



411214S-2026



洛阳市味久食品有限公司企业标准

Q/LWS 0002S-2026

蔬菜干制品

2026-05-12 发布

2026-05-12 实施

洛阳市味久食品有限公司 发布

前 言

本标准由洛阳市味久食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：刘英杰、张晓莹、王燕飞。

H N

Q B

蔬菜干制品

1 范围

本标准规定了蔬菜干制品的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以主料包蔬菜干制品【以萝卜为主要原料，经预处理（筛选、清洗、去皮）、擦丝、浸泡、脱水、拌粉（拌入食用绿豆淀粉）、蒸制、晾制、成型、烘干、包装制成的非即食蔬菜干制品】为主要原料，搭配或不搭配外购料包（酱包、粉包、醋包、香辛料包中的一种或几种），经包装加工而成的非即食蔬菜干制品。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 萝卜应清洁、卫生、无污染，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 2.1.2 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.3 食用绿豆淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.4 外购料包应符合 GB 31644 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	具有产品应有的性状	从样品中取出一袋，倒入一洁净白瓷盘内或白纸上，自然光下用肉眼观察其性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，熟制后品其滋味。
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，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 ^a , g/100g	≤ 15	GB 5009.3
*铅（以 Pb 计） ^a , mg/kg	≤ 0.7	GB 5009.12
六六六 ^a , mg/kg	≤ 0.05	GB/T 5009.19
滴滴涕 ^a , mg/kg	≤ 0.05	GB/T 5009.19

注:*该指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

a 适用于主料包的单独检验。

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、水分。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以主料包蔬菜干制品【以萝卜为主要原料，经预处理（筛选、清洗、去皮）、擦丝、浸泡、脱水、拌粉（拌入食用绿豆淀粉）、蒸制、晾制、成型、烘干、包装制成的非即食蔬菜干制品】为主要原料，搭配或不搭配外购料包（酱包、粉包、醋包、香辛料包中的一种或几种），经包装加工而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。

H N

洛阳市味久食品有限公司

Q B