



411590S-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）

2026-06-11 发布

2026-06-11 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。

本标准替代Q/ZCSL 0004S-2026。

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

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 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。

2.5 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

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、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）。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