



412637S-2026



味厨食品（河南）有限公司企业标准

Q/WCSP 0003S-2026

干制蔬菜（分装）

2026-09-09 发布

2026-09-09 实施

味厨食品（河南）有限公司 发布

前 言

本标准由味厨食品（河南）有限公司提出并起草。

本标准起草人：王治杰。

H N

Q B

干制蔬菜（分装）

1 范围

本标准规定了干制蔬菜（分装） 的分类、要求、检验方法、检验规则等要求。

本标准适用于以干制蔬菜【干黄花菜、干豆角、梅干菜、笋干、干贡菜、干芥菜、干蕨菜、干灰灰菜、干榆钱、干香椿叶、干马齿苋、莴笋干、黄秋葵干、百合干、干菜心（芸薹）、萝卜干、干萝卜缨、蕨菜干、辣椒干、莲藕干、干梅豆、干黄瓜、干甘蓝、干花菜、干白菜、干青菜、干芹菜、干四季豆、干苋菜叶、干雪菜（雪里蕻）、干万年青、茭白干、莲子干、干槐花、干芝麻叶、干红薯叶、干菠菜、干土豆片、干冬瓜片、干茄子片、南瓜干、紫薯干、红薯干、山药干、芋头干】中的一种为原料，经分选、包装加工而成的非即食干制蔬菜（分装）。

产品根据配料不同分为不同产品。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 干制蔬菜应干燥、清洁、卫生，无腐烂、无霉变、无虫蛀、无污染，具有各品种应有的色泽和气、滋味，并符合GB 2762、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，置于一洁净白瓷盘中，自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质，然后以温开水漱口，品其滋味，嗅其气味
色 泽	具有产品应有的色泽	
气、滋味	具有各品种固有的气味和滋味，无异味	
杂 质	无肉眼可见的外来杂质	

2.3 理化要求

理化要求应符合表 2 的规定。

表 2 理化指标

项 目	指 标	检验方法
水分，g/100g	≤ 15.0	GB 5009.3
总灰分(以干基计)， g/100g	≤ 16.0	GB 5009.4
*铅（以 Pb 计）， mg/kg	0.18（莲子干） 0.7（其他）	GB 5009.12
六六六，mg/kg	≤ 0.05	GB/T 5009.19
滴滴涕，mg/kg	≤ 0.05	GB/T 5009.19

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

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、总灰分。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以干制蔬菜【干黄花菜、干豆角、梅干菜、笋干、干贡菜、干芥菜、干蕨菜、干灰灰菜、干榆钱、干香椿叶、干马齿苋、莴笋干、黄秋葵干、百合干、干菜心（芸薹）、萝卜干、干萝卜缨、蕨菜干、辣椒干、莲藕干、干梅豆、干黄瓜、干甘蓝、干花菜、干白菜、干青菜、干芹菜、干四季豆、干苋菜叶、干雪菜（雪里蕻）、干万年青、茭白干、莲子干、干槐花、干芝麻叶、干红薯叶、干菠菜、干土豆片、干冬瓜片、干茄子片、南瓜干、紫薯干、红薯干、山药干、芋头干】中的一种为原料，经分选、包装加工而成的非即食干制蔬菜（分装）。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，参照相关国家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。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

味厨食品（河南）有限公司