



412926S-2025



南阳零翼农业科技发展有限公司企业标准

Q/NLY 0004S-2025

蔬菜干制品

2025-09-30 发布

2025-09-30 实施

南阳零翼农业科技发展有限公司 发布

前 言

本标准由南阳零翼农业科技发展有限公司提出并负责起草。

本标准主要起草人:孙蓓蓓。

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（自然干制或热风干燥或冷冻干燥）【青梗菜、万年青（青菜）、菜心（菜薹）、油菜、高丽菜、菠菜、小白菜、上海青、白菜、卷心菜、西兰花、花椰菜（花菜）、紫甘蓝、芹菜、芥菜、白萝卜、胡萝卜、番茄、马铃薯、紫薯、红薯、芋头、山药、菱角、荸荠、莲藕、竹笋、芦笋、扁豆、刀豆、荷兰豆、梅豆、豆角（豇豆）、豌豆、青豆（青豌豆）、莼菜、西葫芦、黄花菜、香菜（芫荽）、蒜苗、葱、辣椒、玉米粒、洋葱、圆葱、大蒜、生姜、苦菊、茼蒿、苋菜、韭菜、生菜、欧芹、羽衣甘蓝、丝瓜、苦瓜、南瓜、荆芥、木耳菜、红薯叶、红薯叶梗、雪菜、藿香叶、空心菜、豆芽、鱼腥草、地皮菜、榆钱、灰灰菜、香椿叶、黄秋葵、油麦菜、苜蓿、蒜黄、马齿苋、水芹菜、槐花、芝麻叶、红花苗、蒲公英苗、苦菊、小茴香、灰灰菜、面条菜、薄荷、蕨菜、贡菜、高丽菜、蒜苗、莲子中的一种或几种】为原料，经挑选、干燥或不干燥、混合或不混合、包装而成的蔬菜干制品。

根据原料不同，可分为：单一型蔬菜干制品、混合型蔬菜制品。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 干制蔬菜应清洁、干燥、卫生、无污染，同时应符合 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	具有该产品应有的性状	从样品中取出 1 袋，置一白色瓷盘中，在自然光下用肉眼观察色泽及性状，并检查有无外来杂质。嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
色泽	具有该产品应有的色泽	
气味、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/(%)	≤ 10 (冷冻干燥产品)	GB 5009.3
	≤ 20 (其它产品)	
总灰分(以干基计)/(%)	≤ 16.0	GB 5009.4
*铅(以 Pb 计)/(mg/kg)	≤ 0.18 (干制莲子)	GB 5009.12

		0.7 (其他产品)	
六六六/ (mg/kg)	≤	0.05	GB/T 5009.19
滴滴涕/ (mg/kg)	≤	0.05	GB/T 5009.19
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

应符合 JJF 1070 的规定。

2.5 生产加工过程中的卫生要求

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。

3 检验

出厂检验项目为：感官要求、净含量及允许短缺量、水分、总灰分，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蔬菜（自然干制或热风干燥或冷冻干燥）【青梗菜、万年青（青菜）、菜心（菜薹）、油菜、高丽菜、菠菜、小白菜、上海青、白菜、卷心菜、西兰花、花椰菜（花菜）、紫甘蓝、芹菜、芥菜、白萝卜、胡萝卜、番茄、马铃薯、紫薯、红薯、芋头、山药、菱角、荸荠、莲藕、竹笋、芦笋、扁豆、刀豆、荷兰豆、梅豆、豆角（豇豆）、豌豆、青豆（青豌豆）、莼菜、西葫芦、黄花菜、香菜（芫荽）、蒜苗、葱、辣椒、玉米粒、洋葱、圆葱、大蒜、生姜、苦菊、茼蒿、苋菜、韭菜、生菜、欧芹、羽衣甘蓝、丝瓜、苦瓜、南瓜、荆芥、木耳菜、红薯叶、红薯叶梗、雪菜、藿香叶、空心菜、豆芽、鱼腥草、地皮菜、榆钱、灰灰菜、香椿叶、黄秋葵、油麦菜、苜蓿、蒜黄、马齿苋、水芹菜、槐花、芝麻叶、红花苗、蒲公英苗、苦菊、小茴香、灰灰菜、面条菜、薄荷、蕨菜、贡菜、高丽菜、蒜苗、莲子中的一种或几种】为原料，经挑选、干燥或不干燥、混合或不混合、包装而成的蔬菜干制品。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。

南阳零翼农业科技发展有限公司

QB