



412677S-2026

河南新乡科兴添加剂有限责任公司企业标准

Q/HXK 0005S-2026

蔬菜粉及复配蔬菜粉

2026-09-10 发布

2026-09-10 实施

河南新乡科兴添加剂有限责任公司 发布

前 言

本标准由河南新乡科兴添加剂有限责任公司提出。

本标准起草单位：河南新乡科兴添加剂有限责任公司。

本标准主要起草人：崔丽珍，钟风霞，黄恬君。

H N
Q B

蔬菜粉及复配蔬菜粉

1 范围

本标准规定了蔬菜粉及复配蔬菜粉的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于蔬菜粉及复配蔬菜粉，按照干燥工艺和原料不同，将产品分为热风干燥蔬菜粉、喷雾干燥蔬菜粉、喷雾干燥复配蔬菜粉。

热风干燥蔬菜粉：以脱水蔬菜（菠菜、胡萝卜、生姜、大蒜、山药、紫薯、洋葱、芹菜、苦瓜、黄瓜、南瓜、金瓜、番茄的片块、粒）中的一种或几种为原料，经热风干燥、粉碎、混合或不混合、包装工序制成的非即食品蔬菜粉。

喷雾干燥蔬菜粉：以新鲜蔬菜（菠菜、胡萝卜、生姜、大蒜、山药、洋葱、芹菜、苦瓜、黄瓜、南瓜、番茄中的一种或几种）（经挑选、清洗）、番茄酱、番茄罐头中的一种或几种为原料，经磨浆、喷雾干燥、混合或不混合、包装制成的非即食品蔬菜粉。

喷雾干燥复配蔬菜粉：以新鲜蔬菜（菠菜、胡萝卜、生姜、大蒜、山药、洋葱、芹菜、苦瓜、黄瓜、南瓜、番茄中的一种或几种）（经挑选、清洗）、番茄罐头中的一种或几种为主要原料，经磨浆、添加麦芽糊精、大豆蛋白、食用盐、白砂糖、玉米（马铃薯、木薯）淀粉、葡萄糖中的一种或几种，喷雾干燥、混合调配、包装制成的非即食品复配蔬菜粉。

2 要求

2.1 原料要求

2.1.1 菠菜应符合 NY/T 964 的规定。

2.1.2 胡萝卜应符合 NV/T 493 的规定。

2.1.3 生姜应符合 GB/T 30383 的规定。

2.1.4 大蒜应符合 GB/T 1194 的规定。

2.1.5 洋葱应符合 NV/T1071 的规定。

2.1.6 芹菜应符合 NY /T 580 的规定。

2.1.7 苦瓜应符合 NY/T 963 的规定。

2.1.8 黄瓜应符合 NY/T 578 的规定。

2.1.9 番茄应符合 GH/T 1193 的规定。

2.1.10 番茄罐头应符合 GB/T 14215 的规定。

2.1.11 番茄酱应符合 NY/T 956 的规定。

2.1.12 脱水蔬菜胡萝卜、生姜、大蒜、山药、紫薯、洋葱应清洁、干燥，无污染，无虫害，无腐烂变质，无杂质，具有相应产品应有的形态、色泽、滋味和气味，并符合 NY/T 959 及 CB 2761、GB 2762 和 GB 2763 的规定。

2.1.13 脱水蔬菜菠菜、芹菜应清洁、干燥，无污染，无虫害，无腐烂变质，无杂质，具有相应产品应有的形态、色泽、滋味和气味，并符合 NY/T 960 及 GB 2761、CB 2762 和 CB

2763 的规定。

2.1.14 脱水蔬菜苦瓜、黄瓜、南瓜、金瓜、番茄应干燥，无污染，无虫害，无腐烂变质，无杂质，具有相应产品应有的形态、色泽、滋味和气味，并符合 NY/T 1393 及 GB 2761、GB 2762 和 GB 2763 的规定。

2.1.15 麦芽糊精应符合 GB/T 20882.6 的规定。

2.1.16 大豆蛋白白应符合 GB 20371 和 GB/T 22493 的规定。

2.1.17 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

2.1.18 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

2.1.19 玉米淀粉应符合 GB/T 8885 的规定。

2.1.20 葡萄糖应符合 GB/T 20882.1 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
气味、滋味	具有本产品特有的气味、滋味、无异味	取适量样品，置于洁净的白瓷盘中，在自然光下用肉眼观察色泽、性状、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
色泽	具有本产品特有的色泽	
性状	小颗粒状或粉末状，久置后允许有轻微结块现象	
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
番茄红素 ^a , mg/100g	≥ 30	GB/T 14215 附录 B
水分, mg/100g	≤ 10.0	GB 5009.3
灰分 ^b , mg/100g	≤ 12	GB 5009.4
六六六, mg/kg	≤ 0.1	GB/T 5009.19
滴滴涕, mg/kg	≤ 0.1	GB/T 5009.19
铅(以 Pb 计)*, mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.12
a 仅适用番茄粉。		
b 不适用于喷雾干燥复配蔬菜粉。		
*该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

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

出厂检验项目包括：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

本标准适用于蔬菜粉及复配蔬菜粉，按照干燥工艺和原料不同，将产品分为热风干燥蔬菜粉、喷雾干燥蔬菜粉、喷雾干燥复配蔬菜粉。

热风干燥蔬菜粉：以脱水蔬菜（菠菜、胡萝卜、生姜、大蒜、山药、紫薯、洋葱、芹菜、苦瓜、黄瓜、南瓜、金瓜、番茄的片块、粒）中的一种或几种为原料，经热风干燥、粉碎、混合或不混合、包装工序制成的非即食品蔬菜粉。

喷雾干燥蔬菜粉：以新鲜蔬菜（菠菜、胡萝卜、生姜、大蒜、山药、洋葱、芹菜、苦瓜、黄瓜、南瓜、番茄中的一种或几种）（经挑选、清洗）、番茄酱、番茄罐头中的一种或几种为原料，经磨浆、喷雾干燥、混合或不混合、包装制成的非即食品蔬菜粉。

喷雾干燥复配蔬菜粉：以新鲜蔬菜（菠菜、胡萝卜、生姜、大蒜、山药、洋葱、芹菜、苦瓜、黄瓜、南瓜、番茄中的一种或几种）（经挑选、清洗）、番茄罐头中的一种或几种为主要原料，经磨浆、添加麦芽糊精、大豆蛋白、食用盐、白砂糖、玉米（马铃薯、木薯）淀粉、葡萄糖中的一种或几种，喷雾干燥、混合调配、包装制成的非即食品复配蔬菜粉。

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，参照相关国标、行标的要求制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南新乡科兴添加剂有限责任公司