



413271S-2025



河南食味臻农业科技有限公司企业标准

Q/HSWZ 0003S-2025

蔬菜干制品（分装）

2025-11-14 发布

2025-11-14 实施

河南食味臻农业科技有限公司 发布

前 言

本标准由河南食味臻农业科技有限公司提出。

本标准起草单位：河南食味臻农业科技有限公司。

本标准主要起草人：张长伟。

HN
QB

蔬菜干制品（分装）

1 范围

本标准规定了蔬菜干制品（分装）的分类、要求，以及检验方法、检验规则等要求。

本标准适用于以干制蔬菜【芝麻叶、白菜、苔菜、莴笋、土豆、白萝卜（白萝卜丝）、花菜、槐花、黄花菜、灰灰菜、苋菜、荠菜（荠荠菜）、芹菜、豆角、茄子、黄瓜、胡萝卜、菠菜、雪菜、香菜、葱、四季豆、扁豆、洋葱、红薯叶、竹笋、西兰花、苦瓜、丝瓜、甘蓝、南瓜、冬瓜、西葫芦、马齿苋、香椿、蒜、梅干菜、百合、辣椒、贡菜、万年青、蕨菜、藿香叶、红薯叶梗、青梗菜、黄秋葵、山药、姜、青菜（上海青）、小茴香、包菜（卷心菜）中的一种】为原料，经分选、干燥或不干燥、称重、包装而成的非即食蔬菜干制品（分装）。

根据所用原料不同可分为不同产品。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.2 干制蔬菜（芝麻叶、白菜、苔菜、莴笋、土豆、白萝卜（白萝卜丝）、花菜、槐花、黄花菜、灰灰菜、苋菜、荠菜（荠荠菜）、芹菜、豆角、茄子、黄瓜、胡萝卜、菠菜、雪菜、香菜、葱、四季豆、扁豆、洋葱、红薯叶、竹笋、西兰花、苦瓜、丝瓜、甘蓝、南瓜、冬瓜、西葫芦、马齿苋、香椿、蒜、梅干菜、百合、辣椒、贡菜、万年青、蕨菜、藿香叶、红薯叶梗、青梗菜、黄秋葵、山药、姜、青菜（上海青）、小茴香、包菜（卷心菜））应清洁卫生、无污染、无杂质、并符合 GB 2762 和 GB 2763 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	从样品中取出适量，放入一洁净白瓷盘中，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	具有该产品应有的滋味和气味，无霉变味，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	≤ 15.0	GB 5009.3

铅*（以Pb计），mg/kg	≤	0.7	GB 5009.12
* 该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

应符合 GB 14881 的规定。

2.6 其它要求

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

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

编制说明

本标准适用于以干制蔬菜【芝麻叶、白菜、苔菜、莴笋、土豆、白萝卜（白萝卜丝）、花菜、槐花、黄花菜、灰灰菜、苋菜、芥菜（芥菜）、芹菜、豆角、茄子、黄瓜、胡萝卜、菠菜、雪菜、香菜、葱、四季豆、扁豆、洋葱、红薯叶、竹笋、西兰花、苦瓜、丝瓜、甘蓝、南瓜、冬瓜、西葫芦、马齿苋、香椿、蒜、梅干菜、百合、辣椒、贡菜、万年青、蕨菜、藿香叶、红薯叶梗、青梗菜、黄秋葵、山药、姜、青菜（上海青）、小茴香、包菜（卷心菜）中的一种】为原料，经分选、干燥或不干燥、称重、包装而成的非即食蔬菜干制品（分装）。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依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南食味臻农业科技有限公司