



412585S-2025



固始县南山十珍食品发展有限公司企业标准

Q/GNSS 0003S-2025

蔬菜干制品

2025-09-01 发布

2025-09-01 实施

固始县南山十珍食品发展有限公司 发布

前 言

本标准由固始县南山十珍食品发展有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：刘永菊。

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或冻干的蔬菜/粉[黄花菜、梅干菜、百合、辣椒、甜椒、红椒、彩椒、笋、贡菜、万年青、蕨菜、冬瓜、菠菜、豆角、茄子、芥菜、芥菜、苋菜、生菜、茼蒿、油麦菜、西兰花、油菜、雪菜、藿香叶、扁豆、槐花、香椿、白萝卜、胡萝卜、萝卜苗、豌豆尖、豌豆苗、芝麻叶、红薯、土豆、甘薯、紫薯、木薯、芋头、竹笋、芦笋、红薯叶、红薯叶梗、青梗菜、上海青、高丽菜、黄秋葵、南瓜、山药、梅豆、黄瓜、笋瓜、西葫芦、韭菜、葱、洋葱、姜、蒜苗、蒜黄、蒜苔、莴笋、花菜、白菜、青菜、芹菜、番茄、蒜、马齿苋、小茴香、卷心菜、灰灰菜、面条菜、苦菊、荆芥、欧芹、甜菜、甘蓝、罗勒、紫苏、菜豆、花椰菜、荸荠、菱角、莼菜、莲子]中的一种或几种为原料，经原料验收、挑选、干燥或不干燥、混合或不混合、包装而成的即食或非即食干制蔬菜。

根据原料不同可分为单一型蔬菜干制品（分装）、混合型蔬菜干制品。

2 要求

2.1 原料

2.1.1 干制的蔬菜应清洁、卫生、无污染，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	具有原料固有的性状	从样品中取出100g，将本品倒入白色瓷盘中，自然光下用肉眼观察色泽及性状及杂质，嗅其气味，应符合表1规定
色泽	具有相应品种应有的色泽	
气味	具有相应品种固有的气味，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	≤ 10 (冻干产品) 16 (其它产品)	GB 5009.3

铅*(以Pb计), mg/kg	≤	0.18 (莲子) 0.7 (其它产品)	GB 5009.12
*铅的指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。			

2.4 微生物限量

即食类产品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
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: 感官要求、净含量及允许短缺量、水分。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以干制或冻干的蔬菜/粉[黄花菜、梅干菜、百合、辣椒、甜椒、红椒、彩椒、笋、贡菜、万年青、蕨菜、冬瓜、菠菜、豆角、茄子、芥菜、芥菜、苋菜、生菜、茼蒿、油麦菜、西兰花、油菜、雪菜、藿香叶、扁豆、槐花、香椿、白萝卜、胡萝卜、萝卜苗、豌豆尖、豌豆苗、芝麻叶、红薯、土豆、甘薯、紫薯、木薯、芋头、竹笋、芦笋、红薯叶、红薯叶梗、青梗菜、上海青、高丽菜、黄秋葵、南瓜、山药、梅豆、黄瓜、笋瓜、西葫芦、韭菜、葱、洋葱、姜、蒜苗、蒜黄、蒜苔、莴笋、花菜、白菜、青菜、芹菜、番茄、蒜、马齿苋、小茴香、卷心菜、灰灰菜、面条菜、苦菊、荆芥、欧芹、甜菜、甘蓝、罗勒、紫苏、菜豆、花椰菜、荸荠、菱角、莼菜、莲子]中的一种或几种为原料，经原料验收、挑选、干燥或不干燥、混合或不混合、包装而成的即食或非即食干制蔬菜。

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，参照相关标准制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中铅的指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。

固始县南山十珍食品发展有限公司

QB