



413077S-2024



河南全蔬聚农产品开发有限公司企业标准

Q/HQSJ 0001S-2024

蔬菜干制品

2024-12-09 发布

2024-12-09 实施

河南全蔬聚农产品开发有限公司 发布

前 言

本标准由河南全蔬聚农产品开发有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：顾传杰。

H N
Q B

蔬菜干制品

1 范围

本标准规定了蔬菜干制品的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以蔬菜【黄花菜、豆角、竹笋、百合、芝麻叶、黄秋葵、白萝卜、青萝卜、胡萝卜、茭实、红薯叶、梅菜、南瓜、土豆、苦瓜、丝瓜、黄瓜、冬瓜、笋瓜、西葫芦、菜瓜、瓠瓜、蛇瓜、佛手瓜、辣椒、甜椒、彩椒、番茄、青刀豆条、蚕豆条、芸豆条、扁豆条、茼蒿、茄子、蒜薹条、甜菜根、空心菜（蕹菜）、卷心菜、白菜、油麦菜、紫菜薹、菜薹、大蒜、姜、葱、韭菜、韭菜花、韭黄、洋葱、苦菊、芹菜、香芹、欧芹、蒜头、西兰花叶、青豌豆、小麦苗、菠菜、芥菜叶、苋菜、生菜、叶用甜菜、茼蒿、茼蒿（香菜）、马铃薯、红薯、紫薯、香芋、芋头、山药、上海青、茴香菜、萝卜缨、莲藕、芦笋、蕨菜、荠菜、马齿苋、香椿、豌豆苗、荆芥、莼菜、贡菜、根用芥菜、青梗菜、高丽菜、雪菜、茭白、茭笋、茭白、荸荠、莲子、薄荷叶、紫苏、槐花、菊苣、甘蓝、花椰菜、西兰花、枸杞尖、玉米粒】中的一种或几种为原料，经预处理、清洗、修整、烫漂或不烫漂、添加或不添加（白砂糖、食用葡萄糖、食用盐的一种或几种，用于改善产品感官或口感）、再经烘干、冷却、筛选或不筛选、色选或不色选、包装加工而成的非即食干制蔬菜（热风干燥蔬菜）。

根据所用原料不同，产品分类为：单一型热风干燥蔬菜、混合型热风干燥蔬菜。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1蔬菜应清洁、无腐烂、无霉变、无虫蛀，并符合 GB 2762、GB 2763 的规定。
- 2.1.2白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.3食用葡萄糖应符合 GB 15203 的规定。
- 2.1.4食用盐应符合 GB 2721 的规定。
- 2.1.5生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.2 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	检验方法
性 状	具有产品应有的性状	取适量样品，倒入一洁净白瓷盘中，自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
色 泽	具有产品应有的色泽	
气、滋味	具有产品应有的气味和滋味，无异味	
杂 质	无肉眼可见外来杂质	

2.3 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	检验方法
水分，g/100g ≤	18.0	GB 5009.3
*铅（以Pb计），mg/kg ≤	0.19（以莲子为主料的产品）	GB 5009.12
	0.7（其他）	
食用盐（以NaCl计），g/100g ≤	1.0（仅适用于添加食用盐的产品）	GB 5009.44
注：*铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。		

2.4 净含量及允许短缺量

净含量及允许短缺量应符合JJF 1070的规定。

2.5 食品生产加工过程的卫生要求

食品生产加工过程的卫生要求应符合 GB 14881 的规定。

2.6 其他要求

污染物限量应符合GB 2762的规定，农药残留限量应符合GB 2763的规定。

3 检验

出厂检验项目为：感官要求、水分、净含量及允许短缺量。型式检验按国家相关规定执行。

