



410828S-2026



郑州炊士利食品有限公司企业标准

Q/ZCSL 0004S-2026

蔬菜干制品（分装）

2026-04-09 发布

2026-04-09 实施

郑州炊士利食品有限公司 发布

前 言

本标准由郑州炊士利食品有限公司提出。

本标准起草单位：郑州炊士利食品有限公司。

本标准主要起草人：李秀勤。

H N

Q B

蔬菜干制品（分装）

1 范围

本标准规定了蔬菜干制品（分装）的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以干制（自然干制、热风干燥）或冻干蔬菜（粉）【黄花菜、豆角、竹笋、百合、芝麻叶、黄秋葵、萝卜、芡实、红薯叶、梅菜、南瓜、土豆、苦瓜、丝瓜、辣椒、辣椒面（圈或片）、青刀豆条、蚕豆条、芸豆条、扁豆条、莴苣、茄子、蒜薹条、甜菜根、空心菜、白菜、油麦菜、大蒜、姜、葱、苦菊、芹菜、菠菜、芥菜叶、苋菜、叶用甜菜、茼蒿、芫荽（香菜）、马铃薯、甘薯、紫薯、香芋、芋头、山药、上海青、萝卜缨、莲藕、芦笋、蕨菜、荠菜、马齿苋、香椿、荆芥、莼菜、贡菜、胡萝卜、青梗菜、高丽菜、雪菜、茭白、茼笋、莲子、薄荷叶、紫苏中的一种或几种】为原料，经原料验收、称重、包装加工而成的非即食蔬菜干制品（分装）。

根据原辅料不同可分为：自然干制蔬菜（分装）、热风干燥蔬菜（分装）、冷冻干燥蔬菜（分装）、复配菜料包（分装）。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 自然干制、热风干燥蔬菜应清洁、干燥、无腐烂、无霉变、无虫蛀，并符合 GB 2762、GB 2763 的规定。

2.1.2 冷冻干燥蔬菜应符合 GH/T 1326 的规定。

2.2 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 | 具有产品应有的色泽 | 取适量样品置于洁净的白瓷盘中，自然光下用肉眼观察其性状、色泽，嗅其气味，以温开水漱口，品其滋味 |
| 滋味、气味 | 具有产品应有的滋味和气味，无异味 | |
| 性 状 | 具有产品应有的性状，无正常视力可见杂质 | |

2.3 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 | ≤ 10（冻干产品） 18（其他） | GB 5009.3 |
| *铅（以 Pb 计）， mg/kg | ≤ 0.19（以莲子为主料的产品） | GB 5009.12 |

| 项 目 | 指 标 | 检验方法 |
|-------------------------------|---------|------|
| | 0.7（其他） | |
| 注：*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。 | | |

2.4 微生物指标

应符合表 3 的规定。

表 3 微生物指标

| 项 目 | 采样方案 ^a 及限量 | | | | 检验方法 |
|---|-----------------------|---|-----------------|-----------------|------------|
| | n | c | m | M | |
| 菌落总数, CFU/g | 5 | 2 | 10 ⁴ | 10 ⁵ | GB 4789.2 |
| 大肠菌群, CFU/g | 5 | 2 | 10 | 10 ² | GB 4789.3 |
| 沙门氏菌, /25g | 5 | 0 | 0 | - | GB 4789.4 |
| 金黄色葡萄球菌, CFU/g | 5 | 1 | 10 ² | 10 ³ | GB 4789.10 |
| 注：a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。 | | | | | |
| n 为同一批次产品应采集的样品件数；c 为最大可允许超出 m 值的样品数；m 为微生物指标可接受水平限量值（三级采样方案）或最高安全限量值（二级采样方案）；M 为微生物指标的最高安全限量值。 | | | | | |

2.5 净含量及允许短缺量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的要求，按 JJF 1070 规定的方法测定。

2.6 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.7 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。型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

本标准适用于以干制（自然干制、热风干燥）或冻干蔬菜（粉）【黄花菜、豆角、竹笋、百合、芝麻叶、黄秋葵、萝卜、芡实、红薯叶、梅菜、南瓜、土豆、苦瓜、丝瓜、辣椒、辣椒面（圈或片）、青刀豆条、蚕豆条、芸豆条、扁豆条、莴苣、茄子、蒜薹条、甜菜根、空心菜、白菜、油麦菜、大蒜、姜、葱、苦菊、芹菜、菠菜、芥菜叶、苋菜、叶用甜菜、茼蒿、芫荽（香菜）、马铃薯、甘薯、紫薯、香芋、芋头、山药、上海青、萝卜缨、莲藕、芦笋、蕨菜、荠菜、马齿苋、香椿、荆芥、莼菜、贡菜、胡萝卜、青梗菜、高丽菜、雪菜、茭白、莴笋、莲子、薄荷叶、紫苏中的一种或几种】为原料，经原料验收、称重、包装加工而成的非即食蔬菜干制品（分装）。本标准根据《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，制定本企业标准，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。

郑州炊士利食品有限公司