
Q/YZS

盐边滋味食品有限公司企业标准

Q/YZS0001S-2026



2026-08-27 发布

2026-10-11 实施

盐边滋味食品有限公司



本标准依据《中华人民共和国食品安全法》、《中华人民共和国标准化法》以及 GB 2760—2024《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》、GB 14881—2025《食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范》、GB 2762—2025《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 2763—2026《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》等食品安全国家标准制定。

本产品为热风干制蔬菜，属于蔬菜干制品。本标准覆盖干制蔬菜（如南瓜干、萝卜干等）产品。目前尚无针对干制蔬菜产品的国家标准，相关技术要求参照 NY/T 959—2006《脱水蔬菜 根菜类》的通用指标，并结合蔬菜原料特性及热风脱水工艺确定。

本标准由盐边滋味食品有限公司提出并起草。

本标准起草单位：盐边滋味食品有限公司。

本标准主要起草人：李政垚、付程、凌楷程、姚元华。



1 范围

本标准规定了干制蔬菜的要求（原辅料要求、感官要求、理化指标、污染物限量、微生物限量、净含量）、试验方法、检验规则、标志、包装、运输和贮存。

本标准适用于以新鲜南瓜、萝卜等蔬菜为主要原料，经清洗、修整、漂烫（或不漂烫）、热风干燥、回软、压块包装等工艺制成的非即食不使用添加剂干制蔬菜产品。本产品生产过程中不添加任何食品添加剂（包括防腐剂、抗氧化剂、着色剂、增味剂、漂白剂、二氧化硫（亚硫酸盐类）等）。本产品为食品加工原料，需充分加热煮熟后食用。食品生产许可类别：SC1602 蔬菜制品（蔬菜干制品——热风干燥）；本产品为不使用食品添加剂产品。

2 规范性引用文件

下列文件中的内容通过文中的规范性引用而构成本标准必不可少的条款。其中，注日期的引用文件，仅该日期对应的版本适用于本标准；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 2721—2015 食品安全国家标准 食用盐

GB 2760—2024 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准

GB 2762—2025 食品安全国家标准 食品中污染物限量

GB 2763—2026 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量

GB 29921—2021 食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量

GB 4789.2—2022 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—2025 食品安全国家标准 食品微生物学检验 大肠菌群计数

GB 4789.15—2016 食品安全国家标准 食品微生物学检验 霉菌和酵母计数

GB 4806.1—2016 食品安全国家标准 食品接触材料及制品通用安全要求

GB 4806.7—2023 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品

GB 5009.3—2016 食品安全国家标准 食品中水分的测定

GB 5009.4—2016 食品安全国家标准 食品中灰分的测定

GB 5009.11—2024 食品安全国家标准 食品中总砷及无机砷的测定

GB 5009.12—2023 食品安全国家标准 食品中铅的测定

GB 5009.15—2023 食品安全国家标准 食品中镉的测定

GB 5009.17—2021 食品安全国家标准 食品中总汞及有机汞的测定

GB 5009.28—2016 食品安全国家标准 食品中苯甲酸、山梨酸和糖精钠的测定

GB 5009.33—2025 食品安全国家标准 食品中亚硝酸盐与硝酸盐的测定

GB 5009.34—2022 食品安全国家标准 食品中二氧化硫的测定

GB 5009.35—2023 食品安全国家标准 食品中合成着色剂的测定

GB 5749—2022 生活饮用水卫生标准

GB 7718—2011 食品安全国家标准 预包装食品标签通则

GB 14881—2025 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范

GB 28050—2011 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则

GB/T 191—2025 包装储运图形符号标志

NY/T 959—2006 脱水蔬菜 根菜类

JJF 1070—2023 定量包装商品净含量计量检验规则

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本标准。

3.1 干制蔬菜

以新鲜蔬菜（如萝卜等）为主要原料，经清洗、修整、漂烫（或不漂烫）、热风干燥、回软、压块包装等工艺制成的非即食不使用添加剂的干制产品。

4 要求

4.1 原辅料要求

4.1.1 新鲜蔬菜

选用成熟新鲜蔬菜，无腐烂、无霉变、无虫蛀、无异味；污染物限量符合 GB 2762 的规定，农药最大残留限量符合 GB 2763 的规定。



4.1.2 加工用水

加工用水应符合 GB 5748 规定。

4.1.3 食品添加剂

本产品生产过程中不添加任何食品添加剂（包括防腐剂、抗氧化剂、着色剂、增味剂、漂白剂、二氧化硫（亚硫酸盐类）等）。

4.2 感官要求

干制蔬菜感官要求应符合表 1 的规定。

表 1 干制蔬菜感官要求

注：部分产品（如南瓜）因原料质地特性，不考核复水性指

项目	指标
色泽	与原料固有的色泽相近或一致
形态	各种形态产品的规格应均匀一致，无黏结
气味和滋味	具有原料固有的气味和滋味，无异味
复水性	95℃热水浸泡 2min，基本恢复脱水前的状态
杂质	无
霉变	无

标。

4.3 理化指标

表 2 理化指标

4.5 微生物限量

本产品为非即食食品（需加热后食用），不属于 GB 29921—2021《食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量》的适用对象（该标准仅适用于即食预包装食品）；微生物限量应符合表 4 的规定。

表 4 微生物限量

项目	指标	检验方法
菌落总数, CFU/g	$\leq 100\,000$	GB 4789.2—2022
大肠菌群, CFU/g	≤ 100	GB 4789.3—2025（平板计数法）
霉菌和酵母, CFU/g	≤ 500	GB 4789.15—2016

注：出厂产品不得直接入口，应充分加热后食用。

4.6 净含量

净含量应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定，并按 JJF 1070- 2023《定量包装商品净含量计量检验规则》检验。

4.7 不使用食品添加剂声明

本产品为不使用食品添加剂产品，生产过程中未添加任何食品添加剂（包括防腐剂、抗氧化剂、着色剂、增味剂、漂白剂、二氧化硫（亚硫酸盐类）等）。产品标签应标注“不添加食品添加剂”等声明。

5 试验方法

5.1 感官检验

色泽、形态、杂质、霉变：称取混合后样品 200 g 置于白糖瓷盘内，用目测法检验。

气味和滋味：用嗅、方法检验。

复水性：称取样品 20g 放入 500ml 烧杯中，倒入 95℃ 热水恒温浸泡 2 min，观察其复水情况。（南瓜干等产品不考核此项）

5.2 理化检验

水分：按 GB 5009.3—2016 执行。

总灰分：按 GB 5009.4—2016 执行。

酸不溶性灰分：按 GB 5009.4—2016《食品安全国家标准 食品中灰分的测定》中酸不溶性灰分测定方法执行。

5.3 污染物检验

铅按 GB 5009.12—2023 执行，总砷按 GB 5009.11—2024 执行，镉按 GB 5009.15—2023 执行，汞按 GB 5009.17—2021 执行，亚硝酸盐按 GB 5009.33—2025 执行。

5.4 微生物检验

菌落总数按 GB 4789.2—2022、大肠菌群按 GB 4789.3—2025（平板计数法）、霉菌和酵母按 GB 4789.15—2016 执行。

5.5 净含量检验

净含量按 JJF 1070—2023 执行。

5.6 食品添加剂检验

防腐剂（苯甲酸、山梨酸等）、着色剂（柠檬黄、日落黄等）、二氧化硫（以二氧化硫残留量计）等食品添加剂按 GB 5009.28—2016、GB 5009.35—2023、GB 5009.34—2022 等相关标准执行。本产品应

未检出添加的防腐剂、着色剂、二氧化硫、亚硫酸盐类）等食品添加剂。

6 生产加工过程的卫生要求

生产过程的车间环境、人员卫生、设备清洗消毒及过程管控等应符合 GB 14881 的规定。

工艺流程：原料验收→清洗→修整→漂烫（或不漂烫）→热风干燥→回软→压块→包装→成品。

注：漂烫为选择性工序，按产品品种工艺需要执行；无论是否漂烫，产品均须符合本标准各项指标的要求。

注：本产品生产过程中不添加任何食品添加剂，包括防腐剂、抗氧化剂、着色剂、增味剂等。加工过程中如使用食盐等辅料，应符合 GB 2721—2015 的规定。

7 检验规则

7.1 组批

同一班次、同一工艺、同一原料生产的产品为一批。

7.2 出厂检验

每批出厂规定检验项目为感官、水分、净含量；出厂还应开展食品添加剂（防腐剂、着色剂、二氧化硫等）的检出验证，检验合格并附带产品合格证后方可出厂。

南瓜干等产品出厂检验不含复水性项目

7.3 型式检验

型式检验为本标准规定的检验项目，包括不使用食品添加剂的验证。有下列情况之一时，应进行型式检验：

- a) 新产品定型投产时；
- b) 原料、生产设备、工艺发生较大改变，可能影响产品质量时；
- c) 停产 3 个月及以上恢复生产时；
- d) 出厂检验结果与上次型式检验结果差异较大时；
- e) 监管部门提出型式检验要求时；
- f) 合同约定时。

南瓜干类产品型式检验不含复水性项目。

7.4 判定与复验

7.4.1 所检项目全部符合本标准要求的，判该批产品合格。

7.4.2 微生物（菌落总数、大肠菌群、霉菌和酵母）项目不合格的，判该批产品不合格，不得复验。检出添加的防腐剂、着色剂等食品添加剂的，判该批产品不合格，不得复验。

7.4.3 除微生物以外的理化、污染物指标不合格的，可在同批次加倍抽样对不合格项目复验 1 次；复验仍不合格的，判该批产品不合格。

7.4.4 标志、标签、包装、净含量不合格的，允许复验 1 次；复验仍不合格的，判该批产品不合格。

8 标志、包装、运输、贮存

8.1 标签

预包装食品标签应符合 GB 7718、GB 28050 的规定，并标注以下内容：

- a) 食品名称：不使用添加剂干燥蔬菜（热风干燥）；
- b) 警示语：本产品为食品加工原料，需充分加热煮熟后方可食用，不可直接食用；
- c) 食品生产许可证编号：SC××××××××××××××××（以食品生产许可证为准）；
- d) 执行标准号：Q/YZS0001S-2026。
- e) 不添加声明：应标注“不添加食品添加剂”等字样；

8.2 包装

包装材料应符合 GB 4806.1—2016、GB 4806.7—2023 等 GB 4806 系列食品安全国家标准，密封防潮。按产品的品种、规格包装，单件净含量误差应符合 JJF 1070—2023 的规定。

8.3 运输

运输工具应清洁卫生，运输过程中应防日晒、防雨淋、防潮，不得与有毒、有害物质混装、混运；运输包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

8.4 贮存

产品应贮存于阴凉、干燥、通风、避光、防潮的场所，堆垛下应有防潮垫，不得与地面直接接触；贮存场所应有防鼠、防虫、防尘设施，不得与有毒、有害物质混存。

8.5 保质期

在符合本标准规定的条件下，自生产日期起，产品保质期为
12 个月。