



412540S-2025



河南淘气郎食品有限公司企业标准

Q/HTQ 0002S-2025

# 蔬菜干制品

2025-08-25 发布

2025-08-25 实施

河南淘气郎食品有限公司 发布

## 前 言

本标准由河南淘气郎食品有限公司提出。

本标准由封丘县市场监督管理局、河南淘气郎食品有限公司共同起草。

本标准起草人：封连碧、韦诗坤、高勇。

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。

本标准适用于以外购蔬菜干制品（黄秋葵、芥菜、黄瓜、西红柿、苦瓜、小黄瓜、洋葱、辣椒、红花苗、丝瓜、南瓜、小南瓜、豌豆苗、青豆、青麦仁、荆芥、胡萝卜、羽衣甘蓝、香菜、西兰花、芝麻叶、豆角、竹笋、芹菜、黄花菜、香椿叶、荆芥、蒲公英苗、苦菊、薄荷、菠菜、芋头、大蒜、葱、姜、莲藕、白菜、马铃薯、蕨菜、贡菜、高丽菜、蒜苗、南瓜丝、莴笋、蒜黄、马齿苋、水芹菜、槐花、野葱、鱼腥草、地皮菜、榆钱、灰灰菜、沙葱、韭菜、茼蒿、生菜、油麦菜、苜蓿、紫薯、番薯、白萝卜、甘薯、彩椒、山药中的一种或几种）为原料，经烘干或不烘干、单一包装或组合包装加工而成的蔬菜干制品。

根据原料不同可将产品分为单一型蔬菜干制品、混合型蔬菜干制品。

## 2 要求

### 2.1 原料

2.1.1 外购蔬菜干制品应清洁、干燥、卫生、无污染，同时符合 GB 2761、GB 2762 和 GB 2763 的规定。

2.1.2 生活饮用水应符合 GB 5749 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
色泽	具有本品应有色泽	从样品中取出一包，倒入一洁净白色瓷盘中，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，按照食用方法品其滋味。
性状	固态或软固态	
气、滋味	具有本品特有气味和滋味，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	≤ 25	GB 5009.3
铅* (以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.7	GB 5009.12
六六六, mg/kg	≤ 0.05	GB/T 5009.19
滴滴涕, mg/kg	≤ 0.05	

注：\*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

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、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

本标准适用于以外购蔬菜干制品（黄秋葵、芥菜、黄瓜、西红柿、苦瓜、小黄瓜、洋葱、辣椒、红花苗、丝瓜、南瓜、小南瓜、豌豆苗、青豆、青麦仁、荆芥、胡萝卜、羽衣甘蓝、香菜、西兰花、芝麻叶、豆角、竹笋、芹菜、黄花菜、香椿叶、荆芥、蒲公英苗、苦菊、薄荷、菠菜、芋头、大蒜、葱、姜、莲藕、白菜、马铃薯、蕨菜、贡菜、高丽菜、蒜苗、南瓜丝、莴笋、蒜黄、马齿苋、水芹菜、槐花、野葱、鱼腥草、地皮菜、榆钱、灰灰菜、沙葱、韭菜、茼蒿、生菜、油麦菜、苜蓿、紫薯、番薯、白萝卜、甘薯、彩椒、山药中的一种或几种）为原料，经烘干或不烘干、单一包装或组合包装加工而成的蔬菜干制品。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》的有关规定制订了本企业标准，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。

河南淘气郎食品有限公司