



412731S-2025



思念食品（河南）有限公司企业标准

Q/SN 0007S-2025

脱水蔬菜制品

2025-09-15 发布

2025-09-15 实施

思念食品（河南）有限公司 发布

H N

Q B

前 言

本标准由思念食品（河南）有限公司提出。

本标准起草单位：思念食品（河南）有限公司。

本标准主要起草人：郭沛强、胡坤乐、卫阿枝、邢伟、张力争、董亚军。

本标准适用于思念食品有限公司、思念食品（河南）有限公司、四川思念食品有限公司、思念食品（遂平县）有限公司、湖州思念食品有限公司、广州南国思念食品有限公司。

H N

Q B

脱水蔬菜制品

1 范围

本标准规定了脱水蔬菜制品的要求、检验规则、检验方法等。

本标准适用于以脱水香葱、脱水香菜段、脱水小白菜、脱水圆白菜、脱水青梗菜、脱水上海青、脱水高丽菜、脱水胡萝卜中的一种或几种为主要原料，添加或不添加脱水紫菜、干虾皮、冷冻鸡蛋丝、冷冻豆腐丝、干制蛹虫草、枸杞中的一种或几种，经挑选、粉碎或不粉碎、混合包装而成的非即食脱水蔬菜制品。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 脱水香葱、脱水香菜段、脱水小白菜、脱水圆白菜、脱水青梗菜、脱水上海青、脱水高丽菜应符合 NY/T 960 的规定。

2.1.2 脱水紫菜应符合 GB 19643 的规定。

2.1.3 干虾皮应符合 SC/T 3205 和 GB 10136 的规定。

2.1.4 脱水胡萝卜应符合 NY/T 959 的规定。

2.1.5 干制蛹虫草应符合 GH/T 1240 的规定。

2.1.6 枸杞应符合 GB/T 18672 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	具有该产品应有的色泽	从样品中取出适量试样于白色瓷盘中，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，品其滋味
气味、滋味	具有该产品应有的气味和滋味，无异味	
性状	呈松散状，无结块，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	≤ 20.0	GB 5009.3
*铅(以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.7	GB 5009.12
甲基汞 ^a (以 Hg 计), mg/kg,	≤ 0.5	GB 5009.17

* 该指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

a 仅适用于添加干虾皮的产品检测。

2.4 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。

2.5 其他要求

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。

2.6 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 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。型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

本标准适用于以脱水香葱、脱水香菜段、脱水小白菜、脱水圆白菜、脱水青梗菜、脱水上海青、脱水高丽菜、脱水胡萝卜中的一种或几种为主要原料，添加或不添加脱水紫菜、干虾皮、冷冻鸡蛋丝、冷冻豆腐丝、干制蛹虫草、枸杞中的一种或几种，经挑选、粉碎或不粉碎、混合包装而成的非即食脱水蔬菜制品。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。

思念食品（河南）有限公司