



410896S-2025



郑州市真真食品有限公司企业标准

Q/ZZS 0002S-2025

蔬菜干制品

2025-03-20 发布

2025-03-20 实施

郑州市真真食品有限公司 发布

前 言

本标准由郑州市真真食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：付艺捷、王川、徐文娟、任勇、戴瑞进、白英娜。

本标准替代Q/ZZS 0002S-2025（410724S-2025）。

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。

本标准适用于以干的黄花菜、百合、菜心（芸薹）、豆角、笋干、梅干菜、萝卜干、萝卜丝、萝卜缨、蕨菜、辣椒干、莲藕、香椿叶、马齿苋、榆钱、梅豆、黄瓜、甘蓝、韭菜、葱、西葫芦、花菜、白菜、青菜、芹菜、番茄、四季豆、苋菜叶、雪菜（雪里蕻）、芋头、万年青、茭白、莲子、槐花、紫薯、红薯干、芝麻叶、红薯叶、菠菜、土豆片、冬瓜片、茄子片、南瓜片、芥菜、蕨菜、莴笋、黄秋葵、山药、贡菜中的一种或几种为原料，经干燥或不干燥、分选、混合或不混合、包装加工而成的非即食蔬菜干制品。

根据原料不同可分为不同产品：单一型产品、混合型产品。

2 要求

2.1 原料

2.1.1 干制蔬菜应清洁、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 | 取样品适量，将样品倒入白色瓷盘中，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 | ≤ 25 | GB 5009.3 |
| 铅*(以Pb计), mg/kg | ≤ 0.18 (莲子) 0.79 (其它) | GB 5009.12第一法 |

*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、水分、净含量及允许短缺量。型式检验按国家相关规定执行。

H N

Q B

编制说明

本标准适用于以干的黄花菜、百合、菜心（芸薹）、豆角、笋干、梅干菜、萝卜干、萝卜丝、萝卜缨、蕨菜、辣椒干、莲藕、香椿叶、干马齿苋、榆钱、梅豆、黄瓜、甘蓝、韭菜、葱、西葫芦、花菜、白菜、青菜、芹菜、番茄、四季豆、苋菜叶、雪菜（雪里蕻）、芋头、万年青、茭白、莲子、槐花、紫薯、红薯干、芝麻叶、红薯叶、菠菜、土豆片、冬瓜片、茄子片、南瓜片、芥菜、蕨菜、莴笋、黄秋葵、山药、贡菜中的一种或几种为原料，经干燥或不干燥、分选、混合或不混合、包装加工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。

郑州市真真食品有限公司

QB