



411794S-2025



西峡县昇泰农业发展有限公司企业标准

Q/XSN 0001S-2025

蔬菜干制品

2025-06-13 发布

2025-06-13 实施

西峡县昇泰农业发展有限公司 发布

前 言

本标准由西峡县昇泰农业发展有限公司提出。

本标准起草单位：西峡县昇泰农业发展有限公司。

本标准主要起草人：李平。

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，以及检验方法、检验规则等要求。

本标准适用于以干制蔬菜【芝麻叶、白菜、苔菜、莴笋、土豆、白萝卜（白萝卜丝）、花菜、槐花、黄花菜、灰灰菜、苋菜、荠菜（荠荠菜）、芹菜、豆角、茄子、黄瓜、胡萝卜、菠菜、雪菜、香菜、葱、四季豆、扁豆、洋葱、红薯叶、竹笋、西兰花、苦瓜、丝瓜、甘蓝、南瓜、冬瓜、西葫芦、马齿苋、香椿、蒜、梅干菜、百合、辣椒、贡菜、万年青、蕨菜、藿香叶、红薯叶梗、青梗菜、黄秋葵、山药、姜、青菜（上海青）、小茴香、包菜（卷心菜）一种或几种】为原料，经预处理、干燥或不干燥、拼配或不拼配、包装或分装而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 干制蔬菜（芝麻叶、白菜、苔菜、莴笋、土豆、白萝卜（白萝卜丝）、花菜、槐花、黄花菜、灰灰菜、苋菜、荠菜（荠荠菜）、芹菜、豆角、茄子、黄瓜、胡萝卜、菠菜、雪菜、香菜、葱、四季豆、扁豆、洋葱、红薯叶、竹笋、西兰花、苦瓜、丝瓜、甘蓝、南瓜、冬瓜、西葫芦、马齿苋、香椿、蒜、梅干菜、百合、辣椒、贡菜、万年青、蕨菜、藿香叶、红薯叶梗、青梗菜、黄秋葵、山药、姜、青菜（上海青）、小茴香、包菜（卷心菜））应清洁卫生、无污染、无杂质、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	≤ 12.0（混合蔬菜干制品）	GB 5009.3

	8.0（其他）	
铅*（以Pb计），mg/kg ≤	0.7	GB 5009.12
* 该指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。		

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	
沙门氏菌，/25g	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌，CFU/g	5	1	100	1000	GB 4789.10
注：1、 ^a 样品的采样及处理按GB 4789.1执行。 2、n为同一批次产品应采集的样品件数；c为最大可允许超出m值的样品数；m为微生物限量可接受水平的限量值；M为微生物限量的最高安全限量值。					

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

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。型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

本标准适用于以干制蔬菜【芝麻叶、白菜、苔菜、莴笋、土豆、白萝卜（白萝卜丝）、花菜、槐花、黄花菜、灰灰菜、苋菜、荠菜（荠荠菜）、芹菜、豆角、茄子、黄瓜、胡萝卜、菠菜、雪菜、香菜、葱、四季豆、扁豆、洋葱、红薯叶、竹笋、西兰花、苦瓜、丝瓜、甘蓝、南瓜、冬瓜、西葫芦、马齿苋、香椿、蒜、梅干菜、百合、辣椒、贡菜、万年青、蕨菜、藿香叶、红薯叶梗、青梗菜、黄秋葵、山药、姜、青菜（上海青）、小茴香、包菜（卷心菜）一种或几种】为原料，经预处理、干燥或不干燥、拼配或不拼配、包装或分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，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。

西峡县昇泰农业发展有限公司