

Q/DSY

四川德顺源食品有限公司企业标准

Q/DSY 0004S-2025

蔬菜干制品

2025-04-16 日发布

2025-05-15 日实施

四川德顺源食品有限公司 发布





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 5

5 标志、标签、包装、运输、贮存和保质期 5



根据《中华人民共和国食品安全法》制定本标准。

本标准按照 GB/T1.1-2020《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的要求进行编写，起草了《蔬菜干制品》的标准。

本标准由四川德顺源食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：苏辉、唐宁、唐连华、老布加林、王新、阿苦乌佳。



1 范围

本标准规定了蔬菜干制品的技术要求、试验方法、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（黄秋葵、菠菜、花椰菜、胡萝卜、番茄、黄瓜、甜玉米、青菜、青梗菜、萝卜、欧芹、罗勒、山药、大白菜、苦瓜、南瓜、冬瓜、茄子、茼蒿、豇豆、豌豆、大豆、毛豆、莲藕、土豆、竹笋、蒜薹、芦笋、藠头、芹菜、辣椒、姜、大蒜、葱、茺荑、芥菜、雪里蕻、蕨菜、薇菜、黄花菜、结球甘蓝、洋葱、西葫芦、韭菜、芋头、甘薯、花生芽、羽衣甘蓝、鱼腥草等）中的一种或多种为原料，经拣选、杀菌、清洗、切割（或不切割）、烫漂（或不烫漂）、护色（或不护色）、辅以（或不辅以）葡萄糖、调制或不调制、热风干燥（或真空冷冻干燥）、金探、包装而成的蔬菜干制品。

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 2721 食品安全国家标准 食用盐

GB/T 20880 食用葡萄糖

GB 1886.2 食品安全国家标准 食品添加剂 碳酸氢钠

GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准

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 食品中农药的最大残留限量

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 4789.15 食品安全国家标准 食品微生物学检验 霉菌和酵母计数

GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定

GB 5009.238 食品安全国家标准 食品水分活度的测定

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 5009.17 食品中总汞及有机汞的测定

GB 5009.15 食品安全国家标准 食品中镉的测定

GB 5009.123 食品安全国家标准 食品中铬的测定

GB/T 5009.19 食品中有机氯农药多组分残留量的测定

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

NY/T 1081 脱水蔬菜原料通用技术规范

GB 5749 生活饮用水卫生标准

GB 7718 预包装食品标签通则



GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
GB/T 30762 竹笋
LS/T 3106 马铃薯（土豆、洋芋）
NY/T 962 花椰菜
NY/T 583 结球甘蓝
NY/T 523 甜玉米
NY/T 3270 黄秋葵等级规格
NY/T 1933 大豆等级规格
NY/T 1791 大蒜等级规格
SB/T 10332 大白菜
NY/T 1065 山药等级规格
NY/T 1071 洋葱
NY/T 944 辣椒等级规格
NY/T 940 番茄等级规格
NY/T 493 胡萝卜
NY/T 578 黄瓜
NY/T 580 芹菜
NY/T 581 茄子
NY/T 760 芦笋
NY/T 777 冬瓜
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
NY/T 582 茼蒿
GB/T 10460 豌豆
NY/T 2376 农产品等级规格 姜
NY/T 1324 芥菜类蔬菜
GB 7949 黄花菜
NY/T 1837 西葫芦等级规格
NY/T 579 韭菜
NY/T 2642 甘薯等级规格
GB 14881 食品生产通用卫生规范
GB/T 28118 食品包装用塑料与铝箔复合膜、袋
GB/T 6543 运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱
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》
国家质量监督检验检疫总局【2009】第 123 号令《食品标识管理规定》

3 技术要求

3.1 原辅料要求

- 3.1.1 新鲜蔬菜（黄秋葵、菠菜、花椰菜、胡萝卜、番茄、黄瓜、甜玉米、青菜、青梗菜、萝卜、欧芹、罗勒、山药、大白菜、苦瓜、南瓜、冬瓜、茄子、茼蒿、豇豆、豌豆、大豆、毛豆、莲藕、土豆、竹笋、蒜薹、芦笋、藠头、芹菜、辣椒、姜、大蒜、葱、茺荑、芥菜、雪里蕻、蕨菜、徽菜、黄花菜、结球甘蓝、洋葱、西葫芦、韭菜、芋头、甘薯、花生芽、羽衣甘蓝、鱼腥草等）应符合相应国家有关标准和规定的要求，无腐烂、无霉变、无虫蛀，成熟度、新鲜度应符合加工要求，污染物限量、农药残留限量应符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。食品添加剂符合 GB 2760 规定。辅料符合相关标准的规定。
- 3.1.2 竹笋应符合 GB/T 30762 的规定。
- 3.1.3 马铃薯应符合 LS/T 3106 的规定。
- 3.1.4 花椰菜应符合 NY/T 962 的规定。
- 3.1.5 结球甘蓝应符合 NY/T 583 的规定。
- 3.1.6 甜玉米应符合 NY/T 523 的规定。
- 3.1.7 黄秋葵应符合 NY/T 3270 的规定。
- 3.1.8 大豆应符合 NY/T 1933 的规定。
- 3.1.9 大蒜应符合 NY/T 1791 的规定。
- 3.1.10 山药应符合 NY/T 1065 的规定。
- 3.1.11 大白菜应符合 SB/T 10332 的规定。
- 3.1.12 洋葱应符合 NY/T 1071 的规定。
- 3.1.13 番茄应符合 NY/T 940 的规定。
- 3.1.14 胡萝卜应符合 NY/T 493 的规定。
- 3.1.15 黄瓜应符合 NY/T 578 的规定。
- 3.1.16 芹菜应符合 NY/T 580 的规定。
- 3.1.17 茄子应符合 NY/T 581 的规定。
- 3.1.18 芦笋应符合 NY/T 760 的规定。
- 3.1.19 冬瓜应符合 NY/T 963 的规定。
- 3.1.19 苦瓜应符合 NY/T 777 的规定。
- 3.1.20 菠菜应符合 NY/T 964 的规定。
- 3.1.21 豇豆应符合 NY/T 965 的规定。
- 3.1.22 萝卜应符合 NY/T 1267 的规定。
- 3.1.23 莲藕应符合 NY/T 1583 的规定。
- 3.1.24 茼蒿应符合 NY/T 582 的规定。
- 3.1.25 豌豆应符合 GB/T 10460 的规定。
- 3.1.26 姜应符合 NY/T 2376 的规定。
- 3.1.27 辣椒应符合 NY/T 944 的规定。
- 3.1.28 芥菜应符合 NY/T 1324 的规定。
- 3.1.29 黄花菜应符合 GB 7949 的规定。
- 3.1.30 西葫芦应符合 NY/T 1837 的规定。
- 3.1.31 韭菜应符合 NY/T 579 的规定。
- 3.1.32 辣椒应符合 NY/T 944 的规定。
- 3.1.33 甘薯应符合 NY/T 2642 的规定。



- 3.1.34 葡萄糖应符合 GB/T 20880 的规定。
- 3.1.35 食用盐应符合 GB 2721 的规定。
- 3.1.36 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。
- 3.1.37 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
色泽	具有本产品固有的色泽	取适量样品置于清洁的白瓷盘中，在充足的自然光线下，肉眼观察其色泽、组织形态/性状，检查有无杂质，并嗅其气味，复水后观其状态。
组织形态/性状	具有本产品固有的形态/性状	
滋味、气味	具有本产品固有的滋味、气味，无异味	
杂质	无肉眼可见外来杂质	
复水性（冷冻干燥蔬菜）	95℃热水浸泡 2~5min 基本恢复冻干前状态	

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
热风干燥蔬菜水分/(g/100g) ≤	8.0	GB 5009.3 第一法
冷冻干燥蔬菜水分/(g/100g) ≤	6.0	GB 5009.3 第二法
水分活度 aw ≤	0.50	GB 5009.238
酸不溶性灰分/(g/100g) ≤	0.80	GB 5009.4
铅（以 Pb 计）/（mg/kg） ≤	0.75	GB 5009.12
镉 ^a （以 Cd 计）/（mg/kg） ≤	0.05	GB 5009.15
总砷 ^a （以 As 计）/（mg/kg） ≤	0.5	GB/T 5009.11
总汞 ^a （以 Hg 计）/（mg/kg） ≤	0.01	GB 5009.17

a 指以新鲜蔬菜计，冻干后需以 7 倍浓缩计算。

3.4 微生物指标
应符合表 3 的规定。

表 3 微生物指标

项 目	采样方案 a 及限量（若非指定，均以/25g 或/25ml 表示）				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数, CFU/g	5	2	10 ⁵	10 ⁶	GB4789.2
大肠菌群, CFU/g	5	2	10	10 ²	GB4789.3
霉菌, CFU/g	5	2	10	10 ²	GB4789.15
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	GB4789.10 第二法

a 样品的采取及处理按 GB 4789.1 执行。
注：n 为同一批次产品应采集的样品件数；c 为最大可允许超出 m 值的样品数；m 为微生物指标可接受水平的限量值；M 为微生物指标的最高安全限量值。



3.5 污染物限量

符合 GB 2762 的规定。

3.6 农药残留量

符合 GB 2763 的规定。

3.7 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。

3.8 净含量及允许短缺量

按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》执行，依照 JJF 1070 中规定的方法检验。

3.9 生产加工过程卫生要求

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 产品出厂需经公司检验部门逐批检验合格，附产品合格证方能出厂。

4.2.2 出厂检验项目包括感官要求、水分、菌落总数、大肠菌群、霉菌和酵母、净含量及允许短缺量。

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。

- a) 产品定型时；
- b) 当出厂检验的结果与上次型式检验有较大差异时；
- c) 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；
- d) 出厂检验与上次型式检验有较大差异时；
- e) 停产 3 个月以上恢复生产时；
- f) 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、3.4 微生物指标、3.5 致病菌限量规定的全部项目。

4.4 组批

以同批原料、同一配料、同一班次生产的产品为一批。

4.5 抽样方法和抽样数量

4.5.1 出厂检验每次在每批中随机抽取不少于 500g（不低于 12 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。

4.5.2 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 24 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。

4.6 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，复验合格判为该批产品合格，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、标签符合 GB 7718、GB 28050 国家质检总局[2009]第 123 号令《食品标识管理规定》的规定，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、阴凉、干燥、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，自生产之日起保质期为以产品包装标签标识的保质期执行。
