

团 体 标 准

T/JXAS XXXX—2020

脱水菜心

Dehydrated vegetable core

（征求意见稿）

202X - XX - XX 发布

202X - XX - XX 实施

嘉兴市标准化协会 发布

目 次

前言 II

1 范围 1

2 规范性引用文件 1

3 术语和定义 1

4 技术要求 2

5 生产加工过程卫生要求 3

6 试验方法 3

7 检验规则 3

8 包装、标签和标志 4

9 运输和贮存 4

10 销售 5

11 召回 5

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。

请注意本文件的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别专利的责任。

本文件由嘉兴市标准化协会提出并归口。

本文件起草单位：XXXXX、XXXXX、XXXXX、XXXXX。

本文件主要起草人：XXX、XXX、XXX、XXX、XXX、XXX。

脱水菜心

1 范围

本文件规定了脱水菜心的术语和定义、技术要求、生产加工过程卫生要求、试验方法、检验规则、包装、标签和标志、运输和贮存、销售及召回的要求。

本文件适用于脱水菜心的生产、检验、贮运和销售。

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，仅该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/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 2761 食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量
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 4806.7 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 5009.5 食品安全国家标准 食品中蛋白质的测定
GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
GB 14880 食品安全国家标准 食品营养强化剂使用标准
GB/T 23787 非油炸水果、蔬菜脆片
GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
GB 31621 食品安全国家标准 食品经营过程卫生规范
NY/T 1081 脱水蔬菜原料通用技术规范
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[2005]第75号 定量包装商品计量监督管理办法

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

脱水菜心 dehydrated vegetable core

以叶菜类的菜心为主要原料，经挑选、整形、添加或不添加其他辅料、自然晾干或烘干、包装等工艺制成的蔬菜干制品。

4 技术要求

4.1 原辅料要求

- 4.1.1 菜心应符合 NY/T 1081 的规定。
- 4.1.2 其他原辅料应符合相关国家标准或行业标准的规定。

4.2 感官要求

感官要求应符合表 1 的规定。

表1 感官要求

项 目	要 求
色 泽	具有该产品固有的色泽
滋味、气味	具有原蔬菜的滋味和气味
组织形态	具有产品应有的形态，规格应大致均匀，无粘结
复水性	95℃热水浸泡 2min 基本恢复脱水前的状态
杂 质	无正常视力可见的杂质

4.3 理化指标

理化指标应符合表 2 的规定。

表2 理化指标

项 目	指 标
水分/(%) ≤	8.0
蛋白质/(%) ≥	2.0
筛下物/(%) ≤	5.0
总灰分（以干基计）/(%) ≤	6.0
酸不溶性灰分（以干基计）/(%) ≤	1.5

4.4 污染物限量

污染物限量应符合 GB 2762 的规定。

4.5 真菌毒素限量

真菌毒素限量应符合 GB 2761 的规定。

4.6 食品添加剂和食品营养强化剂

其他食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定。食品营养强化剂的使用应符合 GB 14880 的规定。

4.7 农药最大残留量

农药最大残留量应符合 GB 2763 的规定。

4.8 净含量

净含量应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

5 生产加工过程卫生要求

生产加工过程卫生要求应符合 GB 14881 的规定。

6 试验方法

6.1 感官要求

将样品置于清洁、干燥的白瓷盘中，色泽、组织形态和杂质用目测法检测；滋味、气味用尝和嗅的方法检测；复水性检测：称 20 g 样品放入 500 mL 的烧杯中，倒入 95 ℃ 热水 300 mL 恒温浸泡 2 min，观察其状态。

6.2 理化指标

6.2.1 水分

按 GB 5009.3 规定的方法测定。

6.2.2 蛋白质

按 GB 5009.5 规定的方法测定。

6.2.3 筛下物

按 GB/T 23787 中 5.2.2 规定的方法测定。

6.2.4 总灰分

按 GB 5009.4 规定的方法测定。

6.2.5 酸不溶性灰分

按 GB 5009.4 规定的方法测定。

6.3 净含量

按 JJF 1070 规定的方法测定。

7 检验规则

7.1 组批

同一班次、同一品种、同一工艺的产品为一批。

7.2 抽样

每批随机抽样，分成 2 份，1 份检验，1 份备样，数量满足检验项目的要求。

7.3 出厂检验

7.3.1 出厂检验项目

出厂检验项目包括感官要求和净含量。

7.3.2 判定

出厂检验项目全部符合本文件要求时，判定该批产品为合格；检验结果不符合本文件要求时，可在抽样批次中加倍抽样复检，复检结果符合本文件要求，判定该批产品为合格，如复检结果仍有一项不合格，则判定该批产品为不合格。

7.4 型式检验

7.4.1 正常生产时应每 6 个月进行一次型式检验。此外有下列情况之一时，亦应进行型式检验：

- a) 前后两次抽样检验结果差异较大时；
- b) 因人为或自然因素使生产技术和生产环境发生较大变化时；
- c) 国家有关主管部门提出进行型式检验要求时。

7.4.2 型式检验项目

型式检验项目包括本文件 4.2~4.8 规定的项目。

7.4.3 判定

型式检验项目全部符合本文件要求时，判定该批产品为合格；检验结果不符合本文件要求时，可在抽样批次中加倍抽样复检，复检结果符合本文件要求，该批产品判定为合格，如复检结果仍有一项不合格，则判定该批产品为不合格。

8 包装、标签和标志

8.1 包装

塑料材质内包装应符合 GB 4806.7 的规定。其他包装材料和容器应符合相应国家标准和有关规定。

8.2 标签和标志

8.2.1 标签应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定。

8.2.2 包装运输标志应符合 GB/T 191 的规定。

9 运输和贮存

9.1 运输

运输中严禁日晒、雨淋，要防潮；运输工具应清洁卫生，不得与有毒、有害、潮湿物品混装、混运。搬运时应轻搬、轻放。

9.2 贮存

应在阴凉、干燥、通风条件下贮存。堆垛下应有防潮垫，不应与地面直接接触。不应与易燃、腐蚀、有毒、潮湿物品共同存放，贮存场所应有防鼠、防虫、防尘措施。

10 销售

销售应符合 GB 31621 的规定。

11 召回

11.1 发现生产的脱水菜心不符合食品安全标准或者有证据证明可能危害人体健康的,应立即停止生产,召回已经上市销售的脱水菜心,通知相关生产经营者和消费者,并记录召回和通知情况。

11.2 应将脱水菜心召回和处理情况向所在地县级市场监督管理部门报告;需要对召回的脱水菜心进行无害化处理、销毁的,应提前报告时间、地点。县级市场监督管理部门认为必要的,企业应配合其实施现场监督。
