



412908S-2025



颐海（郑州）食品有限公司企业标准

Q/YHZZ 0010S-2025

蔬菜干制品

2025-09-30 发布

2025-09-30 实施

颐海（郑州）食品有限公司 发布

前 言

本标准由颐海（郑州）食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：张浩忠、刘喜艳、王宁宁。

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蔬菜（黄花菜、豆角、贡菜、莲子、百合、芝麻叶、梅菜、胡萝卜、莴笋、辣椒、大蒜、姜、葱、菠菜中的一种或几种）为原料，经原料验收、分装、包装而成的非即食蔬菜干制品。

根据分装的原料不同，产品分类为：自然干制蔬菜、热风干燥蔬菜。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 干制蔬菜应清洁、干燥、无腐烂、无霉变、无虫蛀，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	取适量样品，倒入一洁净白色磁盘中，自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，用温开水漱口，品其滋味
色 泽	具有产品应有的色泽	
滋味、气味	具有产品应有的气味和滋味，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	≤ 18.0	GB 5009.3
*铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.19 (仅适用于莲子)	GB 5009.12
	≤ 0.7 (其他)	GB 5009.12

注：*铅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

对于预先定量包装的产品，其净含量及允许短缺量应符合JJF 1070的规定。

2.5 食品生产加工过程的卫生要求

食品生产加工过程的卫生要求应符合 GB 14881 的规定。

2.6 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。

3 检验

出厂检验项目为：感官要求、水分、净含量及允许短缺量（不适用于以计量方式销售的预先包装产品）的检验。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蔬菜（黄花菜、豆角、贡菜、莲子、百合、芝麻叶、梅菜、胡萝卜、莴笋、辣椒、大蒜、姜、葱、菠菜中的一种或几种）为原料，经原料验收、分装、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，为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。

颐海（郑州）食品有限公司

H N

Q B