Q/SHZ

四川合众养道食品有限公司企业标准

Q/SHZ0007S-2026

蔬菜干制品

2026-01-01 发布　　2026-01-30 实施

四川合众养道食品有限公司　发布

目　次

前言 II
1　范围 1
2　规范性引用文件 1
3　技术要求 2
4　检验规则 3
5　标志、标签、包装、运输、贮存和保质期 4

前　言

依据《中华人民共和国食品安全法》要求，本公司按照GB/T 1.1-2020《标准化工作导则　第1部分：标准化文件的结构和起草规则》要求，起草了《蔬菜干制品》标准。

本标准由四川合众养道食品有限公司提出。

本标准起草单位：四川合众养道食品有限公司。

本标准主要起草人：谢均富。

蔬菜干制品

1 范围

本标准规定了蔬菜干制品的产品分类、技术要求、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存和保质期。

本标准适用于以蔬菜制品（脱水胡萝卜、香葱、番茄、红甜菜、红椒、芹菜叶、土豆、韭菜、高丽菜、欧芹、红洋葱、白洋葱、羽衣甘蓝、青梗菜、香菇、玉米、紫薯、红薯、白薯、豌豆、南瓜、麦苗、香菜、大蒜、木耳、豆芽菜、生姜、黄花菜、秋葵等）中的一种或者几种为原料，经筛选、干燥或不干燥、混合或不混合、分切或不分切、配料、包装等主要工艺加工制成的蔬菜干制品产品。

2 规范性引用文件

本标准中引用的文件对于本标准的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅所注日期的版本适用于本标准。凡是不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本标准。

GB/T 191 包装储运图示标志
GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
GB 2761 食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量
GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量
GB 2763 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量
GB 4806.7 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品
GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定
GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定
GB 5749 生活饮用水卫生标准
GB/T 6543 运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱
GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
GB 9683 复合食品包装袋卫生标准
GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
NY/T 1045 绿色食品 脱水蔬菜
GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
《定量包装商品计量监督管理办法》国家质检总局【2005】第75号令
国家质量监督检验检疫总局令【2005】第75号《定量包装商品计量监督管理办法》
国家质量监督检验检疫总局令【2009】第123号《食品标识管理规定》

3 技术要求

3.1 原辅料要求

3.1.1 蔬菜制品（脱水胡萝卜、香葱、番茄、红甜菜、红椒、芹菜叶、土豆、韭菜、高丽菜、欧芹、红洋葱、白洋葱、羽衣甘蓝、青梗菜、香菇、玉米、紫薯、红薯、白薯、豌豆、南瓜、麦苗、香菜、大蒜、木耳、豆芽菜、生姜、黄花菜、秋葵等）应符合相应的食品标准和有关规定。

3.1.2 生产加工用水：应符合 GB 5749 的规定。

3.2 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	具有本品应有的性状	从样品中取适量试样于白瓷盘中，在自然光线下：目视；鼻嗅；熟制后口尝
滋、气味	具有本品应有的色泽	
形态	具有本品应有的气味、滋味，无异味	

3.3　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)	≤	蔬菜干制品	15	GB 5009.3
*铅(以 Pb 计),mg/kg	≤	蔬菜干制品	0.79 0.3（限香菇干制品，可按脱水率折算） 0.2（限玉米干制品）	GB 5009.12
注：*指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定；				
其他理化指标应符合相关产品国家标准的规定				

3.4　食品添加剂

3.4.1　食品添加剂的品种和食品添加剂质量应复核相应的国家标准和有关规定。

3.4.2　使用量应符合 GB 2760 的规定。

3.5　污染物限量

应符合 GB 2762 的规定严于食品安全国家标准的指标应符合表 3 的规定。

3.6　真菌毒素限量

应符合 GB 2761 的规定。

3.7　农药残留限量

应符合 GB 2763 等国家标准和国家有关规定。

3.8　净含量及允许短缺量

按国家质量监督检验检疫总局令【2005】第 75 号《定量包装商品计量监督管理办法》执行，依照 JJF 1070 中规定的方法检验。

3.9　生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

4　检验规则

4.1　出厂检验

4.1.1　产品出厂需经工厂检验部门逐批检验合格，附产品合格证方能出厂。

4.1.2　出厂检验项目包括感官要求、水分、净含量及允许短缺量。

4.2 型式检验

4.2.1 正常生产时每年进行一次型式检验；有下列情况时也应进行型式检验。

a）产品定型时；

b）当原料来源发生变化或主要设备更换，可能影响产品质量时；

c）出厂检验的结果与上次型式检验有较大差异时；

d）停产 3 个月以上恢复生产时；

e）国家食品安全监督机构提出要求时；

4.2.2 型式检验项目为 3.2（感官要求）、3.3（理化指标）中规定的全部项目。

4.3 组批

以同批原料、同一配料、同一时期生产的产品为一批。

4.4 抽样方法和抽样数量

4.4.1 出厂检验每次在每批中随机抽取不少于 0.5kg（不低于 10 个最小销售包装）的成品进行检测，样品分为两份，一份作为检验样品，一份作为备样样品。

4.4.2 型式检验抽样应在出厂检验合格批次中随机抽取不少于 1kg（不低于 20 个最小销售包装）的产品作为检测样品，样品分为两份，一份作为检验样品，一份作为备样样品。

4.5 判定规则

所检项目全部合格判为合格。若出现不合格项时，可加倍抽样复验，复验合格则判为该批产品合格；如仍有不合格项目，则判定该批产品为不合格。

5 标志、标签、包装、运输、贮存和保质期

5.1 标志、标签

5.1.1 包装标签应符合 GB 7718、GB 28050 的规定，并应标明食用方法。

5.1.2 外包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

5.2 包装

包装材料和容器应符合相应的食品国家标准及有关规定，封口严密，包装牢固。

5.3 运输

运输工具必须清洁、卫生、无异味、无污染；运输过程中必须防雨、防潮、防暴晒。严禁与有毒有害、有异味、易污染的物品混装、混运。

5.4 贮存

产品应贮存于清洁卫生、通风、防潮、防鼠、无异味的库房中，食品贮存时应留有一定间隙，隔墙离地，严禁与有毒有害、有异味、易污染的物品混存。

5.5 保质期

在符合本标准规定的运输、贮存条件下，产品的保质期按产品包装标注执行。