



413349S-2025



罗山县李湾农业有限公司企业标准

Q/LLN 0001S-2025

# 蔬菜干制品

2025-11-26 发布

2025-11-26 实施

罗山县李湾农业有限公司 发布

## 前 言

本标准由罗山县李湾农业有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：李正才、李凯。

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。

本标准适用于以新鲜蔬菜[豇豆、萝卜、胡萝卜、白菜、雪菜、土豆、红薯、芝麻叶、马齿苋、黄瓜、南瓜、西葫芦、笋瓜、卷心菜]中的一种为原料，经预处理、清洗、去皮或不去皮、分切或不分切、漂烫或不漂烫、烘干、回软、包装而成的非即食蔬菜干制品。

根据原料不同可分为不同产品。

## 2 要求

### 2.1 原料

2.1.1 新鲜蔬菜应清洁、卫生、无污染，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 | 具有原料固有的性状       | 从样品中取出100g，将本品倒入白色瓷盘中，自然光下用肉眼观察色泽及性状及杂质，嗅其气味，应符合表1规定 |
| 色泽 | 具有相应品种应有的色泽     |  |
| 气味 | 具有相应品种固有的气味，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      | ≤ 16  | GB 5009.3  |
| 铅*(以Pb计), mg/kg | ≤ 0.7 | GB 5009.12 |

\*铅的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

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：感官要求、净含量及允许短缺量、水分。型式检验按国家相关规定执行。

---

H N

Q B

## 编制说明

本标准适用于以新鲜蔬菜[豇豆、萝卜、胡萝卜、白菜、雪菜、土豆、红薯、芝麻叶、马齿苋、黄瓜、南瓜、西葫芦、笋瓜、卷心菜]中的一种为原料，经预处理、清洗、去皮或不去皮、分切或不分切、漂烫或不漂烫、烘干、回软、包装而成的非即食蔬菜干制品。

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，参照相关标准制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中铅的指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。

罗山县李湾农业有限公司

Q B