



410855S-2026



扶沟县味思美食品厂企业标准

Q/FGW 0003S-2026

# 蔬菜干制品

2026-04-13 发布

2026-04-13 实施

扶沟县味思美食品厂 发布

## 前 言

本标准由扶沟县味思美食品厂提出并起草。

本标准起草人：曹庆喜。

本标准自发布实施日起替代Q/FGW 0003S-2022（备案号：410883S-2022）。

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。

本标准适用于以干制的蔬菜（菜芯、芝麻叶、白菜、苔菜、莴笋、土豆、白萝卜、花菜、槐花、黄花菜、灰灰菜、苋菜、芥菜、芹菜、芥菜叶、豆角、茄子、黄瓜、胡萝卜、菠菜、雪菜、香菜、葱、四季豆、扁豆、洋葱、红薯叶、竹笋、西兰花、苦瓜、丝瓜、甘蓝、南瓜、冬瓜、西葫芦、马齿苋、香椿、蒜、梅干菜、百合、辣椒、贡菜、万年青、蕨菜、芥菜、藿香叶、青梗菜、黄秋葵、山药、梅豆、韭菜、姜、小茴香、包菜、莲子、芡实中的一种或几种）为原料，经拼配或不拼配、包装而成的非即食蔬菜干制品。

根据所用原料不同可分为：单一蔬菜干制品、混合蔬菜干制品

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

2.1.1 干制蔬菜应清洁、卫生、无污染，并符合 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	具有产品固有的性状	从样品中随机取出适量，倒入一洁净白瓷盘中，自然光下用肉眼观察性状、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、滋味	具有产品特有的气、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	≤ 18.0	GB 5009.3
铅* (以Pb计), mg/kg	≤ 0.18 (莲子)	GB 5009.12
	≤ 0.75 (除莲子外其他产品)	

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。

## 3 检验

出厂检验项目包括：感官要求、净含量及允许短缺量、水分。型式检验应符合国家相关规定。

---

H N

Q B

## 编制说明

本标准适用于以干制的蔬菜（菜芯、芝麻叶、白菜、苔菜、莴笋、土豆、白萝卜、花菜、槐花、黄花菜、灰灰菜、苋菜、芥菜、芹菜、芥菜叶、豆角、茄子、黄瓜、胡萝卜、菠菜、雪菜、香菜、葱、四季豆、扁豆、洋葱、红薯叶、竹笋、西兰花、苦瓜、丝瓜、甘蓝、南瓜、冬瓜、西葫芦、马齿苋、香椿、蒜、梅干菜、百合、辣椒、贡菜、万年青、蕨菜、芥菜、藿香叶、青梗菜、黄秋葵、山药、梅豆、韭菜、姜、小茴香、包菜、莲子、芡实中的一种或几种）为原料，经拼配或不拼配、包装而成的非即食蔬菜干制品。本标准根据《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。

扶沟县味思美食品厂