



412965S-2025



河南瑞香隆食品有限公司企业标准

Q/HRXL 0001S-2025

干制蔬菜

2025-09-30 发布

2025-09-30 实施

河南瑞香隆食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南瑞香隆食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：李赞。

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、检验方法、检验方法等。

本标准适用于以新鲜蔬菜【黄花菜、萝卜苗（缨）、豆角、蕨菜、贡菜、萝卜、红薯杆、芝麻叶、芥菜、上海青（小青菜）、蒲公英、香菜、韭菜、菠菜、大白菜、西兰花、油菜心、胡萝卜、茴香、黄秋葵、雪菜、紫苏、油麦菜、紫菜薹、油菜薹、韭薹、蒜薹、蒜黄、包菜、芹菜、鲜姜、菱角、大蒜、西兰花、竹笋、芦笋、马蹄（荸荠）、莲藕、茭白、豌豆苗、香椿芽、荆芥、红薯叶、马齿苋、鱼腥草、槐花、榆钱、灰灰菜、辣椒、南瓜、冬瓜、丝瓜、芥菜中的一种或几种】为原料，经挑选或不挑选、修整或不修整、清洗或不清洗、分切或不分切、焯水或不焯水、自然晾晒或热风烘干、混合或不混合、包装而成的干制蔬菜。

根据所用原料不同分为：单一干制蔬菜、混合干制蔬菜。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 新鲜蔬菜【黄花菜、萝卜苗（缨）、豆角、蕨菜、贡菜、萝卜、红薯杆、芝麻叶、芥菜、上海青（小青菜）、蒲公英、香菜、韭菜、菠菜、大白菜、西兰花、油菜心、胡萝卜、茴香、黄秋葵、雪菜、紫苏、油麦菜、紫菜薹、油菜薹、韭薹、蒜薹、蒜黄、包菜、芹菜、鲜姜、菱角、大蒜、西兰花、竹笋、芦笋、马蹄（荸荠）、莲藕、茭白、豌豆苗、香椿芽、荆芥、红薯叶、马齿苋、鱼腥草、槐花、榆钱、灰灰菜、辣椒、南瓜、冬瓜、丝瓜、芥菜】应新鲜、无病虫害、无腐烂霉变现象，并符合 GB 2762、GB 2763 的规定。

2.1.2 生产用水应符合 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	具有该产品应有的性状	取出样品一份，置一洁净白瓷盘中，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、滋味	具有该产品应有气、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	GB 5009.3

*铅（以 Pb 计），mg/kg	≤	0.7	GB 5009.12
六六六，mg/kg	≤	0.05	GB/T 5009.19
滴滴涕，mg/kg	≤	0.05	GB/T 5009.19
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 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

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：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。

编制说明

本标准适用于以新鲜蔬菜【黄花菜、萝卜苗（缨）、豆角、蕨菜、贡菜、萝卜、红薯杆、芝麻叶、芥菜、上海青（小青菜）、蒲公英、香菜、韭菜、菠菜、大白菜、西兰花、油菜心、胡萝卜、茴香、黄秋葵、雪菜、紫苏、油麦菜、紫菜薹、油菜薹、韭薹、蒜薹、蒜黄、包菜、芹菜、鲜姜、菱角、大蒜、西兰花、竹笋、芦笋、马蹄（荸荠）、莲藕、茭白、豌豆苗、香椿芽、荆芥、红薯叶、马齿苋、鱼腥草、槐花、榆钱、灰灰菜、辣椒、南瓜、冬瓜、丝瓜、芥菜中的一种或几种】为原料，经挑拣、修整或不修整、清洗或不清洗、分切或不分切、焯水或不焯水、自然晾晒或热风烘干、混合或不混合、包装而成的干制蔬菜。

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，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。

河南瑞香隆食品有限公司