



412556S-2025



河南楚园食品有限公司企业标准

Q/HCS 0005S-2025

干制蔬菜制品

2025-08-26 发布

2025-08-26 实施

河南楚园食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南楚园食品有限公司提出。

本标准起草单位：河南楚园食品有限公司。

本标准主要起草人：吴世飞。

H N

Q B

干制蔬菜制品

1 范围

本标准规定了干制蔬菜制品的分类、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【菜芯、芝麻叶、白菜、苔菜、莴笋、土豆、白萝卜、花菜、槐花、黄花菜、灰灰菜、苋菜、荠菜（荠荠菜）、芹菜、芥菜叶、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、芥菜、藿香叶、芝麻叶、红薯（地瓜）、红薯叶梗、青梗菜、黄秋葵、山药、梅豆、韭菜、姜、青菜（上海青）、番茄（西红柿）、小茴香、包菜（卷心菜）、莲藕干、莲子、芡实中的一种或几种】为主要原料，以或不以银耳、猴头菇、茶树菇、蛹虫草（虫草花）、鸡油菌、香菇、紫苏籽、罗汉果、芝麻、花生、黄豆、陈皮、山楂、白芷、藿香、香菜籽、栀子、山药（淮山药）、玉竹、牛蒡根、葛根、莲子（白莲子、红莲子）、芡实、薏米、杏仁、腰果、核桃仁、蜜枣、茯苓、黄精、桂圆（桂圆肉）、海底椰、黄豆、黑豆、白扁豆、人参（人工种植，五年及五年以下）、党参、肉苁蓉（荒漠）、铁皮石斛、西洋参（花旗参）、黄芪、灵芝、山茱萸、天麻、杜仲叶）、地黄、麦冬、天冬、化橘红、苦丁茶（木犀科粗壮女贞、冬青科）、酸角、枇杷叶、五指毛桃中的一种或几种为辅料，经筛选、挑选、蒸汽清理或不清理、干燥或不干燥，主辅料单独包装或部分单独包装、拼配、包装而成的（或混合或不混合、包装而成的）非即食干制蔬菜制品。

根据所用原料不同可分为以下类别：单一干制蔬菜制品、混合干制蔬菜制品、混合型拼配蔬菜干制品。

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 干制蔬菜应清洁卫生、无污染、无杂质、并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。

2.1.3 紫苏籽、罗汉果、陈皮、山楂、白芷、藿香、香菜籽、栀子、山药（淮山药）、玉竹、牛蒡根、葛根、莲子（白莲子、红莲子）、芡实、薏米、茯苓、黄精应符合《中华人民共和国药典》一部的规定。

2.1.4 芝麻、花生、杏仁、腰果、核桃仁应符合 GB 19300 的规定。

2.1.5 蜜枣应符合 GB 14884 的规定。

2.1.6 桂圆（桂圆肉）应符合 GB 16325 的规定。

2.1.7 海底椰应干净、无污染，并符合 GB 2762、GB 2763 的规定。

2.1.8 黄豆、黑豆、白扁豆应符合 GB 2715 的规定。

2.1.9 党参、肉苁蓉（荒漠）、铁皮石斛、西洋参、黄芪、灵芝、山茱萸、天麻、杜仲叶应符合国家卫生健康委员会 国家市场监督管理总局《关于党参等9种新增按照传统既是食品又是中药材的物质公告》（2023年 第9号）的规定。

2.1.10地黄、麦冬、天冬、化橘红应符合国家卫生健康委员会 国家市场监督管理总局《关于地黄等4种按照传统既是食品又是中药材的物质的公告》(2024年 第4号)的规定。

2.1.11 枇杷叶应符合原国家计委生育委员会《关于批准番茄籽油等 9 种新食品原料的公告》(2014 年第 20 号)的规定。

2.1.12人参(人工种植,五年及五年以下)应符合原卫生部公告(2012 年第 17 号)的规定。

2.1.13苦丁茶(木犀科粗壮女贞、冬青科)应符合原国家卫生和计划生育委员会《关于同意将冬青科苦丁茶作为普通食品管理的批复》(卫计生函(2013)86号)和原卫生部《关于同意木犀科粗壮女贞苦丁茶为普通食品的批复》(卫监督函(2011)428号)的规定。

2.1.14 银耳、猴头菇、茶树菇、鸡油菌、香菇应符合GB 7096的规定。

2.1.15五指毛桃应符合国卫办食品函(2014)205 号的规定。

2.1.16蛹虫草(虫草花)应符合原卫计委公告(2014年第10号)的规定。

2.1.17酸角应符合卫生部《关于调整“酸角”作为普通食品原料使用问题的批复》(卫监督函(2008)318号)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	18.0 (干制竹笋干)	GB 5009.3
	12.0(混合干制蔬菜制品、混合型拼配蔬菜干制品)	
	8.0 (其他)	
铅*(以Pb计), mg/kg	0.18 (莲子)	GB 5009.12
	0.7 (其他)	

* 该指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。

单一原料产品单独检验,混合或拼配产品适用于混合检验。

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	
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。

微生物指标单一原料产品单独检验, 混合或拼配产品适用于混合检验。

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; 食药两用及新资源食品原料的使用应符合国家相关公告的规定。

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【菜芯、芝麻叶、白菜、苔菜、莴笋、土豆、白萝卜、花菜、槐花、黄花菜、灰灰菜、苋菜、芥菜（芥荠菜）、芹菜、芥菜叶、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、芥菜、藿香叶、芝麻叶、红薯（地瓜）、红薯叶梗、青梗菜、黄秋葵、山药、梅豆、韭菜、姜、青菜（上海青）、番茄（西红柿）、小茴香、包菜（卷心菜）、莲藕干、莲子、芡实中的一种或几种】为主要原料，以或不以银耳、猴头菇、茶树菇、蛹虫草（虫草花）、鸡油菌、香菇、紫苏籽、罗汉果、芝麻、花生、黄豆、陈皮、山楂、白芷、藿香、香菜籽、栀子、山药（淮山药）、玉竹、牛蒡根、葛根、莲子（白莲子、红莲子）、芡实、薏米、杏仁、腰果、核桃仁、蜜枣、茯苓、黄精、桂圆（桂圆肉）、海底椰、黄豆、黑豆、白扁豆、人参（人工种植，五年及五年以下）、党参、肉苁蓉(荒漠)、铁皮石斛、西洋参（花旗参）、黄芪、灵芝、山茱萸、天麻、杜仲叶）、地黄、麦冬、天冬、化橘红、苦丁茶（木犀科粗壮女贞、冬青科）、酸角、枇杷叶、五指毛桃中的一种或几种为辅料，经筛选、挑选、蒸汽清理或不清理、干燥或不干燥，主辅料单独包装或部分单独包装、拼配、包装而成的（或混合或不混合、包装而成的）非即食干制蔬菜制品。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。