



411772S-2025



河南正修食品科技有限公司企业标准

Q/ZXS 0002S-2025

蔬菜干制品

2025-06-10 发布

2025-06-10 实施

河南正修食品科技有限公司 发布

前 言

本标准由河南正修食品科技有限公司提出。

本标准由河南正修食品科技有限公司起草。

本标准起草人：岳东东，刘化冰。

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【青梗菜（上海青、万年青）、大葱、蔊头、结球甘蓝（卷心菜、圆白菜、高丽菜、包菜、包心菜）、芜菁甘蓝、抱子甘蓝、球茎甘蓝）、蕹菜（空心菜）、芥蓝、菜薹、芜荑（香菜）、芥菜、花椰菜（花菜、西兰花、青花菜）、苦苣（苦菊）、茴香叶、生菜、荆芥、苋菜、茼蒿、油麦菜、白菜、油菜、雪菜、韭菜、大蒜、蒜苗、蒜黄、蒜苔（蒜薹）、薄荷叶、芝麻叶、芥菜、紫苏、香椿芽、莼菜、洋葱、胡萝卜、萝卜、萝卜苗、姜、芹菜（欧芹、小香芹）、瓠瓜、黄瓜、冬瓜、南瓜、笋瓜、西葫芦、苦瓜、丝瓜、蛇瓜、草石蚕（宝塔菜）、土豆（马铃薯）、黄花菜（忘忧草、金针菜）、青刀豆条、蚕豆条、芸豆条、豆角、扁豆条、四季豆、蚕豆、豌豆、豌豆尖、豌豆苗、豌豆芽、毛豆、青豆、豇豆、扁豆、菜豆、菊芋（洋姜）、豆薯、甘薯、紫薯、木薯、山药、芋头、茭白、百合、毛竹笋、芦笋、莴笋（莴苣）、莲藕、绿豆芽、黄豆芽、荸荠、菱角、番茄（西红柿）、黄秋葵、芡实、红薯叶、梅干菜、茄子、辣椒、甜椒（菜椒）、甜菜根、叶用甜菜、蕨菜、莲子、嫩玉米】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）、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）、食用动物性干制水产品（虾米、虾皮、虾仁、干贝、牡蛎干、淡菜、海蜇、鱿鱼、鲍鱼、沙丁鱼、海参、墨鱼、鱼肉、扇贝肉、蛤蜊肉、螺蛳肉）、熟肉干制品（猪肉、牛肉、鸡肉、羊肉）、脱水蛋制品（鸡蛋粒、鸭蛋粒、鹅蛋粒、皮蛋粒）、干枸杞、干制水果（红枣、柠檬、苹果、香蕉、芒果、黄桃、梨）、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）、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）、植物蛋白片（粒）】中的一种或几种，经原料验收、配料或不配料、混合或不混合、包装制成的蔬菜干制品。

产品根据所用原辅料不同可分为：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 和 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 植物蛋白片（粒）应符合 SB/T 10453 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	≤ 8.0(冻干产品) 12.0(其它产品)	GB 5009.3
*铅(以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.18(莲子干制品) 0.7(其它产品)	GB 5009.12
甲基汞 ^a (以 Hg 计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.17
* 该指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。		
a 仅适用于添加食用动物性干制水产品的产品检验。		

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。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【青梗菜（上海青、万年青）、大葱、蔊头、结球甘蓝（卷心菜、圆白菜、高丽菜、包菜、包心菜）、芜菁甘蓝、抱子甘蓝、球茎甘蓝）、蕹菜（空心菜）、芥蓝、菜薹、茺荻（香菜）、芥菜、花椰菜（花菜、西兰花、青花菜）、苦苣（苦菊）、茴香叶、生菜、荆芥、苋菜、茼蒿、油麦菜、白菜、油菜、雪菜、韭菜、大蒜、蒜苗、蒜黄、蒜苔（蒜薹）、薄荷叶、芝麻叶、荠菜、紫苏、香椿芽、莼菜、洋葱、胡萝卜、萝卜、萝卜苗、姜、芹菜（欧芹、小香芹）、瓠瓜、黄瓜、冬瓜、南瓜、笋瓜、西葫芦、苦瓜、丝瓜、蛇瓜、草石蚕（宝塔菜）、土豆（马铃薯）、黄花菜（忘忧草、金针菜）、青刀豆条、蚕豆条、芸豆条、豆角、扁豆条、四季豆、蚕豆、豌豆、豌豆尖、豌豆苗、豌豆芽、毛豆、青豆、豇豆、扁豆、菜豆、菊芋（洋姜）、豆薯、甘薯、紫薯、木薯、山药、芋头、茭白、百合、毛竹笋、芦笋、莴笋（莴苣）、莲藕、绿豆芽、黄豆芽、荸荠、菱角、番茄（西红柿）、黄秋葵、茭实、红薯叶、梅干菜、茄子、辣椒、甜椒（菜椒）、甜菜根、叶用甜菜、蕨菜、莲子、嫩玉米】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）、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）、食用动物性干制水产品（虾米、虾皮、虾仁、干贝、牡蛎干、淡菜、海蜇、鱿鱼、鲍鱼、沙丁鱼、海参、墨鱼、鱼肉、扇贝肉、蛤蜊肉、螺蛳肉）、熟肉干制品（猪肉、牛肉、鸡肉、羊肉）、脱水蛋制品（鸡蛋粒、鸭蛋粒、鹅蛋粒、皮蛋粒）、干枸杞、干制水果（红枣、柠檬、苹果、香蕉、芒果、黄桃、梨）、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）、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）、植物蛋白片（粒）】中的一种或几种，经原料验收、配料或不配料、混合或不混合、包装制成的蔬菜干制品。

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。

河南正修食品科技有限公司