病虫害征状；在不影响食用品质下，各不良征状对总体影响小于 20%。
芥菜	叶簇丰茂、叶色翠绿，质地鲜嫩，无老化；具有该品种特有的风味，无不良气味和滋味；无外来污染等杂质；无明显机械损伤、冷冻害、萎焉等品质问题，无明显虫孔缺刻、黄叶、畸形、腐烂等病虫害征状；在不影响食用品质下，各不良征状对总体影响小于 20%。
苋菜	叶色翠绿，质地鲜嫩，无老化、无木质纤维；具有该品种特有的风味，无不良气味和滋味；无外来污染等杂质；无明显机械损伤、冷冻害、萎焉等品质问题，无明显虫孔缺刻、黄叶、畸形、腐烂等病虫害征状；在不影响食用品质下，各不良征状对总体影响小于 20%。

红苋菜	叶色红嫩，质地鲜嫩，无老化、无木质纤维；具有该品种特有的风味，无不良气味和滋味；无外来污染等杂质；无明显机械损伤、冷冻害、萎焉等品质问题，无明显虫孔缺刻、黄叶、畸形、腐烂等病虫害征状；在不影响食用品质下，各不良征状对总体影响小于20%。
菠菜	叶色嫩绿，质地鲜嫩，未抽苔、无老化；具有该品种特有的风味，无不良气味和滋味；无外来污染等杂质；无明显机械损伤、冷冻害、萎焉等品质问题，无明显虫孔缺刻、黄叶、畸形、腐烂等病虫害征状；在不影响食用品质下，各不良征状对总体影响小于20%。
茼蒿	叶簇丰茂、叶色翠绿，质地鲜嫩，无老化；具有该品种特有的风味，无不良气味和滋味；无外来污染等杂质；无明显机械损伤、冷冻害、萎焉等品质问题，无明显虫孔缺刻、黄叶、畸形等病虫害征状；在不影响食用品质下，各不良征状对总体影响小于20%。
油麦菜	叶色嫩绿，质地鲜嫩，未抽苔、无老化；具有该品种特有的风味，无不良气味和滋味；无外来污染等杂质；无明显机械损伤、冷冻害、萎焉等品质问题，无明显虫孔缺刻、黄叶、畸形、腐烂等病虫害征状；在不影响食用品质下，各不良征状对总体影响小于20%。
生菜	叶色嫩绿，质地鲜嫩，未抽苔，无老化无烂心；具有该品种特有的风味，无不良气味和滋味；无外来污染等杂质；无明显机械损伤、冷冻害、萎焉等品质问题，无明显虫孔缺刻、黄叶、畸形、腐烂等病虫害征状；在不影响食用品质下，各不良征状对总体影响小于20%。
西芹	茎叶坚挺直立，质地鲜嫩，无老化、无木质纤维；具有该品种特有的风味，无不良气味和滋味；无外来污染等杂质；无明显机械损伤、冷冻害、萎焉等品质问题，无明显虫孔缺刻、黄叶、畸形、腐烂等病虫害征状；在不影响食用品质下，各不良征状对总体影响小于20%。
甘蓝菜	叶茂不散，结球紧实，未抽苔，无老化无烂心；具有该品种特有风味，无不良气味和滋味；无外来污染等杂质；无明显机械损伤、冷冻害等品质问题，无明显虫孔缺刻、结球畸形、烧心等病虫害征状；在不影响食用品质下，各不良征状对总体影响小于20%。
空心菜	叶色嫩绿，质地鲜嫩，未抽苔开花；具有该品种特有的风味，无不良气味和滋味；无外来污染等杂质；无明显机械损伤、冷冻害、萎焉等品质问题，无明显虫孔缺刻、黄叶、病斑、腐烂等病虫害征状；在不影响食用品质下，各不良征状对总体影响小于20%。
木耳菜	叶色嫩绿，质地鲜嫩，未抽苔开花，无老化；具有该品种特有的风味，无不良气味和滋味；无外来污染等杂质；无明显机械损伤、冷冻害、萎焉等品质问题，无明显虫孔缺刻、病斑、腐烂等病虫害征状；在不影响食用品质下，各不良征状对总体影响小于20%。
番薯叶	叶色嫩绿，质地鲜嫩，未开花，无老化，无木质化；具有该品种特有的风味，无不良气味和滋味；无外来污染等杂质；无明显机械损伤、萎焉等品质问题，无明显虫孔缺刻、病斑、腐烂等病虫害征状；在不影响食用品质下，各不良征状对总体影响小于20%。
西洋菜	叶色嫩绿，质地鲜嫩，无老化；具有该品种特有的风味，无不良气味和滋味；无外来污染等杂质；无明显机械损伤、萎焉等品质问题，无明显虫孔缺刻、病斑、腐烂等病虫害征状；在不影响食用品质下，各不良征状对总体影响小于20%。

6.3.4.2 茄果类感观常规要求见表2。

表2 茄果类感观常规要求

品种	外观要求
茄子	果质结实，着色均匀，无裂纹，无疤痕，无僵果。具有该品种特有风味，无不良气味和滋味；无外来污染等杂质；无明显机械损伤、灼伤、皱缩等品质问题，无明显畸形、空腔、腐烂等病虫害征状；在不影响食用品质下，各不良征状对总体影响小于20%。
番茄	果质厚实，着色均匀，无裂纹，无疤痕，无僵果。具有该品种特有风味，无不良气味和滋味；无外来污染

	等杂质；无明显机械损伤、灼伤、皱缩等品质问题，无明显畸形、空腔、腐烂等病虫害征状；在不影响食用品质下，各不良征状对总体影响小于 20%。
辣椒	果面光滑，果蒂不脱落，无裂纹，无疤痕，无僵果。具有该品种特有风味，无不良气味和滋味；无外来污染等杂质；无明显机械损伤、灼伤、皱缩等品质问题，无明显畸形、病斑、腐烂等病虫害征状；在不影响食用品质下，各不良征状对总体影响小于 20%。

6.3.4.3 根茎类感观常规要求见表 3。

表 3 根茎类感观常规要求

品种	外观要求
萝卜	形状端正均匀，无根须，无开叉，无裂纹，无木质化。具有该品种特有风味，无不良气味和滋味；无外来污染等杂质；无明显机械损伤、糠心等品质问题，无明显虫孔、畸形、腐烂等病虫害征状；在不影响食用品质下，各不良征状对总体影响小于 20%。
胡萝卜	根部着色均一，无根须，无开叉，无裂纹，无木质化。具有该品种特有风味，无不良气味和滋味；无外来污染等杂质；无明显机械损伤、糠心，皱缩等品质问题，无明显色泽变暗、畸形、腐烂等病虫害征状；在不影响食用品质下，各不良征状对总体影响小于 20%。
沙葛	形状均匀规则，质地硬实，无裂痕，不脱水、无芽苔；具有该品种特有风味，无不良气味和滋味；无外来污染等杂质；无明显机械损伤、黑心，冻害等品质问题，无明显色斑、畸形、腐烂等病虫害征状；在不影响食用品质下，各不良征状对总体影响小于 20%。
马铃薯	形状均一，质地硬实，无裂痕，不脱水、无芽苔；具有该品种特有风味，无不良气味和滋味；无外来污染等杂质；无明显机械损伤、黑心，冻害等品质问题，无明显色斑、虫洞、腐烂等病虫害征状；在不影响食用品质下，各不良征状对总体影响小于 20%。
红薯	形状均一，质地硬实，无裂痕，不脱水、无芽苔；具有该品种特有风味，无不良气味和滋味；无外来污染等杂质；无明显机械损伤、黑心，冻害等品质问题，无明显色斑、虫洞、腐烂等病虫害征状；在不影响食用品质下，各不良征状对总体影响小于 20%。
山药	形状均一，质地硬实，无裂痕，不脱水、无芽苔；具有该品种特有风味，无不良气味和滋味；无外来污染等杂质；无明显机械损伤、黑心，冻害等品质问题，无明显色斑、腐烂等病虫害征状；在不影响食用品质下，各不良征状对总体影响小于 20%。
芋头	形状均一，质地硬实，无裂痕，不脱水、无芽苔；具有该品种特有风味，无不良气味和滋味；无外来污染等杂质；无明显机械损伤、黑心，冻害等品质问题，无明显色斑、畸形、腐烂等病虫害征状；在不影响食用品质下，各不良征状对总体影响小于 20%。

6.3.4.4 瓜类感观常规要求见表 4。

表 4 瓜类感观常规要求

品种	外观要求
黄瓜	瓜质厚实，瓜形均一，无尖头、尖尾或中间细缩现象，无断裂，不脱水。具有其特有味道，无不良气味和滋味；无泥土及外来污染等杂质；无明显机械损伤、灼伤、空腔，萎蔫等品质问题，无明显虫蛀、畸形、腐烂等病虫害征状；在不影响食用品质的情况下，各不良征状对总体影响小于 20%。
冬瓜	瓜质厚实，瓜形均匀，无僵瓜、无断裂，无疤痕，不脱水。具有其特有味道，无不良气味和滋味；无泥土及外来污染等杂质；无明显机械损伤、灼伤等品质问题，无明显黄化、畸形、腐烂等病虫害征状，在不影响食用品质的情况下，各不良征状对总体影响小于 20%。
节瓜	瓜肉厚实，瓜形均一，茸毛正常覆盖，无尖头、尖尾等现象，无断裂，不脱水。具有其特有味道，无不良气味和滋味；无泥土及外来污染等杂质；无明显机械损伤、灼伤、空腔，萎蔫等品质问题，无明显色斑、畸形、腐烂等病虫害征状；在不影响食用品质的情况下，各不良征状对总体影响小于 20%。
苦瓜	瓜质厚实，瓜形均一，无断裂，无未成熟幼瓜。具有其特有味道，无不良气味和滋味；无泥土及外来污染等杂质；无明显机械损伤、，萎蔫等品质问题，无明显虫蛀、畸形、腐烂等病虫害征状；在不影响食用品质的情况下，各不良征状对总体影响小于 20%。
丝瓜	瓜质厚实，瓜形均直，沟纹浅，无僵瓜，无断裂，不脱水。具有其特有味道，无不良气味和滋味；无泥土及外来污染等杂质；无明显机械损伤、空腔，萎蔫等品质问题，无明显虫蛀、畸形、腐烂等病虫害征状；在不影响食用品质的情况下，各不良征状对总体影响小于 20%。
吊瓜	瓜质厚实，瓜形均匀，无僵瓜、无断裂，无疤痕，不脱水。具有其特有味道，无不良气味和滋味；无泥土及外来污染等杂质；无明显机械损伤、无灼伤等品质问题，无明显虫蛀、畸形、腐烂等病虫害征状；在不影响食用品质的情况下，各不良征状对总体影响小于 20%。
西葫芦	瓜质厚实，粗细均一，纹理均匀，无大小肚、大小头尾现象，无断裂，无疤痕，不脱水。具有其特有味道，无不良气味和滋味；无泥土及外来污染等杂质；无明显机械损伤、无灼伤等品质问题，无明显虫蛀、畸形、腐烂等病虫害征状；在不影响食用品质的情况下，各不良征状对总体影响小于 20%。
白瓜	瓜质厚实，瓜形均匀，无僵瓜、无断裂，无疤痕，不脱水。具有其特有味道，无不良气味和滋味；无泥土及外来污染等杂质；无明显机械损伤、无灼伤等品质问题，无明显黄化、畸形、腐烂等病虫害征状，在不影响食用品质的情况下，各不良征状对总体影响小于 20%。
水瓜	瓜质厚实，瓜形均匀，无僵瓜、无断裂，无疤痕，不脱水。具有其特有味道，无不良气味和滋味；无泥土及外来污染等杂质；无明显机械损伤、无灼伤等品质问题，无明显黄化、畸形、腐烂等病虫害征状；在不影响食用品质的情况下，各不良征状对总体影响小于 20%。

南瓜	瓜质厚实，瓜形均匀，无僵瓜，无疤痕，不脱水。具有其特有味道，无不良气味和滋味；无泥土及外来污染等杂质；无明显机械损伤、无灼伤等品质问题，无明显黄化、畸形、腐烂等病虫害征状；在不影响食用品质的情况下，各不良征状对总体影响小于 20%。
----	--

6.3.4.5 其他类感观常规要求见表 5。

表 5 其他类感观常规要求

品种	外观要求
香芹	叶嫩茎细，质地鲜嫩，未抽苔，无老化；具有该品种特有的风味，无不良气味和滋味；无外来污染等杂质；无明显机械损伤、冷冻害、萎焉等品质问题，无明显虫孔缺刻、黄叶、畸形、腐烂等病虫害征状；在不影响食用品质的情况下，各不良征状对总体影响小于 20%。
芫荽 (香菜)	叶色嫩绿，质地鲜嫩，未抽苔，无老化；具有该品种特有的风味，无不良气味和滋味；无外来污染等杂质；无明显机械损伤、冷冻害、萎焉等品质问题，无明显虫孔缺刻、黄叶、畸形、腐烂等病虫害征状；在不影响食用品质的情况下，各不良征状对总体影响小于 20%。
蒜苗	叶嫩茎白，质地鲜嫩，未抽苔，无老化；具有该品种特有的风味，无不良气味和滋味；无外来污染等杂质；无明显机械损伤、冷冻害、萎焉等品质问题，无明显黄化、畸形、色斑等病虫害征状；在不影响食用品质的情况下，各不良征状对总体影响小于 20%。
生姜	形状均一，质地硬实，无裂痕，无皱缩、无芽苔；具有该品种特有风味，无不良气味和滋味；无外来污染等杂质；无明显机械损伤、黑心，冻害等品质问题，无明显色斑、畸形、腐烂等病虫害征状；在不影响食用品质的情况下，各不良征状对总体影响小于 20%。
沙姜	形状规则，质地紧实，无裂痕、无皱缩、无芽苔；具有该品种特有风味，无不良气味和滋味；无外来污染等杂质；无明显机械损伤、等品质问题，无明显畸形、腐烂等病虫害征状；在不影响食用品质的情况下，各不良征状对总体影响小于 20%。
紫苏	叶色红嫩，质地鲜嫩，无老化、无木质纤维；具有该品种特有的风味，无不良气味和滋味；无外来污染等杂质；无明显机械损伤、冷冻害、萎焉等品质问题，无明显黄化、畸形、腐烂等病虫害征状；在不影响食用品质的情况下，各不良征状对总体影响小于 20%。
四季葱	叶嫩茎细，质地鲜嫩，未抽苔，无老化；具有该品种特有的风味，无不良气味和滋味；无外来污染等杂质；无明显机械损伤、冷冻害、萎焉等品质问题，无明显虫孔缺刻、黄化、畸形、腐烂等病虫害征状；在不影响食用品质的情况下，各不良征状对总体影响小于 20%。

小香葱	叶嫩茎细，质地鲜嫩，未抽苔，无老化；具有该品种特有的风味，无不良气味和滋味；无外来污染等杂质；无明显机械损伤、冷冻害、萎焉等品质问题，无明显黄化、畸形、腐烂等病虫害征状；在不影响食用品质的情况下，各不良征状对总体影响小于 20%。
红葱头	葱头质地结实，未发芽，无老化；具有该品种特有的风味，无不良气味和滋味；无外来污染等杂质；无明显机械损伤、冷冻害、萎焉等品质问题，无明显黄化、畸形、腐烂等病虫害征状；在不影响食用品质的情况下，各不良征状对总体影响小于 20%。
洋葱	结球紧实完整，质地鲜嫩，无老化无烂心；具有该品种特有风味，无不良气味和滋味；无外来污染等杂质；无明显机械损伤、冷冻害等品质问题，无明显色斑、结球畸形、烧心等病虫害征状；在不影响食用品质的情况下，各不良征状对总体影响小于 20%。
茼蒿	形状端正均匀，肉质柔嫩致密。无裂纹，无木质化。具有该品种特有风味，无不良气味和滋味；无外来污染等杂质；无明显机械损伤、糠心，不皱缩等品质问题，无明显虫孔、畸形、腐烂等病虫害征状；在不影响食用品质的情况下，各不良征状对总体影响小于 20%。
茼蒿	茎部鲜嫩匀直，无裂纹、无木质化。具有该品种特有风味，无不良气味和滋味；无外来污染等杂质；无明显机械损伤，空心、不皱缩等品质问题，无明显色斑、畸形、腐烂等病虫害征状；在不影响食用品质的情况下，各不良征状对总体影响小于 20%。
黄秋葵	果荚鲜嫩匀直，无裂纹、无木质化。具有该品种特有风味，无不良气味和滋味；无外来污染等杂质；无明显机械损伤，空心、不皱缩等品质问题，无明显虫洞、畸形、腐烂等病虫害征状；在不影响食用品质的情况下，各不良征状对总体影响小于 20%。
韭菜	叶色嫩绿，质地鲜嫩，未抽苔；具有该品种特有的风味，无不良气味和滋味；无外来污染等杂质；无明显机械损伤、冷冻害、萎焉等品质问题，无明显黄叶、病斑、腐烂等病虫害征状；在不影响食用品质的情况下，各不良征状对总体影响小于 20%。

6.3.4.6 肉及禽蛋类感官常规要求见表 6。

表 6 肉类感官常规要求

品种	配送品类质量要求
猪肉	新鲜无异味，无霉斑，无正常石皮可见外来异物，在不影响食用品质的情况下，各不良症状对总体影响小于 20%。
牛肉	新鲜无异味，无霉斑，无正常石皮可见外来异物，在不影响食用品质的情况下，各不良症状对总体影响小于 20%。
羊肉	新鲜无异味，无霉斑，无正常石皮可见外来异物，在不影响食用品质的情况下，各不良症状对总体影响小于 20%。

6.3.4.7 水产类感官常规要求见表 7。

表 7 配送水产类感官常规要求

品种	配送要求
鱼	具有水产品正常的组织形态，肌肉紧密，有弹性，无正常势力可见外来异物。
虾	具有水产品正常的组织形态，肌肉紧密，有弹性，无正常势力可见外来异物。

6.3.5 留样及可追溯

- 6.3.5.1 应按照国家有关规定和要求，制定严格的产品留样、质量可追溯制度，并在生产、贮存及配送等过程中实施。
- 6.3.5.2 应配备用于存放留样食品的专用留样柜、专用密闭容器、专勺。其中，留样柜应配备双锁、能显示其温度或有温控设备。
- 6.3.5.3 原料入库前和净菜加工完成后应分别进行留样。
- 6.3.5.4 应在盛放留样食品的容器上贴留样标签，包含内容为：留样产品名称、留样时间（月、日、时）、留样人员、留样数量等。
- 6.3.5.5 应有专人管理留样，并对留样情况进行记录，记录内容包括：留样产品名称、留样时间（月、日、时）、留样人员、留样数量、清倒记录。
- 6.3.5.6 如有周转过程，应对产品留样做好安全防护措施，避免受到污染。
- 6.3.5.7 按产品留样管理办法，保证产品相关信息的可追溯。

7 宣传推广

- 7.1 相关职能部门和供应商应按照“河北净菜”的要求，通过各种渠道和平台，加强“河北净菜”品牌的宣传推广。
- 7.2 各使用方应严格按照要求使用“河北净菜”LOGO及VI系统。
- 7.3 可按要求将“河北净菜”LOGO张贴在产品、运输车辆和外地商超、批发市场、机关团体食堂等醒目位置，加强品牌宣传推广。
- 7.4 批发市场、商超卖菜人和家庭厨房等烹调人员可设计带有LOGO的马甲和围裙。
- 7.5 “河北净菜”品牌在京津等地大型连锁商超建立净菜直营店、体验店，并引导经营主体开拓电商销售渠道，可使用“河北净菜”标识。
- 7.6 开设网上专卖店、旗舰店，通过第三方电商平台及直播平台，以及网红直播带货等形式辅助线下销售。
- 7.7 各地商超、卖场等“河北净菜”品牌专柜宜设计统一标识。

8 持续改进

- 8.1 应建立持续改进管理办法，对供应商和净菜质量进行监督和持续改进管理。
- 8.2 应建立供应商、广大消费者以及社会相关方面对“河北净菜”的反馈渠道，及时发现问题，对供应商、净菜质量、配送等流程进行提升优化。
- 8.3 应制定相关考核制度，对供应商的净菜质量、配送等方面进行考核。

8.4 通过相关职能部门对“河北净菜”供应商的动态管理，不断改进整个行业的管理和服务水平。

全国团体标准信息平台