

Q/HXL

昆明鸿兴利商贸有限公司企业标准

Q/HXL 0001 S—2024

代替 Q/HXL 0001 S-2023

蔬菜制品（非即食）

云南省食品安全企业标准备案章

备案号: 53010510 S-2024

备案日期: 2024 年 11 月 28 日

2024 - 11 - 28 发布

2024 - 11 - 30 实施

昆明鸿兴利商贸有限公司

发布

前 言

我公司生产的蔬菜制品（非即食），是以各种可食用干制食用菌（各种形态）、贡菜、葛根、生姜、山药、土豆、百合、莲子、地参（虫草参）、芋头、魔芋、红薯、紫薯、莲藕、白萝卜、胡萝卜、竹笋、秋葵、莴笋、菜心、青豆、豌豆角、豇豆、蚕豆、苦瓜、西红柿、南瓜、冬瓜、黄瓜、芹菜、白菜、小青菜、包菜、菠菜、韭菜、葱叶、茴香、薄荷、香菜（芫荽）、蒜苗（蒜薹）、洋葱、卷心菜、上海青（瓢儿白）、黄花菜、芥蓝、玛咖、花椰菜、草芽、豆芽、牛蒡根、玛咖、玉米、辣木叶等蔬菜（或蔬菜干）、菊花、重瓣红玫瑰等可食用花卉、党参、肉苁蓉（荒漠）、铁皮石斛、西洋参、黄芪、山茱萸、天麻、地黄、天冬、麦冬等为主要原料，配以（或不配以）天麻、铁皮石斛、党参、黄芪、肉苁蓉、地黄、麦冬、天冬、橘皮、山药、山楂、乌梅、木瓜、火麻仁、代代花、玉竹、白芷、白果、白扁豆、白扁豆花、龙眼肉（桂圆）、枸杞、百合、余甘子、佛手、姜（生姜、干姜）、杏仁（甜、苦）、枣（大枣、酸枣、黑枣）、沙棘、芡实、鸡内金、茯苓、香橼、荷叶、莲子、黄精、紫苏、紫苏籽、葛根、黑芝麻、蒲公英、薄荷、阿胶、薏苡仁等食药同源物质、菊粉、桃胶、人参（人工种植）、玛咖等新食品原料（新资源食品）、三七花、三七须根、三七茎叶、干制铁皮石斛花、干制铁皮石斛叶、紫皮石斛、辣椒、肉豆蔻、肉桂、茴香、砂仁、香椿、八角、草果、胡椒、花椒等香辛料，黄花菜、地参、苦瓜、白芸豆、白扁豆、红豆、黑豆、玉米、荞麦、小麦等杂粮谷物、芝麻（白芝麻、黑芝麻）、花生、核桃、葵花籽、南瓜籽等坚果及籽类、茉莉花、桂花、重瓣红玫瑰、菊花等食用花卉、葡萄干、苹果干、雪梨干、无花果干、干贝、虾仁、海带、紫菜、海参、椰子肉、甘蔗、食糖等辅料，经原辅料处理（或清理或挑选）、分切（或不分切）、干燥（或不干燥）、混合（或不混合）、粉碎（或不粉碎）、配以（或不配以）调味料包、包装等工艺制成。根据相关法律法规制定本标准，作为企业组织生产、检验、贸易、仲裁的依据。

本标准的安全性指标按照GB 2762-2022《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 7096-2014《食品安全国家标准 食用菌及其制品》、《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）、《关于地黄等4种按照传统既是食品又是中药材的物质的公告》（2024年第4号）制定，其中铅限量指标严于食品安全国家标准，其余指标根据产品实际制定。

本标准代替Q/HXL 0001 S-2023《干制食用菌及制品》。

本标准适用于昆明鸿兴利商贸有限公司及其下属子公司。

本标准同时适用于受委托生产企业进行代加工生产。

本标准由昆明鸿兴利商贸有限公司提出、起草并解释。

本标准主要起草人：赵秋余。

蔬菜制品（非即食）

1 范围

本标准规定了蔬菜制品（非即食）的产品分类、技术要求、检验规则、标志、包装、运输、贮存。

本标准适用于以各种可食用干制食用菌（各种形态）、贡菜、葛根、生姜、山药、土豆、百合、莲子、地参（虫草参）、芋头、魔芋、红薯、紫薯、莲藕、白萝卜、胡萝卜、竹笋、秋葵、莴笋、菜心、青豆、豌豆角、豇豆、蚕豆、苦瓜、西红柿、南瓜、冬瓜、黄瓜、芹菜、白菜、小青菜、包菜、菠菜、韭菜、葱叶、茴香、薄荷、香菜（芫荽）、蒜苗（蒜薹）、洋葱、卷心菜、上海青（瓢儿白）、黄花菜、芥蓝、玛咖、花椰菜、草芽、豆芽、牛蒡根、玛咖、玉米、辣木叶等蔬菜（或蔬菜干）、菊花、重瓣红玫瑰等可食用花卉、党参、肉苁蓉（荒漠）、铁皮石斛、西洋参、黄芪、山茱萸、天麻、地黄、天冬、麦冬等为主要原料，配以（或不配以）天麻、铁皮石斛、党参、黄芪、肉苁蓉、地黄、麦冬、天冬、橘皮、山药、山楂、乌梅、木瓜、火麻仁、代代花、玉竹、白芷、白果、白扁豆、白扁豆花、龙眼肉（桂圆）、枸杞、百合、余甘子、佛手、姜（生姜、干姜）、杏仁（甜、苦）、枣（大枣、酸枣、黑枣）、沙棘、芡实、鸡内金、茯苓、香橼、荷叶、莲子、黄精、紫苏、紫苏籽、葛根、黑芝麻、蒲公英、薄荷、阿胶、薏苡仁等食药同源物质、菊粉、桃胶、人参（人工种植）、玛咖等新食品原料（新资源食品）、三七花、三七须根、三七茎叶、干制铁皮石斛花、干制铁皮石斛叶、紫皮石斛、辣椒、肉豆蔻、肉桂、茴香、砂仁、香椿、八角、草果、胡椒、花椒等香辛料，黄花菜、地参、苦瓜、白芸豆、白扁豆、红豆、黑豆、玉米、荞麦、小麦等杂粮谷物、芝麻（白芝麻、黑芝麻）、花生、核桃、葵花籽、南瓜籽等坚果及籽类、茉莉花、桂花、重瓣红玫瑰、菊花等食用花卉、葡萄干、苹果干、雪梨干、无花果干、干贝、虾仁、海带、紫菜、海参、椰子肉、甘蔗、食糖等辅料，经原辅料处理（或清理或挑选）、分切（或不分切）、干燥（或不干燥）、混合（或不混合）、粉碎（或不粉碎）、配以（或不配以）调味料包、包装等工艺制成的蔬菜制品。

2 规范性引用文件

本标准中所引用的文件对于本文件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文件。凡是不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本文件。

3 产品分类

3.1 干制食用菌制品：以各种可食用干制食用菌（各种形态）为主要原料，配以（或不配以）天麻、铁皮石斛、党参、黄芪、肉苁蓉、地黄、麦冬、天冬、橘皮、山药、山楂、乌梅、木瓜、火麻仁、代代花、玉竹、白芷、白果、白扁豆、白扁豆花、龙眼肉（桂圆）、枸杞、百合、余甘子、佛手、姜（生姜、干姜）、杏仁（甜、苦）、枣（大枣、酸枣、黑枣）、沙棘、芡实、鸡内金、茯苓、香橼、荷叶、莲子、黄精、紫苏、紫苏籽、葛根、黑芝麻、蒲公英、薄荷、阿胶、薏苡仁等食药同源物质、菊粉、桃胶、人参（人工种植）、玛咖等新食品原料（新资源食品）、三七花、三七须根、三七茎叶、干制铁皮石斛花、干制铁皮石斛叶、紫皮石斛、辣椒、肉豆蔻、肉桂、茴香、砂仁、香椿、八角、草果、胡椒、花椒等香辛料，黄花菜、地参、苦瓜、白芸豆、白扁豆、红豆、黑豆、玉米、荞麦、小麦等杂粮谷物、芝麻（白

芝麻、黑芝麻)、花生、核桃、葵花籽、南瓜籽等坚果及籽类、茉莉花、桂花、重瓣红玫瑰、菊花等食用花卉、葡萄干、苹果干、雪梨干、无花果干、干贝、虾仁、海带、紫菜、海参、椰子肉、甘蔗、食糖等辅料,经原辅料处理、干燥(或不干燥)、经两种或两种以上原辅料混合拼配(拼配产品也可单独封装后拼配包装)或不拼配(单一食用菌),粉碎(或不粉碎)、再配以(或不配以)食糖包、调味料包(食盐、味精、鸡精、复合调味粉包、复合调味酱包、复合调味汁包、食用菌粉包、调味油包等)、包装等工艺加工制成的干制食用菌制品。

3.1.1 按产品形态的不同分为:整菇干食用菌、切片干食用菌和食用菌粉。

3.1.2 按食用菌品种的不同分为:干制香菇、干制蛹虫草、干制平菇、干制草菇、干制竹荪、干制牛肝菌、干制鸡枞、干制猴头菇、干制木耳、干制银耳、干制金耳、干制金针菇、干制青头菌、干制虎掌菌、干制扫把菌、干制羊肚菌、干制松露、干制鸡油菌、干制茶树菇、干制北风菌、干制老人头菌、干制鸡腿菇、干制白参、干制杏鲍菇、干制乳牛肝菌、干制姬松茸、干制干巴菌、干制金钱菇、干制冬菇、干制花菇、干制双孢菇、干制鹿茸菇等可食用菌。

3.1.3 按原料是否单一或是否添加辅料分为:单一型食用菌干制品、混合型食用菌干制品(菌汤包)、添加调味包混合型食用菌干制品(风味菌汤包)等。

3.2 蔬菜干制品:以贡菜、葛根、生姜、山药、土豆、百合、莲子、地参(虫草参)、芋头、魔芋、红薯、紫薯、莲藕、白萝卜、胡萝卜、竹笋、秋葵、莴笋、菜心、青豆、豌豆角、豇豆、蚕豆、苦瓜、西红柿、南瓜、冬瓜、黄瓜、芹菜、白菜、小青菜、包菜、菠菜、韭菜、葱叶、茴香、薄荷、香菜(芫荽)、蒜苗(蒜薹)、洋葱、卷心菜、上海青(瓢儿白)、黄花菜、芥蓝、玛咖、花椰菜、草芽、豆芽、牛蒡根、玛咖、玉米、辣木叶等蔬菜(或蔬菜干)、菊花、重瓣红玫瑰等可食用花卉、党参、肉苁蓉(荒漠)、铁皮石斛、西洋参、黄芪、山茱萸、天麻、地黄、天冬、麦冬等为原料,经原料处理(或清理或挑选)、分切(或不分切)、干燥(或不干燥)、混合(或不混合)、粉碎(或不粉碎)、包装等工艺制成的蔬菜干制品。

3.2.1 根据蔬菜种类的不同分为:芸薹类蔬菜干制品、叶菜类蔬菜干制品、豆类蔬菜干制品、薯类蔬菜干制品、块根和块茎类蔬菜干制品、茎类蔬菜干制品、其他蔬菜干制品、混合类蔬菜干制品等。

3.2.2 根据产品加工形态的不同分为:整个或整颗类蔬菜干制品、片状、块状蔬菜干制品、丝状、条状蔬菜干制品、粒状蔬菜干制品、粉状蔬菜干制品、粉块状蔬菜干制品等。

4 技术要求

4.1 原辅料要求

4.1.1 贡菜、葛根、生姜、山药、土豆、百合、莲子、地参(虫草参)、芋头、魔芋、红薯、紫薯、莲藕、白萝卜、胡萝卜、竹笋、秋葵、莴笋、菜心、青豆、豌豆角、豇豆、蚕豆、苦瓜、西红柿、南瓜、冬瓜、黄瓜、芹菜、白菜、小青菜、包菜、菠菜、韭菜、葱叶、茴香、薄荷、香菜(芫荽)、蒜苗(蒜薹)、洋葱、卷心菜、上海青(瓢儿白)、黄花菜、芥蓝、玛咖、花椰菜、草芽、豆芽、牛蒡根、玛咖、玉米、辣木叶等蔬菜(或蔬菜干)、天麻、铁皮石斛、党参、西洋参、黄芪、肉苁蓉、地黄、麦冬、天冬、橘皮、山药、山楂、乌梅、木瓜、火麻仁、代代花、玉竹、白芷、白果、白扁豆、白扁豆花、龙眼肉(桂圆)、枸杞、百合、余甘子、佛手、姜(生姜、干姜)、杏仁(甜、苦)、枣(大枣、酸枣、黑枣)、沙棘、芡实、鸡内金、茯苓、香橼、荷叶、莲子、黄精、紫苏、紫苏籽、葛根、黑芝麻、蒲公英、薄荷、阿胶、薏苡仁等食药同源物质、菊粉、桃胶、人参(人工种植)、玛咖、蛹虫草等新食品原料(新

资源食品)、黄花菜、地参、苦瓜等蔬菜干制品,茉莉花、桂花、重瓣红玫瑰、菊花等食用花卉,椰子肉、甘蔗等原辅料:应无虫蛀、无霉变、无腐烂,并符合相应的食品标准和有关规定。

- 4.1.2 可食用干制食用菌:应符合 GB 7096 或相关食品标准的规定。
- 4.1.3 葡萄干、雪梨干、苹果干、无花果干等干果制品:应符合 GB 16325 或相关食品标准的规定。
- 4.1.4 生姜、辣椒、肉豆蔻、肉桂、茴香、砂仁、香椿、八角、草果、胡椒、花椒等香辛料:应符合 GB/T 15691 或相关食品标准的规定。
- 4.1.5 大枣:应符合 GB/T 5835 的规定。
- 4.1.6 枸杞:应符合 GB/T 18672 的规定。
- 4.1.7 白芸豆、白扁豆、红豆、黑豆、玉米、荞麦、小麦等杂粮谷物:应符合 GB 2715 的规定。
- 4.1.8 干贝、虾仁、海参等水产干制品:应符合 GB 10136 的规定。
- 4.1.9 紫菜、海带等藻类干制品:应符合 GB 19643 的规定。
- 4.1.10 芝麻(白芝麻、黑芝麻)、花生、杏仁干、核桃等坚果及籽类:应符合 GB 19300 的规定。
- 4.1.11 三七须根:应符合 DBS53/029 的规定。
- 4.1.12 干制三七花:应符合 DBS53/023 的规定。
- 4.1.13 三七茎叶:应符合 DBS53/024 的规定。
- 4.1.14 铁皮石斛花:应符合 DBS53/030 的规定。
- 4.1.15 铁皮石斛叶:应符合 DBS53/031 的规定。
- 4.1.16 紫皮石斛:应符合 DBS53/027 的规定。
- 4.1.17 食糖:应符合 GB 13104 的规定。
- 4.1.18 食用盐:应符合 GB 2721 的规定。
- 4.1.19 味精:应符合 GB 2720 的规定。
- 4.1.20 鸡精:应符合 SB/T 10371 或相关食品标准的规定。
- 4.1.21 复合调味粉包、复合调味酱包、复合调味汁包:应符合 GB 31644 或相关食品标准的规定。
- 4.1.22 食用菌粉包:应符合 GB 7096 或相关食品标准的规定。
- 4.1.23 调味油包:应符合相应的食品标准及有关规定。
- 4.1.24 生产加工用水:应符合 GB 5749 的规定。
- 4.1.25 其他原辅料:应符合相应的食品标准及有关规定,不得使用非食品原料和辅料。

4.2 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	具有其该产品应有的色泽。	取适量样品置于洁净的白瓷盘中,在自然光线下目视、鼻嗅。
气味和滋味	具有其该产品应有的气味和滋味,无霉味、无异味。	
组织形态	呈各品种干品应有的块状、片状、条状、丝状、粒状、粉末状或粉块状或相应的混合状等,食用菌菇体上允许有少量虫眼。	
杂 质	无肉眼可见的外来杂质。	

4.3 理化指标

- 4.3.1 单一型食用菌干制品应符合 GB 7096 的规定,其他干制食用菌制品应符合表 2 的规定。

表2 理化指标

项 目	指 标	检验方法
水分, g/100g	15.0 (混合型食用菌干制品) 20.0 (添加辅料制品不含调味料包) 65.0 (添加辅料制品含有调味料包)	GB 5009.3
酸价 (以脂肪计) (KOH), mg/g	3 (仅限调味油包)	GB 5009.229
过氧化值 (以脂肪计), g/100g	0.25 (仅限调味油包)	GB 5009.227
米酵菌酸, mg/kg	0.25 (仅限于银耳及其制品)	GB 5009.189

4.3.2 蔬菜干制品应符合表 3 的规定。

表3 理化指标

项 目	指 标	检验方法
水分, g/100g	13.0 (粉状和粉块状产品)	GB 5009.3
	20.0 (单一型产品)	
	28.0 (混合型产品)	
灰分 (以干基计), g/100g	12.0 (不适用于竹笋或含有竹笋的产品)	GB 5009.4
二氧化硫 ^a (SO ₂), mg/kg	400	GB 5009.34

注^a限量值仅限于单一型党参、天麻、天冬或以党参、天麻、天冬为主料的产品。

4.4 污染物限量

应符合GB 2762及有关规定，严于食品安全国家标准的指标应符合表4的规定。

表4 污染物限量

项 目	指 标	检验方法
蔬菜干制品 铅 (以 Pb 计), mg/kg	0.8 (单一型的党参、肉苁蓉 (荒漠)、铁皮石斛、西洋参、黄芪、山茱萸、天麻、地黄、麦冬、天冬制品, 基于干品确定)	GB 5009.12
	1.6 (单一型杜仲叶制品, 基于干品确定)	
	0.64 (其他蔬菜干制品)	
干制食用菌制品 铅 ^a (以 Pb 计), mg/kg	0.24 (以双孢菇、平菇、香菇、榛蘑及制品为主料)	GB 5009.12
	0.8 (以牛肝菌、松茸、松露、青头菌、鸡枞、鸡油菌、多汁乳菇及制品为主料)	
	0.8 (以木耳及其制品、银耳及其制品为主料) (以干重计)	
	0.4 (以其他食用菌干制品为主料)	

注^a除木耳及其制品、银耳及其制品外, 其余种类的干制食用菌及制品按脱水率折算。

4.5 真菌毒素限量

应符合GB 2761的规定。

4.6 农药残留限量

应符合GB 2763的规定。

4.7 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规定的方法测定。

4.8 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合GB 2760的有关规定。

4.9 生产加工过程的卫生要求

应符合GB 14881的规定。

5 检验规则

5.1 组批

以同一次投料、同一品种原料、同一工艺生产的产品为一批。

5.2 抽样

同一批次产品中随机抽取，抽样基数不得低于100个最小包装，总重量不低于30kg，抽取样品不少于20个最小包装，重量不低于2kg。样品分成2份，1份检验，1份备查。

5.3 出厂检验

每批产品须经我公司质量检验部门检验合格并附合格证后方可出厂；出厂检验项目按相关规定和要求执行。

5.4 型式检验

正常情况下，型式检验每半年进行一次，检验项目为本标准技术要求规定的所有项目；发生以下情况之一时，亦应进行型式检验：

- a) 产品原料、配方和生产工艺有较大改变时；
- b) 停产半年以上，重新恢复生产时；
- c) 出厂检验结果与上一次型式检验结果有较大差异时；
- d) 国家食品安全监管部门提出型式检验要求时。

5.5 判定规则

检验结果中，如有任一项指标不合格时，允许用留样进行复检，以复检结果为准。

6 标志、包装、运输、贮存

6.1 标志

6.1.1 产品包装的标签标识应符合GB 7718、GB 28050及有关规定。

6.1.2 外包装储运图示标志应符合GB/T 191的规定。

6.2 包装

包装材料和容器应符合相应的食品安全标准和有关规定，封口严密，包装牢固。

6.3 运输

运输工具应清洁、卫生、无异味、无污染。不得与有毒、有害、有异味、有腐蚀性、易污染或影响产品质量的物品混装、混运。运输时应避免暴晒、雨淋、受潮。搬运中必须轻拿轻放，防止挤压。

6.4 贮存

原料、辅料、半成品、成品应分开放置，应贮存在清洁、卫生、阴凉、干燥、通风、无异味的库房内。产品离地、离墙堆放，并设有防鼠、防蝇、防虫设施，禁止与有毒、有害、有异味、有腐蚀性、易污染的物品混贮，混放。



备案单位承诺书

本食品企业标准备案单位承诺：

一、本备案登记表中所填写的内容、所附的资料（包括研究和检验数据）均为真实，并符合《食品安全法》。如有不实之处，本单位愿承担全部法律责任。

二、按照本备案标准生产的食品不含有未经许可的食品（包括原料）、食品添加剂和法律、法规禁止使用的食品（包括原料）、食品添加剂。

三、本单位将按照备案标准组织生产，并保证所生产的食品符合《食品安全法》。



2024年 11月 12日

赵秋余

备案单位主要负责人（签字）

2024年 11月 12日