



412890S-2025

南召县康信菌业有限公司企业标准

Q/NKX 0004S-2025

蔬菜干制品

2025-09-28 发布

2025-09-28 实施

南召县康信菌业有限公司 发布

前 言

本标准由南召县康信菌业有限公司提出并起草。

本标准起草人：李伯雄、魏紫云、何振。

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。

本标准适用于以新鲜或干制的蔬菜【黄花菜、梅菜、万年青、芥菜、荠菜、香椿、萝卜叶、芝麻叶、红薯叶、红薯叶梗、青梗菜、高丽菜、黄秋葵、小茴香、灰灰菜、榆钱、油菜、紫苏叶、槐花、拳菜（蕨菜）、豆角、桑叶、薄荷叶】中的一种或几种为原料，经原料验收、挑选或不挑选、清洗或不清洗、分切或不分切、漂烫或不漂烫、干燥或不干燥、混合或不混合、包装而成的非即食蔬菜干制品。

按照原料不同分为：单一型蔬菜干制品、混合型蔬菜干制品。

2 要求

2.1 原料要求

2.1.1 新鲜蔬菜应新鲜、清洁卫生、无霉变、无腐烂、无污染，具有各品种应有的色泽和气味，同时应符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。

2.1.2 干制蔬菜应清洁、卫生、无虫蛀、无污染，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。

2.1.3 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
性状	具有本品应有的性状	随机取50g被测样品，将样品倒入白色瓷盘中，在自然光下，用肉眼观察其色泽、性状，用鼻嗅其气味，用口尝其滋味，检查
色泽	具有本品应有的色泽	
气、滋味	具有本品应有的气、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	≤ 15.0	GB 5009.3
*铅(以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.7	GB 5009.12

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 食品生产加工过程卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.6 其他要求

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；食药物质的使用应符合国家相关公告的规定。

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。

H N

Q B

编制说明

本标准适用于以新鲜或干制的蔬菜【黄花菜、梅菜、万年青、芥菜、芥菜、香椿、萝卜叶、芝麻叶、红薯叶、红薯叶梗、青梗菜、高丽菜、黄秋葵、小茴香、灰灰菜、榆钱、油菜、紫苏叶、槐花、拳菜（蕨菜）、豆角、桑叶、薄荷叶】中的一种或几种为原料，经原料验收、挑选或不挑选、清洗或不清洗、分切或不分切、漂烫或不漂烫、干燥或不干燥、混合或不混合、包装而成的非即食蔬菜干制品。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。

南召县康信菌业有限公司