



411666S-2025



河南李大厨食品有限公司企业标准

Q/HLDC 0008S-2025

蔬菜干制品

2025-05-29 发布

2025-05-29 实施

河南李大厨食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南李大厨食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：姚快、樊聪彪、赵万波、汪耀正。

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）蔬菜【黄花菜、豆角、竹笋、百合、芝麻叶、黄秋葵、萝卜、茭实、红薯叶、梅菜、南瓜、土豆、苦瓜、丝瓜、辣椒、辣椒面（圈或片）、青刀豆条、蚕豆条、芸豆条、扁豆条、茼蒿、茄子、蒜薹条、甜菜根、空心菜、白菜、油麦菜、大蒜、姜、葱、苦菊、芹菜、菠菜、芥菜叶、苋菜、叶用甜菜、茼蒿、茼蒿（香菜）、马铃薯、甘薯、紫薯、香芋、芋头、山药、上海青、萝卜缨、莲藕、芦笋、蕨菜、芥菜、马齿苋、香椿、荆芥、莼菜、贡菜、胡萝卜、青梗菜、高丽菜、菠菜、雪菜、茭白、茼蒿、莲子、薄荷叶、紫苏中的一种或几种】为原料，经原料验收、包装而成的非即食蔬菜干制品。

根据分装的原料不同，产品分类为：自然干制蔬菜、热风干燥蔬菜。

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。

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	
气、滋味	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 ≤	18.0	GB 5009.3
*铅（以Pb计），mg/kg ≤	0.19（以莲子为主料的产品）	GB 5009.12
	0.7（其他）	

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

以计量方式销售的产品，不适用于 JJF1070 的规定；对于预先定量包装的产品，其净含量及允许短

缺量应符合 JJF1070 的规定。

2.5 食品生产加工过程的卫生要求

食品生产加工过程的卫生要求应符合 GB 14881 的规定。

2.6 其他要求

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

出厂检验项目为：感官要求、水分、净含量及允许短缺量（不适用于以计量方式销售的产品）。型式检验按国家相关规定执行。

H—N

QB

编制说明

本标准适用于以干制（自然干制、热风干燥）蔬菜【黄花菜、豆角、竹笋、百合、芝麻叶、黄秋葵、萝卜、茭实、红薯叶、梅菜、南瓜、土豆、苦瓜、丝瓜、辣椒、辣椒面（圈或片）、青刀豆条、蚕豆条、芸豆条、扁豆条、茼蒿、茄子、蒜薹条、甜菜根、空心菜、白菜、油麦菜、大蒜、姜、葱、苦菊、芹菜、菠菜、芥菜叶、苋菜、叶用甜菜、茼蒿、芫荽（香菜）、马铃薯、甘薯、紫薯、香芋、芋头、山药、上海青、萝卜缨、莲藕、芦笋、蕨菜、芥菜、马齿苋、香椿、荆芥、莼菜、贡菜、胡萝卜、青梗菜、高丽菜、菠菜、雪菜、茭白、茼蒿、莲子、薄荷叶、紫苏中的一种或几种】为原料，经原料验收、包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，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。

河南李大厨食品有限公司