



412300S-2026



西峡县正丰农业有限责任公司企业标准

Q/XZFN 0002S-2026

干制蔬菜

2026-08-07 发布

2026-08-07 实施

西峡县正丰农业有限责任公司 发布

前 言

本标准由西峡县正丰农业有限责任公司提出并起草。

本标准起草人：丁磊。

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、检验规则等。

本标准适用于以干制的蔬菜（黄花菜、梅干菜、八角、花椒、辣椒、笋、贡菜、蕨菜、豆角、藿香叶、白萝卜丝/片、胡萝卜丝/片、芝麻叶、莴笋丝/片、莲子）中的一种或几种为原料，经原料验收、挑选、干燥或不干燥、混合或不混合、包装而成的非即食干制蔬菜。

根据原料不同可分为单一型产品、混合型产品。

2 要求

2.1 原料要求

2.1.1 干制的蔬菜应清洁、卫生、无污染，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，将本品倒入白色瓷盘中，自然光下用肉眼观察色泽、性状、杂质，嗅其气味
色泽	具有产品应有的色泽	
气味	具有相应品种固有的气味，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	≤ 16	GB 5009.3
铅*(以Pb计), mg/kg	≤ 0.18 (莲子) 0.7 (其它产品)	GB 5009.12
*铅的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

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 其它要求

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：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。

H N

Q B

编制说明

本标准适用于以干制的蔬菜（黄花菜、梅干菜、八角、花椒、辣椒、笋、贡菜、蕨菜、豆角、藿香叶、白萝卜丝/片、胡萝卜丝/片、芝麻叶、莴笋丝/片、莲子）中的一种或几种为原料，经原料验收、挑选、干燥或不干燥、混合或不混合、包装而成的非即食干制蔬菜。

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，参照相关标准制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中铅的指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。

西峡县正丰农业有限责任公司