411258S-2025

河南荣昂农业科技有限公司企业标准

Q/HRNK 0003S-2025

蔬菜干制品

2025-04-27 发布　　2025-04-27 实施

河南荣昂农业科技有限公司 发布

前　　言

本标准由河南荣昂农业科技有限公司提出并起草。

本标准起草人：荣小俊。

HNQB

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。

本标准适用于以新鲜蔬菜【荠菜、豆角、灰灰菜、油菜、面条菜、娃娃菜、香椿、包菜、小油菜（上海青）、苋菜、马齿苋、扫帚苗菜、小茴香、胡萝卜、贡菜、香芋、芦笋、梅菜、黄花菜、茄片、槐花、南瓜片、梅豆、萝卜、黄瓜、莲菜、萝卜缨、葱、竹笋、土豆、西葫芦、西蓝花、芥菜、蕨菜、莴笋、芝麻叶、红薯叶、花菜、白菜、芹菜、留兰香（十香菜）、冬瓜、玉米、萝卜叶、莲藕、茼蒿、香菜、丝瓜、韭菜、洋葱、辣椒、红薯叶、红薯梗、糯玉米、甜玉米、蚕豆、豌豆荚、毛豆、花生、红薯、紫薯、菜心、苔菜、雪菜、百合、甘蓝、青梗菜、黄秋葵、山药、梅豆、万年青、蕨菜、藿香叶、芡实中的一种或几种】为原料，经预处理、切片或切条或不切、热风干燥、包装而制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 新鲜蔬菜应新鲜、清洁、无污染、无腐烂，并复合 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，品其滋味
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	

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	≤	15.0	GB 5009.3
铅*（以Pb计）,mg/kg	≤	0.7	GB 5009.12
镉（以Cd计）[a],mg/kg	≤	0.5	GB 5009.15
黄曲霉毒素B_1[a]，μg/kg	≤	20	GB 5009.22
* 该指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。 a仅适用于以花生为主料的产品。			

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

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。型式检验按国家相关规定执行。

HN QB

编制说明

本标准适用于以新鲜蔬菜【荠菜、豆角、灰灰菜、油菜、面条菜、娃娃菜、香椿、包菜、小油菜（上海青）、苋菜、马齿苋、扫帚苗菜、小茴香、胡萝卜、贡菜、香芋、芦笋、梅菜、黄花菜、茄片、槐花、南瓜片、梅豆、萝卜、黄瓜、莲菜、萝卜缨、葱、竹笋、土豆、西葫芦、西蓝花、芥菜、蕨菜、莴笋、芝麻叶、红薯叶、花菜、白菜、芹菜、留兰香（十香菜）、冬瓜、玉米、萝卜叶、莲藕、茼蒿、香菜、丝瓜、韭菜、洋葱、辣椒、红薯叶、红薯梗、糯玉米、甜玉米、蚕豆、豌豆荚、毛豆、花生、红薯、紫薯、菜心、苔菜、雪菜、百合、甘蓝、青梗菜、黄秋葵、山药、梅豆、万年青、蕨菜、藿香叶、芡实中的一种或几种】为原料，经预处理、切片或切条或不切、热风干燥、包装而制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。

河南荣昂农业科技有限公司

HN QB