



410735S-2026



河南味仓集食品有限公司企业标准

Q/HWCJ 0002S-2026

# 蔬菜干制品（分装）

2026-04-02 发布

2026-04-02 实施

河南味仓集食品有限公司 发布

## 前 言

本标准由河南味仓集食品有限公司提出。

本标准起草单位：河南味仓集食品有限公司。

本标准主要起草人：马亮。

H N

Q B

# 蔬菜干制品(分装)

## 1 范围

本标准规定了蔬菜干制品(分装)的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以干制(自然干制、热风干燥)或冻干蔬菜(粉)【黄花菜、豆角、竹笋、百合、芝麻叶、黄秋葵、萝卜、芡实、红薯叶、梅菜、南瓜、土豆、苦瓜、丝瓜、辣椒、辣椒面(圈或片)、青刀豆条、蚕豆条、芸豆条、扁豆条、莴苣、茄子、蒜薹条、甜菜根、空心菜、白菜、油麦菜、大蒜、姜、葱、苦菊、芹菜、菠菜、芥菜叶、苋菜、叶用甜菜、茼蒿、芫荽(香菜)、马铃薯、甘薯、紫薯、香芋、芋头、山药、上海青、萝卜缨、莲藕、芦笋、蕨菜、荠菜、马齿苋、香椿、荆芥、莼菜、贡菜、胡萝卜、青梗菜、高丽菜、菠菜、雪菜、茭白、茼笋、莲子、薄荷叶、紫苏中的一种或几种】为原料,经原料验收、称重、包装加工而成的非即食蔬菜干制品(分装)。

根据原辅料不同可分为:自然干制蔬菜(分装)、热风干燥蔬菜(分装)、冷冻干燥蔬菜(分装)、复配菜料包(分装)。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

2.1.1 自然干制、热风干燥蔬菜应清洁、干燥、无腐烂、无霉变、无虫蛀,并符合 GB 2762、GB 2763 的规定。

2.1.2 冷冻干燥蔬菜应符合 GH/T 1326 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
色 泽	具有产品应有的色泽	取适量样品置于洁净的白瓷盘中,自然光下用肉眼观察其性状、色泽,嗅其气味,以温开水漱口,品其滋味
滋味、气味	具有产品应有的滋味和气味,无异味	
性 状	具有产品应有的性状,无正常视力可见杂质	

### 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	≤ 10 (冻干产品) 18 (其他)	GB 5009.3
*铅(以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.19 (以莲子为主料的产品)	GB 5009.12

项 目	指 标	检验方法
	0.7（其他）	
注：*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 <sup>a</sup> 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数, CFU/g	5	2	10 <sup>4</sup>	10 <sup>5</sup>	GB 4789.2
大肠菌群, CFU/g	5	2	10	10 <sup>2</sup>	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 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>	GB 4789.10
注：a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。 n 为同一批次产品应采集的样品件数；c 为最大可允许超出 m 值的样品数；m 为微生物指标可接受水平限量值（三级采样方案）或最高安全限量值（二级采样方案）；M 为微生物指标的最高安全限量值。					

#### 2.5 净含量及允许短缺量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的要求，按 JJF 1070 规定的方法测定。

#### 2.6 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

#### 2.7 其他要求

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、水分、净含量及允许短缺量。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（自然干制、热风干燥）或冻干蔬菜（粉）【黄花菜、豆角、竹笋、百合、芝麻叶、黄秋葵、萝卜、芡实、红薯叶、梅菜、南瓜、土豆、苦瓜、丝瓜、辣椒、辣椒面（圈或片）、青刀豆条、蚕豆条、芸豆条、扁豆条、莴苣、茄子、蒜薹条、甜菜根、空心菜、白菜、油麦菜、大蒜、姜、葱、苦菊、芹菜、菠菜、芥菜叶、苋菜、叶用甜菜、茼蒿、芫荽（香菜）、马铃薯、甘薯、紫薯、香芋、芋头、山药、上海青、萝卜缨、莲藕、芦笋、蕨菜、荠菜、马齿苋、香椿、荆芥、莼菜、贡菜、胡萝卜、青梗菜、高丽菜、菠菜、雪菜、茭白、莴笋、莲子、薄荷叶、紫苏中的一种或几种】为原料，经原料验收、称重、包装加工而成的非即食蔬菜干制品（分装）。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。

河南味仓集食品有限公司