



411230S-2024



西平佳宇食品厂企业标准

Q/XJS 0001S-2024

干制蔬菜（分装）

2024-05-15 发布

2024-05-15 实施

西平佳宇食品厂 发布

前 言

本标准由西平佳字食品厂提出并起草。

本标准主要起草人：李苗苗。

H N

Q B

干制蔬菜（分装）

1 范围

本标准规定了干制蔬菜的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以干制蔬菜【干黄花菜、干豆角、梅干菜、笋干、干贡菜、干芥菜、干蕨菜、干灰灰菜、干榆钱、干香椿叶、干马齿苋、莴笋干、黄秋葵干、百合干、干菜心（芸薹）、萝卜干、干萝卜缨、蕨菜干、辣椒干、莲藕干、干梅豆、干黄瓜、干甘蓝、干花菜、干白菜、干青菜、干芹菜、干四季豆、干苋菜叶、干雪菜（雪里蕻）、干万年青、茭白干、莲子干、干槐花、干芝麻叶、干红薯叶、干菠菜、干土豆片、干冬瓜片、干茄子片、南瓜干、紫薯干、红薯干、山药干、芋头干】中的一种或几种为原料，经分选、混合或不混合、包装加工而成的非即食干制蔬菜。

根据原料不同可分为不同产品：单一型产品、混合型产品。

2 要求

2.1 原料要求

2.1.1 干制蔬菜应干燥、清洁、卫生，无腐烂、无霉变、无虫蛀、无污染，具有各品种应有的色泽和气、滋味，并符合 GB 2762、GB 2763 的规定。

2.1.2 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，置于洁净的白瓷盘上，在光下用肉眼观察其性状、色泽及有无外来杂质，温开水漱口品尝其滋味，嗅其气味
色泽	具有产品应有的色泽	
气味、滋味	具有每种产品固有的滋味、气味，无异味	
杂质	无肉眼可见的杂质	

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	≤ 15.0	GB 5009.3
总灰分（以干基计）, g/100g	≤ 16.0	GB 5009.4
*铅（以 Pb 计）, mg/kg	≤ 0.18（莲子干） 0.7（其他）	GB 5009.12

六六六, mg/kg	≤	0.05	GB/T 5009.19
滴滴涕, mg/kg	≤	0.05	GB/T 5009.19
注: *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 生产加工过程的卫生要求

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

真菌毒素限量应符合 GB 2761 的规定; 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、净含量及允许短缺量、水分、总灰分。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以干制蔬菜【干黄花菜、干豆角、梅干菜、笋干、干贡菜、干芥菜、干蕨菜、干灰灰菜、干榆钱、干香椿叶、干马齿苋、莴笋干、黄秋葵干、百合干、干菜心（芸薹）、萝卜干、干萝卜缨、蕨菜干、辣椒干、莲藕干、干梅豆、干黄瓜、干甘蓝、干花菜、干白菜、干青菜、干芹菜、干四季豆、干苋菜叶、干雪菜（雪里蕻）、干万年青、茭白干、莲子干、干槐花、干芝麻叶、干红薯叶、干菠菜、干土豆片、干冬瓜片、干茄子片、南瓜干、紫薯干、红薯干、山药干、芋头干】中的一种或几种为原料，经分选、混合或不混合、包装加工而成的非即食干制蔬菜。

根据《中华人民共和国食品安全法》和《中华人民共和国标准化法》的有关规定，制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

西平佳宇食品厂