



410523S-2025



河南省荣德食品有限公司企业标准

Q/RDS 0004S-2025

蔬菜干制品

2025-02-13 发布

2025-02-13 实施

河南省荣德食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南省荣德食品有限公司提出。

本标准由河南省荣德食品有限公司起草。

本标准起草人：朱利涛、杨顶阵、严空军。

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。

本标准适用于以干制（自然干制、热风干燥、冷冻干燥）蔬菜[葱、卷心菜（甘蓝）、青梗菜、高丽菜、上海青、万年青、菠菜、茺荬（香菜）、生菜、荆芥、苋菜、茼蒿、油麦菜、白菜、油菜、雪菜、韭菜、大蒜片（粒）、蒜苗、蒜黄、蒜苔、蒜薹、萝卜苗、豌豆苗、豌豆芽、薄荷叶、芝麻叶、芥菜、紫苏、香椿芽、莼菜、洋葱、胡萝卜、萝卜、姜、芹菜、欧芹（小香芹）、黄瓜、冬瓜、南瓜、笋瓜、西葫芦、苦瓜、丝瓜、土豆、西兰花、花椰菜、芥菜、黄花菜、青刀豆条、蚕豆条、芸豆条、扁豆条、四季豆、毛豆、蚕豆、豌豆、青豆、豇豆、扁豆、菜豆、马铃薯、甘薯、紫薯、木薯、山药、香芋、芋头、茭白、百合、竹笋、芦笋、莴笋、莲藕、绿豆芽、黄豆芽、豌豆尖、荸荠、菱角、番茄片（粒）、黄秋葵、芡实、红薯叶、梅干菜、茄子、辣椒、甜椒、彩椒、茼蒿、辣椒片（丝）、豆角、甜菜根、叶用甜菜、空心菜、莼菜、苦菊、蕨菜、莲子、玉米中的一种或几种]为主要原料，添加或不添加脱水藻类[紫菜、海带、发菜、裙带菜、石花菜、海白菜、羊栖菜、龙须菜中的一种或几种]、干制食用菌（香菇、草菇、木耳、银耳、茶树菇、金针菇、双孢菇、滑菇、榛蘑、白玉菇、蟹味菇、松茸、平菇、杏鲍菇、竹荪、猴头菌、美味牛肝菌、牛舌菌、羊肚菌、蛹虫草中的一种或几种）、可食用动物性水产干制品[虾米、虾皮、虾仁、干贝、蚝豉、淡菜、海蜇、鱿鱼干、鲍鱼干、沙丁鱼干、干海参、明骨、墨鱼干、鱼肉、扇贝肉、蛤蜊肉、螺蛳肉]、熟肉干制品（猪肉、牛肉、鸡肉、羊肉中的一种或几种）、脱水蛋制品（鸡蛋粒、鸭蛋粒、鹅蛋粒、皮蛋干/粒中的一种或几种）、干枸杞、干制水果（红枣、柠檬、苹果、香蕉、芒果、黄桃、梨中的一种或几种）、豆制品（腐竹、油泡、油炸腐皮、豆泡、豆段、豆丁、豆丝、豆片、豆腐干、脱水豆皮、脱水千张中的一种或几种）、烤麸（面筋）、熟制坚果或籽类仁（炒芝麻、炒花生、炒黄豆、炒黑豆、炒鹰嘴豆、炒豌豆、炒青豆、炒蚕豆、炒瓜子、炒葵花籽中的一种或几种）、调味植物蛋白片（粒）中的一种或几种，经原料验收、混合或不混合、包装加工而成的蔬菜干制品（脱水蔬菜制品）。

根据所用原辅料不同，产品分类为：自然干制蔬菜、热风干燥蔬菜、冷冻干燥蔬菜、复配菜料包。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 自然干制、热风干燥蔬菜应清洁、干燥、无腐烂、无霉变、无虫蛀，并符合 GB 2762、GB 2763 的规定。

2.1.2 冷冻干燥蔬菜应符合 GH/T 1326 的规定。

2.1.3 脱水藻类应符合 GB 19643 的规定。

2.1.4 干制食用菌应符合 GB 7096 的规定。

- 2.1.5 可食用动物性水产干制品应符合 GB 10136 的规定。
- 2.1.6 熟肉干制品应符合 GB 2726 的规定。
- 2.1.7 脱水蛋制品应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.8 干枸杞应符合 GB/T 18672 的规定。
- 2.1.9 干制水果应符合 GB 16325 的规定。
- 2.1.10 豆制品应符合 GB 2712 的规定。
- 2.1.11 烤麸（面筋）应符合 GB 2711 的规定。
- 2.1.12 熟制坚果或籽类仁应符合 GB 19300 和 GB/T 22165 的规定。
- 2.1.13 调味植物蛋白片（粒）应符合 GB 20371 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，倒入一洁净白瓷盘中，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	
滋味、气味	具有产品应有的气味和滋味，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	≤ 12.0	GB 5009.3
*铅（以 Pb 计）, mg/kg	≤ 0.7	GB 5009.12
甲基汞 ^a （以 Hg 计）, mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.17
无机砷（以 As 计）, mg/kg	0.5（仅限添加除鱼类及其制品以外的动物性水产干制品）	GB 5009.11
	0.1（仅限添加鱼类及其制品）	
多氯联苯 ^a , μg/kg	≤ 20	GB 5009.190
N-二甲基亚硝胺 ^b , μg/kg	≤ 0.3	GB 5009.26

* 该指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

a 仅适用于添加可食用动物性水产干制品的产品检验。

b 仅适用于添加可食用动物性水产干制品和熟肉干制品的产品检验。

注 1. 甲基汞测定：先测定总汞，当总汞含量不超过甲基汞限量值时，可判定符合限量要求而不测定甲基汞；否则，需测定甲基汞含量再作判定。

注 2. 无机砷测定：可先测定其总砷，当总砷含量不超过无机砷限量值时，可判定符合限量要求而不必测定无机砷；否则，需测定无机砷含量再作判定。

注 3. 多氯联苯测定：以 PCB28、PCB52、PCB101、PCB118、PCB138、PCB153 和 PCB180 总和计。

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 ^a 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数, CFU/g	5	2	10 ⁴	10 ⁵	GB 4789. 2
大肠菌群, CFU/g	5	2	10	10 ²	GB 4789. 3 平板计数法
沙门氏菌, /25g	5	0	0	—	GB 4789. 4
金黄色葡萄球菌, CFU/g	5	1	10 ²	10 ³	GB 4789. 10
a 样品的采样及处理按 GB 4789. 1 执行。					

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

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、菌落总数、大肠菌群指标。型式检验应符合国家相关规定。

编制说明

本标准适用于以干制（自然干制、热风干燥、冷冻干燥）蔬菜[葱、卷心菜（甘蓝）、青梗菜、高丽菜、上海青、万年青、菠菜、芫荽（香菜）、生菜、荆芥、苋菜、茼蒿、油麦菜、白菜、油菜、雪菜、韭菜、大蒜片（粒）、蒜苗、蒜黄、蒜苔、蒜薹、萝卜苗、豌豆苗、豌豆芽、薄荷叶、芝麻叶、芥菜、紫苏、香椿芽、莼菜、洋葱、胡萝卜、萝卜、姜、芹菜、欧芹（小香芹）、黄瓜、冬瓜、南瓜、笋瓜、西葫芦、苦瓜、丝瓜、土豆、西兰花、花椰菜、芥菜、黄花菜、青刀豆条、蚕豆条、芸豆条、扁豆条、四季豆、毛豆、蚕豆、豌豆、青豆、豇豆、扁豆、菜豆、马铃薯、甘薯、紫薯、木薯、山药、香芋、芋头、茭白、百合、竹笋、芦笋、莴笋、莲藕、绿豆芽、黄豆芽、豌豆尖、荸荠、菱角、番茄片（粒）、黄秋葵、芡实、红薯叶、梅干菜、茄子、辣椒、甜椒、彩椒、茼蒿、辣椒片（丝）、豆角、甜菜根、叶用甜菜、空心菜、莼菜、苦菊、蕨菜、莲子、玉米中的一种或几种]为主要原料，添加或不添加脱水藻类[紫菜、海带、发菜、裙带菜、石花菜、海白菜、羊栖菜、龙须菜中的一种或几种]、干制食用菌（香菇、草菇、木耳、银耳、茶树菇、金针菇、双孢菇、滑菇、榛蘑、白玉菇、蟹味菇、松茸、平菇、杏鲍菇、竹荪、猴头菌、美味牛肝菌、牛舌菌、羊肚菌、蛹虫草中的一种或几种）、可食用动物性水产干制品[虾米、虾皮、虾仁、干贝、蚝豉、淡菜、海蜇、鱿鱼干、鲍鱼干、沙丁鱼干、干海参、明骨、墨鱼干、鱼肉、扇贝肉、蛤蜊肉、螺蛳肉]、熟肉干制品（猪肉、牛肉、鸡肉、羊肉中的一种或几种）、脱水蛋制品（鸡蛋粒、鸭蛋粒、鹅蛋粒、皮蛋干/粒中的一种或几种）、干枸杞、干制水果（红枣、柠檬、苹果、香蕉、芒果、黄桃、梨中的一种或几种）、豆制品（腐竹、油泡、油炸腐皮、豆泡、豆段、豆丁、豆丝、豆片、豆腐干、脱水豆皮、脱水千张中的一种或几种）、烤麸（面筋）、熟制坚果或籽类仁（炒芝麻、炒花生、炒黄豆、炒黑豆、炒鹰嘴豆、炒豌豆、炒青豆、炒蚕豆、炒瓜子、炒葵花籽中的一种或几种）、调味植物蛋白片（粒）中的一种或几种，经原料验收、混合或不混合、包装加工而成的蔬菜干制品（脱水蔬菜制品）。

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》的有关规定制订本标准，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。

河南省荣德食品有限公司