



413661S-2025



河南欣佳食品有限公司企业标准

Q/HXJ0004S-2025

干制蔬菜

2025-12-10 发布

2025-12-10 实施

河南欣佳食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南欣佳食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：师珊珊。

H N

Q B

干制蔬菜

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。

本标准适用于以新鲜的芝麻叶、芥菜、黄花菜、红薯叶、灰灰菜、香椿叶、黄秋葵、蕨菜、马齿苋、槐花、榆钱、大芥菜、香葱、青葱、洋葱、大葱、姜、蒜、白菜、高丽菜、菠菜、欧芹、芹菜、西芹、茴香、芫荽（大叶香菜、小叶香菜）、雪里蕻、油菜、紫苏、莴笋、山药、马铃薯、红薯、芋头、紫薯、万年青、芦笋、百合、贡菜、辣椒、萝卜、羽衣甘蓝、笋瓜、甜椒、豆角、茄子、南瓜、黄瓜、苦瓜、西葫芦、番茄、芸豆、豇豆、豌豆、扁豆中的一种或几种为原料，经挑选、清洗、修整、切型或不切型、漂烫或不漂烫、干燥、回软、打粉或不打粉、混合或不混合、包装而成的非即食干制蔬菜。

根据原料不同可分：单一型干制蔬菜、混合型干制蔬菜。

2 要求

2.1 原料要求

2.1.1 芝麻叶、芥菜、黄花菜、红薯叶、灰灰菜、香椿叶、黄秋葵、蕨菜、马齿苋、槐花、榆钱、大芥菜、香葱、青葱、洋葱、大葱、姜、蒜、白菜、高丽菜、菠菜、欧芹、芹菜、西芹、茴香、芫荽（大叶香菜、小叶香菜）、雪里蕻、油菜、紫苏、莴笋、山药、马铃薯、红薯、芋头、紫薯、万年青、芦笋、百合、贡菜、辣椒、羽衣甘蓝、笋瓜、甜椒、豆角、南瓜、黄瓜、苦瓜、西葫芦、番茄、芸豆、豇豆、豌豆、扁豆应新鲜、清洁卫生、无霉变、无虫蛀、无腐烂、无污染，具有各品种应有的色泽和气、滋味，同时应符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。

2.1.2 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.3 萝卜应符合 NY/T 1267 的规定。

2.1.4 茄子应符合 NY/T 581 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，在自然光下用肉眼观察其性
色澤	具有产品应有的色澤	状、色澤及有无外来杂质，温开水
气、滋味	具有每种产品固有的滋味、气味，无异味	

杂质	无肉眼可见外来杂质	漱口品尝其滋味，嗅其气味
----	-----------	--------------

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	≤ 12.0	GB 5009.3
总灰分（以干基计）, g/100g	≤ 16.0	GB 5009.4
铅*（以 Pb 计）, mg/kg	≤ 0.7	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：*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 生产加工过程中的卫生要求

生产加工过程中的卫生要求应符合 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。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以新鲜的芝麻叶、芥菜、黄花菜、红薯叶、灰灰菜、香椿叶、黄秋葵、蕨菜、马齿苋、槐花、榆钱、大芥菜、香葱、青葱、洋葱、大葱、姜、蒜、白菜、高丽菜、菠菜、欧芹、芹菜、西芹、茴香、芫荽（大叶香菜、小叶香菜）、雪里蕻、油菜、紫苏、莴笋、山药、马铃薯、红薯、芋头、紫薯、万年青、芦笋、百合、贡菜、辣椒、萝卜、羽衣甘蓝、笋瓜、甜椒、豆角、茄子、南瓜、黄瓜、苦瓜、西葫芦、番茄、芸豆、豇豆、豌豆、扁豆中的一种或几种为原料，经挑选、清洗、修整、切型或不切型、漂烫或不漂烫、干燥、回软、打粉或不打粉、混合或不混合、包装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。

河南欣佳食品有限公司

