



4 10592 S-2026



洛阳市钦明油脂食品有限公司企业标准

Q/LQY 0008S-2026

蔬菜干制品

2026-03-20 发布

2026-03-20 实施

洛阳市钦明油脂食品有限公司 发布

前 言

本标准由洛阳市钦明油脂食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：付钦明。

H N

Q B

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。

本标准适用于以蔬菜干制品(荆芥、红薯叶、香椿芽、马齿苋、蕨菜、黄花菜、豆角、槐花、芝麻叶、百合、贡菜、笋干、梅干菜、茄子干、土豆干、萝卜干、万年青、干花菜、豆角、菠菜、生菜、上海青、油麦菜、芹菜、空心菜、苋菜、茼蒿、香菜、韭菜、苦菊、芥蓝、菜心、紫甘蓝、娃娃菜、萝卜、土豆、莲藕、洋葱、生姜、大蒜、茭白、黄瓜、番茄、茄子、南瓜、冬瓜、苦瓜、丝瓜、西葫芦、青椒、彩椒、豇豆、四季豆、荷兰豆、毛豆、扁豆、花椰菜、西兰花、芥蓝)中的一种或几种为原料,经选剔或不选剔、干燥或不干燥、混合或不混合、包装制成的非即食蔬菜干制品。

根据原料不同可以分为:单一型蔬菜干制品和复合型蔬菜干制品。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 蔬菜干制品(荆芥、红薯叶、香椿芽、蕨菜、黄花菜、豆角、槐花、芝麻叶、贡菜、笋干、梅干菜、茄子干、土豆干、萝卜干、万年青、干花菜、豆角、菠菜、生菜、上海青、油麦菜、芹菜、空心菜、苋菜、茼蒿、香菜、韭菜、苦菊、芥蓝、菜心、紫甘蓝、娃娃菜、萝卜、土豆、莲藕、洋葱、生姜、大蒜、茭白、黄瓜、番茄、茄子、南瓜、冬瓜、苦瓜、丝瓜、西葫芦、青椒、彩椒、豇豆、四季豆、荷兰豆、毛豆、扁豆、花椰菜、西兰花、芥蓝)应干燥、无霉变、无肉眼可见杂质,并符合 GB2761、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	从样品中取出 50g, 倒入一洁净白瓷盘内或白纸上, 自然光下用肉眼观察其性状、色泽、杂质, 嗅其气味, 然后以温开水漱口, 品其滋味。
色泽	具有产品应有的色泽	
气味和滋味	具有产品应有的气味, 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	≤ 15	GB 5009.3

铅* (以 Pb 计), mg/kg	≤	0.7	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:*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。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以蔬菜干制品(荆芥、红薯叶、香椿芽、马齿苋、蕨菜、黄花菜、豆角、槐花、芝麻叶、百合、贡菜、笋干、梅干菜、茄子干、土豆干、萝卜干、万年青、干花菜、豆角、菠菜、生菜、上海青、油麦菜、芹菜、空心菜、苋菜、茼蒿、香菜、韭菜、苦菊、芥蓝、菜心、紫甘蓝、娃娃菜、萝卜、土豆、莲藕、洋葱、生姜、大蒜、茭白、黄瓜、番茄、茄子、南瓜、冬瓜、苦瓜、丝瓜、西葫芦、青椒、彩椒、豇豆、四季豆、荷兰豆、毛豆、扁豆、花椰菜、西兰花、芥蓝)中的一种或几种为原料,经选剔或不选剔、干燥或不干燥、混合或不混合、包装制成的非即食蔬菜干制品。

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》的有关规定制订本企业标准,作为组织生产,质量控制和监督检查提供依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

洛阳市钦明油脂食品有限公司