



410215S-2026



南阳宛禾香食品有限公司企业标准

Q/NWS 0006S-2026

干制蔬菜及制品

2026-01-28 发布

2026-01-28 实施

南阳宛禾香食品有限公司 发布

前 言

本标准由南阳宛禾香食品有限公司提出。

本标准起草单位：南阳宛禾香食品有限公司。

本标准主要起草人：范祥。

本标准替代Q/NWS 0006S-2025 备案号：411351S-2025。

H N

Q B

干制蔬菜及制品

1 范围

本标准规定了干制蔬菜及制品的分类、要求，以及检验方法、检验规则等要求。

本标准是以生鲜蔬菜【葱、卷心菜、青梗菜、高丽菜、万年青、菠菜、香菜、洋葱、胡萝卜、芹菜、番茄、黄瓜、青豌豆、四季豆（菜豆）、甘蓝、玉米、青豆、南瓜、辣椒、豆芽、蒜苗、黄花菜、韭菜、姜、芹菜、藟头、大蒜、蒜黄、蒜薹、青蒜、韭黄、韭菜薹、韭菜花、苋菜、魔芋、芹黄、牛蒡、芦笋、冬瓜、根萵菜、芥蓝、菜薹、普通白菜、茺菁、结球甘蓝、芥菜、长辣椒、甜椒、香椿、茼蒿、苦苣、芋头、茺荑、笋瓜、西葫芦、朝鲜蓟、山药、扁豆、荸荠、茴香、毛豆、菊芋、蕻茼笋、结球茼蒿、皱叶茼蒿、瓠瓜、百合、丝瓜、冬寒菜、苦瓜、藕、豆薯、菜豆、毛竹笋、葛、萝卜、马铃薯、茄子、草石蚕、蛇瓜、蚕豆、豇豆、姜芽、茭白、花椰菜、抱子甘蓝、青花菜、球茎甘蓝、大白菜、叶用芥菜、根用芹菜、茎用芥菜中的一种或几种】为主要原料，经原料预处理、自然风干或晾干或晒干或热风干燥或低温冷冻干燥，添加或不添加脱水香菇、脱水木耳、脱水裙带菜、脱水海带、皮蛋、红枣、山药、炒花生米、脱水虾皮、脱水紫菜、芝麻、炒黄豆、枸杞、海苔、调味膨化植物蛋白粒、片（植物基人造肉粒、片）、脱水含蛋调味品、豆制品（豆棒、豆皮、腐竹段、豆腐干）中的一种或多种，再经混合或不混合、搅拌、包装加工而成的干制蔬菜及制品。

或以脱水蔬菜【脱水葱、脱水卷心菜、脱水青梗菜、脱水高丽菜、脱水万年青、脱水菠菜、脱水香菜、脱水洋葱、脱水胡萝卜、脱水芹菜、脱水番茄片（粒）、脱水黄瓜、脱水青豌豆、脱水四季豆、脱水甘蓝、脱水玉米、脱水青豆、脱水南瓜、脱水辣椒片（圈）、脱水豆芽、脱水蒜苗、脱水黄花菜、脱水蒜片（粒）、脱水韭菜、脱水姜片、脱水芹菜、脱水藟头、脱水大蒜、脱水蒜黄、脱水蒜薹、脱水青蒜、脱水韭黄、脱水韭菜薹、脱水韭菜花、脱水苋菜、脱水魔芋、脱水芹黄、脱水牛蒡、脱水芦笋、脱水冬瓜、脱水根萵菜、脱水芥蓝、脱水菜薹、脱水普通白菜、脱水茺菁、脱水结球甘蓝、脱水芥菜、脱水长辣椒、脱水甜椒、脱水香椿、脱水茼蒿、脱水苦苣、脱水芋头、脱水茺荑、脱水笋瓜、脱水西葫芦、脱水朝鲜蓟、脱水山药、脱水扁豆、脱水荸荠、脱水茴香、脱水毛豆、脱水菊芋、脱水蕻茼笋、脱水结球茼蒿、脱水皱叶茼蒿、脱水瓠瓜、脱水百合、脱水丝瓜、脱水冬寒菜、脱水苦瓜、脱水藕、脱水豆薯、脱水菜豆、脱水毛竹笋、脱水葛、脱水萝卜、脱水马铃薯、脱水茄子、脱水草石蚕、脱水蛇瓜、脱水蚕豆、脱水豇豆、脱水姜芽、脱水茭白、脱水花椰菜、脱水抱子甘蓝、脱水青花菜、脱水球茎甘蓝、脱水大白菜、脱水叶用芥菜、脱水根用芹菜、脱水茎用芥菜中的一种或几种】为主要原料，添加或不添加脱水香菇、脱水木耳、脱水裙带菜、脱水海带、皮蛋、红枣、山药、炒花生米、脱水虾皮、脱水紫菜、芝麻、炒黄豆、枸杞、海苔、调味膨化植物蛋白粒、片（植物基人造肉粒、片）、脱水含蛋调味品、豆制品（豆棒、豆皮、腐竹段、豆腐干）中的一种或多种，经混合或不混合、搅拌、包装加工而成的干制蔬菜及制品。

根据原料不同分为不同类别。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 脱水蔬菜（脱水葱、脱水卷心菜、脱水青梗菜、脱水高丽菜、脱水万年青、脱水菠菜、脱水香菜、脱水苋菜、脱水普通白菜、脱水芥菜、脱水香椿、脱水茼蒿、脱水茴香、脱水芫荽、脱水大白菜、脱水叶用芥）应符合 NY/T 960 的规定。

2.1.2 脱水蔬菜（脱水胡萝卜、脱水蒜片（粒）、脱水蒜头、脱水大蒜、脱水青蒜、脱水魔芋、脱水牛蒡、脱水芦笋、脱水根莖菜、脱水山药、脱水百合、脱水芋头、脱水荸荠、脱水菊芋、脱水薤苳笋、脱水藕、脱水豆薯、脱水毛竹笋、脱水葛、脱水萝卜、脱水食用大黄、脱水马铃薯、脱水姜芽、脱水根用芹菜）应符合 NY/T 959 的规定。

2.1.3 脱水蔬菜（脱水洋葱、脱水芹菜、脱水青豆、脱水豆芽、脱水蒜苗、脱水韭菜、脱水蒜黄、脱水蒜薹、脱水韭黄、脱水韭菜薹、脱水韭菜花、脱水芹黄、脱水芥蓝、脱水菜薹、脱水茺菁、脱水苦苣、脱水笋瓜、脱水朝鲜蓟、脱水扁豆、脱水毛豆、脱水花椰菜、脱水结球莴苣、脱水皱叶莴苣、脱水冬寒菜、脱水菜豆、脱水草石蚕、脱水蚕豆、脱水豇豆、脱水茭白、脱水茎用芥菜）应符合 NY/T 1045 的规定。

2.1.4 脱水蔬菜【脱水辣椒片（圈）、脱水番茄片（粒）、脱水南瓜、脱水黄瓜、脱水冬瓜、脱水青豌豆、脱水四季豆、脱水西葫芦、脱水玉米、脱水长辣椒、脱水甜椒、脱水瓠瓜、脱水丝瓜、脱水茄子、脱水蛇瓜、脱水苦瓜】应符合 NY/T 1393 的规定。

2.1.5 脱水香菇、脱水木耳应符合 GB 7096 的规定。

2.1.6 脱水虾皮应符合 SC/T 3205 和 GB 10136 的规定。

2.1.7 脱水裙带菜、脱水海带、脱水紫菜、海苔应符合 GB 19643 的规定。

2.1.8 豆制品应符合 GB 2712 的规定。

2.1.9 炒花生米、芝麻、炒黄豆应符合 GB 19300 的规定。

2.1.10 调味膨化植物蛋白粒、片（植物基人造肉粒、片）应符合 GB 20371 的规定。

2.1.11 皮蛋、脱水含蛋调味品应符合 GB 2749 的规定。

2.1.12 脱水洋葱应符合 GB 8860 的规定。

2.1.13 枸杞应符合 GB/T 18672 的规定。

2.1.14 脱水黄花菜应清洁、卫生、无污染、无腐烂，应符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。

2.1.15 脱水青豆应符合 NY/T 285 的规定。

2.1.16 红枣应符合 GB/T 5835 的规定。

2.1.17 山药应符合 NY/T 959 的规定。

2.1.18 脱水甘蓝、脱水结球甘蓝、脱水孢子甘蓝、脱水青花菜、脱水球茎甘蓝应符合 NY/T 3269 的规定。

2.1.19 生鲜蔬菜应新鲜、干净、无腐烂、变质，并符合 GB 2762、GB 2763 的规定。

2.1.20 植物油应符合 GB 2716 的规定。

2.1.21 食用动物油脂应符合 GB 10146 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	颗粒状、片状等固态形式，允许同时存在	从样品中取出适量，放入一洁净白瓷盘中，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	具有该产品应有的滋味和气味，无霉变味，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	≤ 15.0	GB 5009.3
总砷 (以As计), mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.11
铅* (以Pb计), mg/kg	≤ 0.79	GB 5009.12
甲基汞 ^a (以 Hg 计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.17

* 该指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定；
a 仅适用于含脱水虾皮的产品检验。

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平板计数法
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

a 样品的分析与处理按GB 4789.1和GB 4789.46执行。

2.5 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。

2.6 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、兽药残留限量应符合 GB31650 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、菌落总数、大肠菌群。型式检验应符合国家相关规定。

H N

Q B

编制说明

本标准是以生鲜蔬菜【葱、卷心菜、青梗菜、高丽菜、万年青、菠菜、香菜、洋葱、胡萝卜、芹菜、番茄、黄瓜、青豌豆、四季豆（菜豆）、甘蓝、玉米、青豆、南瓜、辣椒、豆芽、蒜苗、黄花菜、韭菜、姜、芹菜、藟头、大蒜、蒜黄、蒜薹、青蒜、韭黄、韭菜薹、韭菜花、苋菜、魔芋、芹黄、牛蒡、芦笋、冬瓜、根葵菜、芥蓝、菜薹、普通白菜、茺菁、结球甘蓝、芥菜、长辣椒、甜椒、香椿、茼蒿、苦苣、芋头、茺荑、笋瓜、西葫芦、朝鲜蓟、山药、扁豆、荸荠、茴香、毛豆、菊芋、蕻莴笋、结球莴苣、皱叶莴苣、瓠瓜、百合、丝瓜、冬寒菜、苦瓜、藕、豆薯、菜豆、毛竹笋、葛、萝卜、马铃薯、茄子、草石蚕、蛇瓜、蚕豆、豇豆、姜芽、茭白、花椰菜、抱子甘蓝、青花菜、球茎甘蓝、大白菜、叶用芥菜、根用芹菜、茎用芥菜中的一种或几种】为主要原料，经原料预处理、自然风干或晾干或晒干或热风干燥或低温冷冻干燥，添加或不添加脱水香菇、脱水木耳、脱水裙带菜、脱水海带、皮蛋、红枣、山药、炒花生米、脱水虾皮、脱水紫菜、芝麻、炒黄豆、枸杞、海苔、调味膨化植物蛋白粒、片（植物基人造肉粒、片）、脱水含蛋调味品、豆制品（豆棒、豆皮、腐竹段、豆腐干）中的一种或多种，再经混合或不混合、搅拌、包装加工而成的干制蔬菜及制品。

或以脱水蔬菜【脱水葱、脱水卷心菜、脱水青梗菜、脱水高丽菜、脱水万年青、脱水菠菜、脱水香菜、脱水洋葱、脱水胡萝卜、脱水芹菜、脱水番茄片（粒）、脱水黄瓜、脱水青豌豆、脱水四季豆、脱水甘蓝、脱水玉米、脱水青豆、脱水南瓜、脱水辣椒片（圈）、脱水豆芽、脱水蒜苗、脱水黄花菜、脱水蒜片（粒）、脱水韭菜、脱水姜片、脱水芹菜、脱水藟头、脱水大蒜、脱水蒜黄、脱水蒜薹、脱水青蒜、脱水韭黄、脱水韭菜薹、脱水韭菜花、脱水苋菜、脱水魔芋、脱水芹黄、脱水牛蒡、脱水芦笋、脱水冬瓜、脱水根葵菜、脱水芥蓝、脱水菜薹、脱水普通白菜、脱水茺菁、脱水结球甘蓝、脱水芥菜、脱水长辣椒、脱水甜椒、脱水香椿、脱水茼蒿、脱水苦苣、脱水芋头、脱水茺荑、脱水笋瓜、脱水西葫芦、脱水朝鲜蓟、脱水山药、脱水扁豆、脱水荸荠、脱水茴香、脱水毛豆、脱水菊芋、脱水蕻莴笋、脱水结球莴苣、脱水皱叶莴苣、脱水瓠瓜、脱水百合、脱水丝瓜、脱水冬寒菜、脱水苦瓜、脱水藕、脱水豆薯、脱水菜豆、脱水毛竹笋、脱水葛、脱水萝卜、脱水马铃薯、脱水茄子、脱水草石蚕、脱水蛇瓜、脱水蚕豆、脱水豇豆、脱水姜芽、脱水茭白、脱水花椰菜、脱水抱子甘蓝、脱水青花菜、脱水球茎甘蓝、脱水大白菜、脱水叶用芥菜、脱水根用芹菜、脱水茎用芥菜中的一种或几种】为主要原料，添加或不添加脱水香菇、脱水木耳、脱水裙带菜、脱水海带、皮蛋、红枣、山药、炒花生米、脱水虾皮、脱水紫菜、芝麻、炒黄豆、枸杞、海苔、调味膨化植物蛋白粒、片（植物基人造肉粒、片）、脱水含蛋调味品、豆制品（豆棒、豆皮、腐竹段、豆腐干）中的一种或多种，经混合或不混合、搅拌、包装加工而成的干制蔬菜及制品。

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。

H N

Q B