



413529S-2025



西平县麦馋客食品有限公司企业标准

Q/XMS 0002S-2025

# 蔬菜干制品

2025-12-10 发布

2025-12-10 实施

西平县麦馋客食品有限公司 发布

## 前 言

本标准由西平县麦馋客食品有限公司提出。

本标准起草单位：西平县麦馋客食品有限公司。

本标准主要起草人：李强、杨阳、张鹏。

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，以及检验方法、检验规则等要求。

本标准适用于以干制或冻干的蔬菜【菜芯、芝麻叶、白菜、苔菜、莴笋、土豆、白萝卜、花菜、槐花、黄花菜、灰灰菜、苋菜、芥菜（芥荠菜）、芹菜、芥菜叶、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、芥菜、藿香叶、芝麻叶、红薯、红薯叶梗、青梗菜、黄秋葵、山药、梅豆、韭菜、姜、青菜（上海青）、番茄（西红柿）、小茴香、包菜（卷心菜）、莲子、芡实一种或几种】为原料，经拼配或不拼配、包装或分装而成的非即食蔬菜干制品。

根据所用原料不同可分为以下类别：单一蔬菜干制品、混合蔬菜干制品

## 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（菜芯、芝麻叶、白菜、苔菜、莴笋、土豆、白萝卜、花菜、槐花、黄花菜、灰灰菜、苋菜、芥菜（芥荠菜）、芹菜、芥菜叶、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、芥菜、藿香叶、芝麻叶、红薯、红薯叶梗、青梗菜、黄秋葵、山药、梅豆、韭菜、姜、青菜（上海青）、番茄（西红柿）、小茴香、包菜（卷心菜）、莲子、芡实）应清洁卫生、无污染、无杂质、并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。

2.1.3 冻干蔬菜（菜芯、芝麻叶、白菜、苔菜、莴笋、土豆、白萝卜、花菜、槐花、黄花菜、灰灰菜、苋菜、芥菜（芥荠菜）、芹菜、芥菜叶、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、芥菜、藿香叶、芝麻叶、红薯、红薯叶梗、青梗菜、黄秋葵、山药、梅豆、韭菜、姜、青菜（上海青）、番茄（西红柿）、小茴香、包菜（卷心菜）、莲子、芡实）应符合 GH/T 1326 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 |
| 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 | 滋味。 |
|----|-----------|-----|

### 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 (干制竹笋干)          | GB 5009.3  |
|                            | 12.0 (干制混合蔬菜干制品)      |            |
|                            | 8.0 (其他)              |            |
| 铅* (以Pb计), mg/kg           | 0.18 (莲子)<br>0.7 (其他) | GB 5009.12 |
| * 该指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。 |                       |            |

### 2.4 微生物限量

微生物限量应符合表 3 的规定。

表 3 微生物限量

| 项目  | 采样方案 <sup>a</sup> 及限量 |   |     |      | 检验方法       |
|---|-----------------------|---|-----|------|------------|
|   | n                     | c | m   | M    |            |
| 沙门氏菌, /25g  | 5                     | 0 | 0   | —    | GB 4789.4  |
| 金黄色葡萄球菌, CFU/g  | 5                     | 1 | 100 | 1000 | GB 4789.10 |
| 注: 1、 <sup>a</sup> 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。<br>2、n 为同一批次产品应采集的样品件数; c 为最大可允许超出 m 值的样品数; m 为微生物限量可接受水平的限量值; M 为微生物限量的最高安全限量值。 |                       |   |     |      |            |

### 2.5 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。

### 2.6 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

### 2.7 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。

H N

Q B

## 编制说明

本标准适用于以干制或冻干的蔬菜【菜芯、芝麻叶、白菜、苔菜、莴笋、土豆、白萝卜、花菜、槐花、黄花菜、灰灰菜、苋菜、芥菜（荠荠菜）、芹菜、芥菜叶、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、芥菜、藿香叶、芝麻叶、红薯、红薯叶梗、青梗菜、黄秋葵、山药、梅豆、韭菜、姜、青菜（上海青）、番茄（西红柿）、小茴香、包菜（卷心菜）、莲子、芡实一种或几种】为原料，经拼配或不拼配、包装或分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，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。

西平县麦馋客食品有限公司