



412682S-2026



河南乡芝恋农业科技有限公司企业标准

Q/HXN 0002S-2026

蔬菜脆片

2026-09-10 发布

2026-09-10 实施

河南乡芝恋农业科技有限公司 发布

前 言

本标准由河南乡芝恋农业科技有限公司提出并起草。

本标准起草人：仝允东。

本标准自发布实施之日起替代：Q/HXN 0002S-2021。

H N
Q B

蔬菜脆片

1 范围

本标准规定了蔬菜脆片的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以芝麻叶、荠菜、黄花菜、红薯叶、灰灰菜、香椿叶、黄秋葵、蕨菜、马齿苋、槐花、榆钱、梅干菜中的一种为原料，经选剔、清洗、修整、焯水、烫漂或浸泡、沥水或脱水，再加入生活饮用水、面糊【以小麦粉、玉米淀粉为原料，加入鸡蛋、食用盐、芝麻、谷氨酸钠（味精）、鸡精调味料、八角粉、姜粉中的一种或几种，加入或不加入花生、白砂糖、辣椒粉、花椒粉、香叶（月桂叶）粉、孜然或孜然粉、草果粉、胡椒粉、香辛料粉中的一种或几种搅拌制成】，经搅拌，再经过植物油炸制、沥油或脱油、冷却，包装加工而成口感酥脆的蔬菜脆片。

根据原料不同可分为：芝麻叶脆片、荠菜脆片、黄花菜脆片、红薯叶脆片、灰灰菜脆片、香椿叶脆片、黄秋葵脆片、蕨菜脆片、马齿苋脆片、槐花脆片、榆钱脆片、梅干菜脆片。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 芝麻叶、荠菜、黄花菜、红薯叶、灰灰菜、香椿叶、黄秋葵、蕨菜、马齿苋、槐花、榆钱、梅干菜应清洁、卫生、无虫蛀、无腐烂、无污染，并符合GB 2762 和GB 2763 的规定。

2.1.2 生活饮用水应符合GB 5749的规定。

2.1.3 小麦粉应符合 GB/T 1355和 GB 2715的规定。

2.1.4 玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。

2.1.5 鸡蛋应符合 GB 2749 的规定。

2.1.6 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

2.1.7 芝麻应符合 GB/T 11761和 GB 19300 的规定。

2.1.8 谷氨酸钠（味精）应符合GB/T 8967的规定。

2.1.9 鸡精调味料应符合 SB/T 10371或GB/T 45352 的规定。

2.1.10花生应符合 GB/T 1532 和 GB 19300 的规定。

2.1.11白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

2.1.12八角粉、姜粉、辣椒粉、花椒粉、香叶（月桂叶）粉、孜然或孜然粉、草果粉、胡椒粉、香辛料粉应符合GB/T 15691的规定。

2.1.13植物油应符合GB 2716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	取适量样品置于白色瓷盘中，在自然光下观察其性状、色泽杂质、嗅其气味，然后以温开水漱口，品尝其滋味
色泽	具有该产品应有的色泽	
气味、滋味	具有该产品应有的气味、滋味、酥脆、无哈喇味, 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	≤ 5.0	GB 5009.3
酸价（以脂肪计）（KOH），mg/g	≤ 3.0	GB 5009.229
过氧化值（以脂肪计），g/100g	≤ 0.25	GB 5009.227
*铅（以 Pb 计），mg/kg	≤ 0.29	GB 5009.12
注：*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。		

2.4 微生物限量

微生物限量应符合表 3 的规定。

表 3 微生物限量

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	100	1000	GB 4789.10
注：a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。					

2.5 净含量及允许短缺量

应符合 JJF 1070 的规定。

2.6 生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.7 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

出厂检验项目为：感官要求、净含量及允许短缺量、水分、菌落总数、大肠菌群。型式检验按国家相关规定执行。

H N

Q B

编制说明

本标准适用于以芝麻叶、荠菜、黄花菜、红薯叶、灰灰菜、香椿叶、黄秋葵、蕨菜、马齿苋、槐花、榆钱、梅干菜中的一种为原料，经选剔、清洗、修整、焯水、烫漂或浸泡、沥水或脱水，再加入生活饮用水、面糊【以小麦粉、玉米淀粉为原料，加入鸡蛋、食用盐、芝麻、谷氨酸钠（味精）、鸡精调味料、八角粉、姜粉中的一种或几种，加入或不加入花生、白砂糖、辣椒粉、花椒粉、香叶（月桂叶）粉、孜然或孜然粉、草果粉、胡椒粉、香辛料粉中的一种或几种搅拌制成】，经搅拌，再经过植物油炸制、沥油或脱油、冷却，包装加工而成口感酥脆的蔬菜脆片。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，作为本企业组织生产、质量控制和监督检查的依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南乡芝恋农业科技有限公司