



Q/XCG

夹江仙草谷生物科技有限公司企业标准

Q/XCG0001S-2025

蔬菜干制品

2025-04-16 发布

2025-05-16 实施

夹江仙草谷生物科技有限公司

发 布



Q/XCG0001S-2025

目 次

前言..... 11

1 . 范围..... 1

2 . 规范性引用文件..... 1

3 . 技术要求..... 2

4 . 检验规则..... 4

5 . 标志、标签、包装、运输、贮存和保质期..... 5



Q/XCG0001S-2025

前 言

依据《中华人民共和国食品安全法》及《国家卫生计生委办公厅关于进一步加强食品安全标准管理工作的通知》要求，按照 GB/T1.1《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。

本标准由夹江仙草谷生物科技有限公司提出。

本标准起草单位：夹江仙草谷生物科技有限公司。

本标准主要起草人：黄德莲。



蔬菜干制品

1. 范围

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

本标准适用于以新鲜蔬菜（天麻、党参、肉苁蓉、铁皮石斛、西洋参、黄芪、杜仲叶、豇豆、萝卜、胡萝卜、青菜、竹笋、大头菜、雪里蕻、香椿、韭菜、蒜薹、芦笋、藠头、芥菜、蕨菜、莴笋、贡菜、萝卜叶、菠菜、苦瓜、薇菜、荠菜、大白菜、菜薹、黄瓜、甘蓝、马铃薯、莲藕、西兰花、花菜等中的一种或多种）或干制蔬菜（天麻、党参、肉苁蓉、铁皮石斛、西洋参、黄芪、杜仲叶、豇豆、萝卜、胡萝卜、青菜、竹笋、大头菜、雪里蕻、香椿、韭菜、蒜薹、芦笋、藠头、芥菜、蕨菜、莴笋、贡菜、萝卜叶、菠菜、苦瓜、薇菜、荠菜、大白菜、菜薹、黄瓜、甘蓝、马铃薯、莲藕、西兰花、花菜等中的一种或多种）为原料，添加或不添加食品添加剂，经预处理（清洗或不清洗、烫漂或不烫漂）或不预处理、蒸煮或不蒸煮、干燥或不干燥、切分或不切分、粉碎或不粉碎、包装等工艺而成的蔬菜干制品。

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 4789.1	食品安全国家标准 食品微生物学检验 总则
GB 4789.2	食品安全国家标准 食品微生物学检验 菌落总数测定
GB 4789.3	食品安全国家标准 食品微生物学检验 大肠菌群计数
GB 4789.4	食品安全国家标准 食品微生物学检验 沙门氏菌检验
GB 4789.10	食品安全国家标准 食品微生物学检验 金黄色葡萄球菌检验
GB 5009.3	食品安全国家标准 食品中水分的测定
GB 5009.4	食品安全国家标准 食品中灰分的测定
GB 5009.11	食品安全国家标准 食品中总砷及无机砷的测定
GB 5009.12	食品安全国家标准 食品中铅的测定
GB 5009.15	食品安全国家标准 食品中镉的测定
GB 5009.17	食品安全国家标准 食品中总汞及有机汞的测定
GB/T 5009.19	食品中有机氯农药多组分残留量的测定
GB/T 5009.20	食品中有机磷农药残留量的测定
GB 5009.34	食品安全国家标准 食品中二氧化硫的测定
GB/T 5009.103	植物性食品中甲胺磷和乙酰甲胺磷农药残留量的测定
GB 5749	生活饮用水卫生标准
GB 7718	食品安全国家标准 预包装食品标签通则
GB/T 14553	粮食、水果和蔬菜中有机磷农药测定的气相色谱法



Q/XCG0001S-2025

GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范

GB/T 20769 水果和蔬菜中 450 种农药及相关化学品残留量的测定液相色谱-串联质谱法

GB 23200.8 食品安全国家标准 水果和蔬菜中 500 种农药及相关化学品残留量的测定 气相色谱-质谱法

GB 23200.113 食品安全国家标准 植物源性食品中 208 种农药及其代谢物残留量的测定 气相色谱-质谱联用法

GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则

LS/T 3106 马铃薯

NY/T 493 胡萝卜

NY/T 578 黄瓜

NY/T 579 韭菜

NY/T 760 芦笋

NY/T 761 蔬菜和水果中有机磷、有机氯、拟除虫菊酯和氨基甲酸酯类农药多残留的测定

NY/T 963 苦瓜

NY/T 964 菠菜

NY/T 965 豇豆

NY/T 1267 萝卜

NY/T 1583 莲藕

SB/T 10332 大白菜

JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

国家市场监督管理总局令第 70 号《定量包装商品计量监督管理办法》

国家市场监督管理总局令第 100 号《食品标识监督管理办法》

国家卫生健康委员会、国家市场监督管理总局《关于党参等 9 种新增按照传统既是食品又是中药材的物质公告》（2023 年第 9 号）

3 技术要求

3.1 原辅料要求

3.1.1 新鲜蔬菜（天麻、党参、肉苁蓉、铁皮石斛、西洋参、黄芪、杜仲叶、青菜、竹笋、大头菜、雪里蕻、香椿、蒜薹、蒜头、芥菜、蕨菜、莴笋、贡菜、萝卜叶、薇菜、荠菜、菜薹、甘蓝、西兰花、花菜等）应无虫蛀，无腐烂，无霉变，并符合相应的食品标准或有关规定。

3.1.2 豇豆应符合 NY/T 965 的规定。

3.1.3 萝卜应符合 NY/T 1267 的规定。

3.1.4 胡萝卜应符合 NY/T 493 的规定。

3.1.5 韭菜应符合 NY/T 579 的规定。

3.1.6 芦笋应符合 NY/T 760 的规定。

3.1.7 菠菜应符合 NY/T 964 的规定。

3.1.8 苦瓜应符合 NY/T 963 的规定。

3.1.9 大白菜应符合 SB/T 10332 的规定。

3.1.10 黄瓜应符合 NY/T 578 的规定。

3.1.11 马铃薯应符合 LS/T 3106 的规定。

3.1.12 莲藕应符合 NY/T 1583 的规定。

3.1.13 天麻、党参、肉苁蓉、铁皮石斛、西洋参、黄芪、杜仲叶应符合国家卫生健康委员会、国家市场监督管理总局《关于党参等 9 种新增按照传统既是食品又是中药材的物质公告》（2023 年第 9 号）的



Q/XCG0001S-2025

规定。

3.1.14 干制蔬菜（豇豆、萝卜、胡萝卜、青菜、竹笋、大头菜、雪里蕻、香椿、韭菜、蒜薹、芦笋、莴头、芥菜、蕨菜、莴笋、贡菜、萝卜叶、菠菜、苦瓜、薇菜、荠菜、大白菜、菜薹、黄瓜、甘蓝、马铃薯、莲藕、西兰花、花菜等）、其他原料应符合相应的食品安全标准或有关规定。

3.1.15 食品添加剂应符合相应的食品添加剂标准或有关规定。

3.1.16 生产用水应符合 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	具有本产品固有的色泽	取适量样品放入白瓷盘中，在自然光下，观察色泽、组织形态/性状，嗅其气味，检查有来杂质。
组织形态/性状	具有本产品固有的组织形态/性状	
滋味、气味	具有本产品固有的滋味、气味	
杂质	无正常视力可见外来杂质	

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）	15	GB 5009.3
总灰分（以干基计）/（g/100g）	14	GB 5009.4
总砷（以 As 计）/（mg/kg）	西洋参、杜仲 1.0 党参、肉苁蓉（荒漠）、铁皮石斛、黄芪、天麻：0.5	GB 5009.11
铅（以 Pb 计）/（mg/kg）	0.79	GB 5009.12
镉（以 Cd 计）/（mg/kg）	党参、肉苁蓉（荒漠）、铁皮石斛、黄芪、杜仲叶：0.5 西洋参、天麻：1.0	GB 5009.15
总汞（以 Hg 计）/（mg/kg）	党参、肉苁蓉（荒漠）、黄芪、杜仲叶：0.1 铁皮石斛、天麻：0.05 西洋参：0.3	GB 5009.17
二氧化硫（SO ₂ ）/（mg/kg）	200	GB 5009.34
六六六/（mg/kg）	0.05	GB 23200.113, GB/T 5009.19, NY/T 761
滴滴涕/（mg/kg）	胡萝卜：0.2 其他蔬菜：0.05	
甲胺磷/（mg/kg）	萝卜：0.1 其他蔬菜：0.05	GB 23200.113, GB/T 5009.103, NY/T 761
敌敌畏/（mg/kg）	花椰菜、青花菜、芥蓝、菜薹、普通白菜、茎用莴苣：0.1 结球甘蓝、菠菜、大白菜、萝卜、胡萝卜：0.5 茎用莴苣叶：0.3 其他蔬菜：0.2	GB 23200.8, GB 23200.113, GB/T 5009.20, NY/T 761
杀螟硫磷/（mg/kg）	结球甘蓝：0.2 其他蔬菜：0.5	GB 23200.113, GB/T 14553, GB/T 20769, NY/T 761



Q/XCG0001S-2025

氯菊酯/（mg/kg）	马铃薯：0.05 球茎甘蓝、食荚豌豆、萝卜、胡萝卜、玉米笋：0.1 韭葱、葱、花椰菜、菜薹、黄瓜、西葫芦、笋瓜：0.5 青花菜、菠菜、结球莴苣、芹菜：2 结球甘蓝、羽衣甘蓝、芥蓝、大白菜：5 其他类蔬菜：1	GB 23200.8, GB 23200.113, NY/T 761
-------------	--	------------------------------------

3.4 微生物限量
即食产品还应符合表 3 的规定。

表 3 微生物限量

项 目	采样方案“及限量（若 指定，均以/25g 表示）				检验方法
	n	C	m	M	
菌落总数/（CFU/g）	5		3×10 ¹	10	GB 4789.2
大肠菌群/（CFU/g）	5		10	10	GB 4789.3 平板计数法
沙门氏菌			0		GB 4789.4
金黄色葡萄球菌		1	100CFU/g	1000CFU/g	GB 4789.10
³样品的采集和处理按 GB 4789.1 执行 注：表中“m=0/25g”代表“不得检出每 25g”。					

- 3.5 污染物限量
应符合 GB 2762 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 食品添加剂
食品添加剂允许添加的食品名称和最大使用量应符合 GB 2760 的规定。
- 3.9 净含量及允许短缺量
按国家市场监督管理总局令 2023 第 70 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。
- 3.10 生产加工过程要求
应符合 GB 14881 的规定。

4 检验规则

- 4.1 原辅料检验
原辅料入库需经本单位检验部门检验合格或索取产品检验合格证明后方可入库。
- 4.2 出厂检验
- 4.2.1 产品出厂需经工厂检验部门逐批检验合格方能出厂。
- 4.2.2 出厂检验项目包括感官要求、水分、净含量及允许短缺量；即食产品还需检验菌落总数、大肠菌群。
- 4.3 型式检验
- 4.3.1 正常生产时每半年进行一次型式检验；有下列情况时也应进行型式检验。



Q/XCG0001S-2025

- 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。
- 4.3.2 型式检验项为本标准 3.2 (感官要求)、3.3 (理化指标)、3.3 (微生物限量) 规定的全部项目。
- 4.4 组批
- 以同批原料、同一配料生产的产品为一批。
- 4.5 抽样方法和数量
- 4.5.1 出厂检验每次在每批中随机抽取满足检验用量的成品进行检测, 样品分为两份, 一份作为检验样品, 一份作为备样样品。
- 4.5.2 型式检验抽样应在出厂检验合格批次中随机抽取满足检验用量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。
- 4.6 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

产品标志、标签应符合 GB 7718、GB 28050 和国家市场监督管理总局令第 100 号《食品标识监督管理办法》的规定: 过敏体质人群、孕妇、哺乳期妇女及婴幼儿不宜食用的产品应标注“不适宜人群”; 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

在符合本标准规定条件下, 自生产之日起, 产品保质期按产品标签、标识或说明书标注的保质期执行。