



413727S-2025

河南和寨食品制造有限公司企业标准

Q/HHZ 0004S-2025

蔬菜干制品

2025-12-26 发布

2025-12-26 实施

河南和寨食品制造有限公司 发布

前 言

本标准由河南和寨食品制造有限公司提出。

本标准由封丘县市场监督管理局、河南和寨食品制造有限公司共同起草。

本标准主要起草人：冯玉龙、李静、陈文钊。

HHN

QB

蔬菜干制品

1 范围

本标准规定了蔬菜干制品的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以干制蔬菜【葱、卷心菜（甘蓝）、青梗菜、高丽菜、上海青、菠菜、芫荽（香菜）、生菜、荆芥、苋菜、茼蒿、油麦菜、白菜、油菜、雪菜、韭菜、蒜苗、蒜黄、萝卜苗、豌豆苗、豌豆芽、薄荷叶、芝麻叶、芥菜、紫苏、香椿、莼菜、洋葱、胡萝卜、萝卜、姜、蒜、芹菜、欧芹（小香芹）、黄瓜、冬瓜、南瓜、笋瓜、西葫芦、苦瓜、丝瓜、土豆、西兰花、花椰菜、芥菜、黄花菜、青刀豆条、蚕豆条、芸豆条、扁豆条、四季豆、毛豆、蚕豆、豌豆、青豆、豇豆、扁豆、菜豆、蒜苔、马铃薯、甘薯、紫薯、山药、香芋、芋头、茭白、百合、竹笋、芦笋、莴笋、莲藕、绿豆芽、黄豆芽、豌豆尖、荸荠、菱角、番茄片（粒）、黄秋葵、芡实、红薯叶、梅干菜、茄子、辣椒、甜椒、彩椒、莴苣、辣椒（圈或片或粉）、豆角、甜菜根、叶用甜菜、空心菜、莼菜、苦菊、蕨菜、莲子、玉米中的一种或几种】为主要原料，辅以或不辅以脱水藻类【裙带菜（海木耳）、紫菜、海带、龙须菜、羊栖菜、石花菜中的一种或几种】、脱水食用菌（香菇、双孢菇、滑菇、榛蘑、白玉菇、蟹味菇、松茸、平菇、草菇、金针菇、茶树菇、杏鲍菇、黑木耳、银耳、竹荪、猴头菌、美味牛肝菌、牛舌菌、羊肚菌、蛹虫草中的一种或几种）、可食用动物性水产干制品、熟制畜禽肉干制品、脱水蛋制品（鸡蛋粒、皮蛋干/粒中的一种或几种）、枸杞、水果干制品、豆制品（腐竹、油泡、油炸腐皮、豆泡、豆段、豆丁、豆丝、豆片、豆腐干、脱水豆皮、脱水千张中的一种或几种）、烤麸、熟制豆类、熟制坚果或籽类仁（芝麻、花生仁、开心果、核桃仁、葵花籽中的一种或几种）、调味植物蛋白片（粒）中的一种或几种，经原料验收、混合或不混合、包装等工艺加工而成的蔬菜干制品（脱水蔬菜制品）。

根据原辅料不同可将产品分为不同类型：单一蔬菜干制品、复配蔬菜干制品。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 干制蔬菜应清洁、干燥、无污染，同时符合 GB 2761、GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 2.1.2 脱水藻类应符合 GB 19643 的规定。
- 2.1.3 脱水食用菌应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.4 可食用动物性水产干制品应符合 GB 10136 的规定。
- 2.1.5 熟制畜禽肉干制品应符合 GB 2726 的规定。
- 2.1.6 脱水蛋制品应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.7 水果干制品应符合 GB 16325 的规定。
- 2.1.8 枸杞应符合 GB/T 18672 的规定。
- 2.1.9 豆制品应符合 GB 2712 的规定。
- 2.1.10 烤麸应符合 GB 2711 的规定。
- 2.1.11 熟制豆类应符合 SB/T 10948 的规定。

2.1.12 熟制坚果或籽类仁应符合 GB 19300 的规定。

2.1.13 调味植物蛋白片（粒）应符合 GB 20371 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	干燥固态	取样品置于洁净的烧杯中, 在自然光下观察色泽、性状和杂质。闻其气味, 用温开水漱口, 品其滋味。
色 泽	具有本品应具有色泽	
气、 滋 味	具有产品特有气味和滋味, 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	≤	15.0	GB 5009.3
铅* (以 Pb 计), mg/kg	≤	0.7	GB 5009.12
甲基汞 (以 Hg 计), mg/kg	含脱水食用菌的产品	≤	0.1
	含可食用动物性水产干制品产品	≤	
无机砷 ^a (以 As 计), mg/kg	≤	0.5	GB 5009.11
六六六, mg/kg	≤	0.05	GB/T 5009.19
滴滴涕, mg/kg	≤	0.05	
注 1: *指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定;			
注 2: a 指标仅适用于添加脱水食用菌、可食用动物性水产干制品的产品。			

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

净含量及允许短缺量应符合JJF 1070的规定。

2.6 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.7 其它要求

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；兽药残留限量应符合 GB 31650 的规定。

3 检验

出厂检验项目包括感官要求、水分、净含量及允许短缺量的检验。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【葱、卷心菜（甘蓝）、青梗菜、高丽菜、上海青、菠菜、茺荻（香菜）、生菜、荆芥、苋菜、茼蒿、油麦菜、白菜、油菜、雪菜、韭菜、蒜苗、蒜黄、萝卜苗、豌豆苗、豌豆芽、薄荷叶、芝麻叶、芥菜、紫苏、香椿、莼菜、洋葱、胡萝卜、萝卜、姜、蒜、芹菜、欧芹（小香芹）、黄瓜、冬瓜、南瓜、笋瓜、西葫芦、苦瓜、丝瓜、土豆、西兰花、花椰菜、芥菜、黄花菜、青刀豆条、蚕豆条、芸豆条、扁豆条、四季豆、毛豆、蚕豆、豌豆、青豆、豇豆、扁豆、菜豆、蒜苔、马铃薯、甘薯、紫薯、山药、香芋、芋头、茭白、百合、竹笋、芦笋、莴笋、莲藕、绿豆芽、黄豆芽、豌豆尖、荸荠、菱角、番茄片（粒）、黄秋葵、芡实、红薯叶、梅干菜、茄子、辣椒、甜椒、彩椒、茼蒿、辣椒（圈或片或粉）、豆角、甜菜根、叶用甜菜、空心菜、莼菜、苦菊、蕨菜、莲子、玉米中的一种或几种】为主要原料，辅以或不辅以脱水藻类【裙带菜（海木耳）、紫菜、海带、龙须菜、羊栖菜、石花菜中的一种或几种】、脱水食用菌（香菇、双孢菇、滑菇、榛蘑、白玉菇、蟹味菇、松茸、平菇、草菇、金针菇、茶树菇、杏鲍菇、黑木耳、银耳、竹荪、猴头菌、美味牛肝菌、牛舌菌、羊肚菌、蛹虫草中的一种或几种）、可食用动物性水产干制品、熟制畜禽肉干制品、脱水蛋制品（鸡蛋粒、皮蛋干/粒中的一种或几种）、枸杞、水果干制品、豆制品（腐竹、油泡、油炸腐皮、豆泡、豆段、豆丁、豆丝、豆片、豆腐干、脱水豆皮、脱水千张中的一种或几种）、烤麸、熟制豆类、熟制坚果或籽类仁（芝麻、花生仁、开心果、核桃仁、葵花籽中的一种或几种）、调味植物蛋白片（粒）中的一种或几种，经原料验收、混合或不混合、包装等工艺加工而成的蔬菜干制品（脱水蔬菜制品）。

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。

河南和寨食品制造有限公司