



410776S-2026



河南三尚渔实业发展有限公司企业标准

Q/HSY 0005S-2026

蔬菜干制品

2026-04-07 发布

2026-04-07 实施

河南三尚渔实业发展有限公司 发布

前 言

本标准由河南三尚渔实业发展有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：耿慧敏。

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、检验规则等要求。

本标准适用于以干制的蔬菜（蕨菜、黄花菜、豆角、槐花、芝麻叶、百合、贡菜、笋、香椿、高丽菜、莴苣、梅干菜、茄子干、土豆干、萝卜干、万年青、花菜、菠菜、雪菜、芥菜、白菜、甘蓝、青菜、生菜、上海青、油麦菜、芹菜、空心菜、苋菜、芥菜、茼蒿、香菜、韭菜、苦菊、芥蓝、菜心、紫甘蓝、娃娃菜、胡萝卜、白萝卜、土豆、山药、莲藕、葱、洋葱、姜、莲子、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、藿香叶、黄秋葵、豇豆、四季豆、荷兰豆、毛豆、扁豆、花椰菜、西兰花、马齿苋、小茴香、红薯、红薯叶、红薯梗）中的一种或几种为原料，经挑拣、干燥或不干燥、粉碎或不粉碎、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、混合型蔬菜干制品、蔬菜粉制品。

2.1 原辅料要求

2.1.1 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.2 干制的蔬菜应清洁、卫生、无污染，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
状态	具有产品应有的状态	取适量样品，倒入一洁净的瓷盘中，在自然光下观察其性状、色泽、杂质，闻其气味，温开水漱口后品其滋味。
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和滋味	
杂质	无正常视力可见外来异物	

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	要求	检验方法
水分, g/100g	≤ 16	GB 5009.3
*铅(以Pb计), mg/kg	≤ 0.18 (莲子) 0.7 (其他)	GB 5009.12

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

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。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的蔬菜（蕨菜、黄花菜、豆角、槐花、芝麻叶、百合、贡菜、笋、香椿、高丽菜、茼蒿、梅干菜、茄子干、土豆干、萝卜干、万年青、花菜、菠菜、雪菜、芥菜、白菜、甘蓝、青菜、生菜、上海青、油麦菜、芹菜、空心菜、苋菜、芥菜、茼蒿、香菜、韭菜、苦菊、芥蓝、菜心、紫甘蓝、娃娃菜、胡萝卜、白萝卜、土豆、山药、莲藕、葱、洋葱、姜、莲子、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、藿香叶、黄秋葵、豇豆、四季豆、荷兰豆、毛豆、扁豆、花椰菜、西兰花、马齿苋、小茴香、红薯、红薯叶、红薯梗）中的一种或几种为原料,经挑拣、干燥或不干燥、粉碎或不粉碎、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。

河南三尚渔实业发展有限公司