



411457S-2026



郑州市凯龙食品有限公司企业标准

Q/ZKL 0002S-2026

蔬菜干制品

2026-06-04 发布

2026-06-04 实施

郑州市凯龙食品有限公司 发布

前 言

本标准由郑州市凯龙食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：李海青。

本标准自发布实施之日起替代Q/ZKL 0002S-2022（备案号：413205S-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蔬菜【黄花菜、豆角、贡菜、梅干菜、莲藕、芋头、地瓜、冬瓜、南瓜、苦瓜、丝瓜、黄瓜、佛手瓜、西红柿（番茄）、辣椒、毛竹笋、茼蒿、莴笋、西葫芦、笋瓜、茄子、芝麻叶、红薯叶、红薯叶梗、萝卜缨、芥菜叶、萝卜、胡萝卜、土豆、青豆、豌豆、豇豆、毛豆条、青刀豆条、蚕豆条、芸豆条、扁豆条、荷兰豆条、豌豆条、黄秋葵、花椰菜（花菜）、青花菜（西兰花）、结球甘蓝（圆白菜）、高丽菜、芥蓝、空心菜、白菜、生菜、韭菜、韭黄、油麦菜、苦菊、芹菜、菠菜、苋菜、芥菜、蕨菜、叶用甜菜、甜菜根、青梗菜、茼蒿、芫荽（香菜）、上海青、万年青（冬油菜）、马齿苋、荆芥、藿香叶、槐花、莲子、红薯、青菜、茴香（菜）、香椿、蒜苗、蒜薹、大蒜、姜、葱、洋葱、山药、芡实、百合中的一种或几种】为原料，经挑选或不挑选、干燥或不干燥、拼配或不拼配、包装或分装而成的非即食蔬菜干制品。

根据原辅料不同可分为不同产品：单一型蔬菜干制品、混合型蔬菜干制品。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 干制蔬菜应清洁、干燥、无霉变、无虫蛀，并符合 GB 2762、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
色泽	具有该产品应有的色泽	取适量样品置于白色瓷盘上，在自然光下观察色泽和状态。嗅其气味，用温开水漱口，品其滋味
滋味、气味	具有该产品正常滋味、气味，无异味	
状态	具有该产品正常的形状和组织状态，无正常视力可见的外来杂质，无霉变、无虫蛀	

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	≤ 35	GB 5009.3
*铅 (以Pb计), mg/kg	≤ 0.75	GB 5009.12

项目	指标	检验方法
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 其它要求

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

出厂检验项目包括：感官要求、净含量及允许短缺量、水分。型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

本标准适用于以干制蔬菜【黄花菜、豆角、贡菜、梅干菜、莲藕、芋头、地瓜、冬瓜、南瓜、苦瓜、丝瓜、黄瓜、佛手瓜、西红柿（番茄）、辣椒、毛竹笋、莴苣、莴笋、西葫芦、笋瓜、茄子、芝麻叶、红薯叶、红薯叶梗、萝卜缨、芥菜叶、萝卜、胡萝卜、土豆、青豆、豌豆、豇豆、毛豆条、青刀豆条、蚕豆条、芸豆条、扁豆条、荷兰豆条、豌豆条、黄秋葵、花椰菜（花菜）、青花菜（西兰花）、结球甘蓝（圆白菜）、高丽菜、芥蓝、空心菜、白菜、生菜、韭菜、韭黄、油麦菜、苦菊、芹菜、菠菜、苋菜、芥菜、蕨菜、叶用甜菜、甜菜根、青梗菜、茼蒿、芫荽（香菜）、上海青、万年青（冬油菜）、马齿苋、荆芥、藿香叶、槐花、莲子、红薯、青菜、茴香（菜）、香椿、蒜苗、蒜薹、大蒜、姜、葱、洋葱、山药、芡实、百合中的一种或几种】为原料，经挑选或不挑选、干燥或不干燥、拼配或不拼配、包装或分装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依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

郑州市凯龙食品有限公司

QB