



412596S-2025



南阳宛食康食品有限责任公司企业标准

Q/NWS 0003S-2025

# 干制蔬菜

2025-09-01 发布

2025-09-01 实施

南阳宛食康食品有限责任公司 发布

## 前 言

本标准由南阳宛食康食品有限责任公司提出。

本标准起草单位：南阳宛食康食品有限责任公司。

本标准主要起草人：杨春山。

H N

Q B

# 干制蔬菜

## 1 范围

本标准规定了干制蔬菜的分类、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、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】为原料，经筛选、挑选、干燥或不干燥，混合或不混合、包装而成的非即食干制蔬菜。

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。

## 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。

### 2.2 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)	
	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 <sup>a</sup> 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、<sup>a</sup>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】为原料，经筛选、挑选、干燥或不干燥，混合或不混合、包装而成的非即食干制蔬菜。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，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。

南阳宛食康食品有限责任公司