



410700S-2026



南阳市恒昌农业开发有限公司企业标准

Q/NHC 0001S-2026

蔬菜脆

2026-03-27 发布

2026-03-27 实施

南阳市恒昌农业开发有限公司 发布

前 言

本标准由南阳市恒昌农业开发有限公司提出。

本标准起草单位：南阳市恒昌农业开发有限公司。

本标准主要起草人：常凯。

H N

Q B

蔬菜脆

1 范围

本标准规定了蔬菜脆的分类、要求，以及检验方法、检验规则等要求。

本标准适用于以干制蔬菜（芝麻叶、芥菜、黄花菜、红薯叶、灰灰菜、香椿叶、桑叶、马齿苋、槐花、榆钱、梅干菜、蒲公英叶中的一种）为原料，经清洗、浸泡（复水）、沥水、再加入面糊【以小麦粉、玉米淀粉为原料，加入生活饮用水、鸡蛋、食用盐、白芝麻、香辛料（八角、姜粉）、味精、碳酸氢钠，加入或不加入（花生、白砂糖、辣椒粉、花椒粉、香叶粉、孜然或孜然粉、茴香或茴香粉、葛根粉、山药粉、茯苓粉、草果粉、胡椒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，包装而成的蔬菜脆。

根据原料不同可分为：芝麻叶脆、芥菜脆、黄花菜脆、红薯叶脆、灰灰菜脆、香椿叶脆、桑叶脆、马齿苋脆、槐花脆、榆钱脆、梅干菜脆、蒲公英叶脆。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 干制蔬菜应清洁卫生、无霉变、无虫蛀、无污染，具有各品种应有的色泽和气、滋味，同时应符合 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 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 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

2.1.8 味精应符合 GB 2720 的规定。

2.1.9 白芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。

2.1.10 香辛料（八角、姜粉）、辣椒粉、花椒粉、香叶粉、孜然或孜然粉、茴香或茴香粉、草果粉、胡椒粉应符合 GB/T 15691 的规定。

2.1.11 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。

2.1.12 花生应符合 GB/T 1532 和 GB 19300 的规定。

2.1.13 葛根粉应符合 GB/T 30637 的规定。

2.1.14 山药粉应符合 NY/T 2984 的规定。

2.1.15 茯苓粉应符合 GB/T 29602 的规定。

2.1.16 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	呈固态棒状或片状或应有的性状，允许有部分碎片	将样品置于洁净白瓷盘中，在自然光条件下用肉眼观察其性状、色泽，嗅其气味，用温开水漱口，品尝其滋味，并检查有无外来异物、杂质。
色 泽	具有产品应有的正常色泽	
气、滋味	具有产品固有的气味、滋味，无异味	
杂 质	无霉变、无生虫及其他正常视力可见的外来异物、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)	≤ 5.0	GB 5009.229
过氧化值(以脂肪计)/(g/100g)	≤ 0.25	GB 5009.227
铅*(以Pb计)/(mg/kg)	≤ 0.28	GB 5009.12

*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	10 ²	10 ³	GB 4789.10

注：a 样品的采集及处理按 GB 4789.1 执行。

2.5 净含量及允许短缺量

净含量按国家市场监督管理总局令[2023]年第70号《定量包装商品计量监督管理办法》执行，并按JJF 1070中规定的方法检验。

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

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定；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

出厂检验项目包括：感官要求、净含量、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

本标准适用于以干制蔬菜（芝麻叶、荠菜、黄花菜、红薯叶、灰灰菜、香椿叶、桑叶、马齿苋、槐花、榆钱、梅干菜、蒲公英叶中的一种）为原料，经清洗、浸泡（复水）、沥水、再加入面糊【以小麦粉、玉米淀粉为原料，加入生活饮用水、鸡蛋、食用盐、白芝麻、香辛料（八角、姜粉）、味精、碳酸氢钠，加入或不加入（花生、白砂糖、辣椒粉、花椒粉、香叶粉、孜然或孜然粉、茴香或茴香粉、葛根粉、山药粉、茯苓粉、草果粉、胡椒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，包装而成的蔬菜脆。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依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

南阳市恒昌农业开发有限公司

H N

Q B