

ICS

Q/DNSP

南宁大南食品有限公司企业标准

Q/DNSP 0001S—2024

代替 Q/DNSP 0001S-2023

调味脱水蔬菜制品

Seasoned dehydrated vegetable products

2024 - 04 - 28 发布

2024 - 05 - 12 实施

南宁大南食品有限公司 发布

前 言

本文件按照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》的规定起草。

本文件根据《中华人民共和国标准化法》和《中华人民共和国食品安全法》制定。

请注意本文件的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别这些专利的责任。

本文件代替Q/DNSP 0001S-2023《调味脱水蔬菜制品》。

本文件由南宁大南食品有限公司提出并起草。

本文件主要起草人：韦保耀。

本文件于2024年4月28日发布，2024年5月12日实施。

本文件所代替标准的历次版本发布情况为：

——Q/DNSP 0001S-2010、Q/DNSP 0001S-2013、Q/DNSP 0001S-2017、Q/DNSP 0001S-2019、
Q/DNSP 0001S-2023。

调味脱水蔬菜制品

1 范围

本文件规定了调味脱水蔬菜制品的术语和定义、产品分类、要求、食品添加剂、生产加工过程卫生要求、检验方法、检验规则、标签、标志、包装、运输、贮存及保质期。

本文件适用于以竹笋干、新鲜萝卜叶、腌制高菜（大肉芥菜）、新鲜香菜、腌制榨菜、腌制紫苏（或事先经预处理、调味、干燥后的腌制紫苏）等为原料（见第4章），经预处理、熟制（烫漂、蒸煮）或脱盐、脱水（或沥干）、调味（加热或不加热）、干燥或再干燥、除杂、包装等工艺制成的即食调味脱水蔬菜制品。

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文件必不可少的条款。其中，注日期的引用文件，仅该日期对应的版本适用于本文件；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。

- GB/T 191 包装储运图示标志
- GB/T 317 白砂糖
- GB 1886.1 食品安全国家标准 食品添加剂 碳酸钠
- GB 1886.28 食品安全国家标准 食品添加剂 D-异抗坏血酸钠
- GB 1886.60 食品安全国家标准 食品添加剂 姜黄
- GB 1886.171 食品安全国家标准 食品添加剂 5'-呈味核苷酸二钠
- GB 1886.187 食品安全国家标准 食品添加剂 山梨糖醇和山梨糖醇液
- GB 1886.233 食品安全国家标准 食品添加剂 维生素 E
- GB 1886.235 食品安全国家标准 食品添加剂 柠檬酸
- GB 2714 食品安全国家标准 酱腌菜
- 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 4789.4 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 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定
- GB 5009.33 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 食品安全国家标准 食品中二氧化硫的测定
- GB/T 5461 食用盐
- 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 8233 芝麻油
 GB/T 8967 谷氨酸钠(味精)
 GB 10146 食品安全国家标准 食用动物油脂
 GB 14754 食品安全国家标准 食品添加剂 维生素C(抗坏血酸)
 GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
 GB/T 18186 酿造酱油
 GB/T 18187 酿造食醋
 GB/T 20880 食用葡萄糖
 GB/T 20882.6 淀粉糖质量要求 第6部分：麦芽糊精
 GB/T 20883 麦芽糖
 GB 25595 食品安全国家标准 乳糖
 GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
 GB/T 30382 辣椒(整的或粉状)

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

调味脱水蔬菜制品

指竹笋干、新鲜萝卜叶、腌制高菜(大肉芥菜)、新鲜香菜、腌制榨菜、腌制紫苏(或事先经预处理、调味、干燥后的腌制紫苏)等为原料经过预处理,添加白砂糖、味精、食用盐、山梨糖醇、还原水饴、酱油、食醋、酸水解植物蛋白调味粉WA-3、乳糖、精制猪油、维生素C、5'-呈味核苷酸二钠、芝麻油、麦芽糖、麦芽糊精、辣椒粉、姜黄粉、蛤蜊精粉、食用葡萄糖、碳酸钠、蒜粉、甜辣酱[白砂糖、水、淀粉糖、咸辣椒(辣椒、食用盐)、脱水大蒜、酿造食醋、食用盐、羟丙基二淀粉磷酸酯、浓缩菠萝汁、葱头、大蒜粉、冰乙酸、柠檬酸、黄原胶、辣椒红]、红油粉、XO酱(大豆油、干贝、火腿、辣椒、虾米、葱头、蚝油、白砂糖、脱水大蒜、食用盐、香辛料)、D-异抗坏血酸钠、维生素E、浓缩杂色蛤汁、柠檬酸、酸梅水中的一种或多种辅料混合调味(加热或不加热)、干燥后得到的干制品或经再干燥后得到的干燥品。

4 产品分类

4.1 笋类调味脱水蔬菜制品

以竹笋干为原料经复水、清洗、切割或不切割、熟制等预处理,添加白砂糖、味精、食用盐、山梨糖醇、还原水饴、酱油、食醋、酸水解植物蛋白调味粉WA-3、乳糖、精制猪油、维生素C、5'-呈味核苷酸二钠、芝麻油、麦芽糖、麦芽糊精、辣椒粉、姜黄粉、蛤蜊精粉、食用葡萄糖、碳酸钠、蒜粉、甜辣酱[白砂糖、水、淀粉糖、咸辣椒(辣椒、食用盐)、脱水大蒜、酿造食醋、食用盐、羟丙基二淀粉磷酸酯、浓缩菠萝汁、葱头、大蒜粉、冰乙酸、柠檬酸、黄原胶、辣椒红]、红油粉、XO酱(大豆油、干贝、火腿、辣椒、虾米、葱头、蚝油、白砂糖、脱水大蒜、食用盐、香辛料)、D-异抗坏血酸钠、维生素E、浓缩杂色蛤汁、柠檬酸、酸梅水中的一种或多种辅料混合调味(加热或不加热)后干燥、包装加工而成的即食调味脱水竹笋、包括热风干燥干笋片、冷冻干燥干笋片及联合干燥干笋片。

4.2 萝卜叶类调味脱水蔬菜制品

以新鲜萝卜叶为原料经清洗、切割、烫漂等预处理，添加白砂糖、味精、食用盐、山梨糖醇、还原水饴、酱油、食醋、酸水解植物蛋白调味粉WA-3、乳糖、精制猪油、维生素C、5'-呈味核苷酸二钠、芝麻油、麦芽糖、麦芽糊精、辣椒粉、姜黄粉、蛤蜊精粉、食用葡萄糖、碳酸钠、蒜粉、甜辣酱[白砂糖、水、淀粉糖、咸辣椒(辣椒、食用盐)、脱水大蒜、酿造食醋、食用盐、羟丙基二淀粉磷酸酯、浓缩菠萝汁、葱头、大蒜粉、冰乙酸、柠檬酸、黄原胶、辣椒红]、红油粉、X0酱(大豆油、干贝、火腿、辣椒、虾米、葱头、蚝油、白砂糖、脱水大蒜、食用盐、香辛料)、D-异抗坏血酸钠、维生素E、浓缩杂色蛤汁、柠檬酸、酸梅水中的一种或多种辅料混合调味(加热或不加热)后干燥、包装加工而成的即食调味脱水萝卜叶、包括热风干燥萝卜叶、冷冻干燥萝卜叶及联合干燥萝卜叶。

4.3 腌制高菜类调味脱水蔬菜制品

以腌制高菜为原料经清洗、沥干、切割或不切割、脱盐等预处理，添加白砂糖、味精、食用盐、山梨糖醇、还原水饴、酱油、食醋、酸水解植物蛋白调味粉WA-3、乳糖、精制猪油、维生素C、5'-呈味核苷酸二钠、芝麻油、麦芽糖、麦芽糊精、辣椒粉、姜黄粉、蛤蜊精粉、食用葡萄糖、碳酸钠、蒜粉、甜辣酱[白砂糖、水、淀粉糖、咸辣椒(辣椒、食用盐)、脱水大蒜、酿造食醋、食用盐、羟丙基二淀粉磷酸酯、浓缩菠萝汁、葱头、大蒜粉、冰乙酸、柠檬酸、黄原胶、辣椒红]、红油粉、X0酱(大豆油、干贝、火腿、辣椒、虾米、葱头、蚝油、白砂糖、脱水大蒜、食用盐、香辛料)、D-异抗坏血酸钠、维生素E、浓缩杂色蛤汁、柠檬酸、酸梅水中的一种或多种辅料混合调味(加热或不加热)后干燥、包装加工而成的即食调味脱水腌制高菜、包括热风干燥腌制高菜、冷冻干燥腌制高菜及联合干燥腌制高菜。

4.4 香菜类调味脱水蔬菜制品

以新鲜香菜为原料经清洗、切割、烫漂或不烫漂等预处理，添加白砂糖、味精、食用盐、山梨糖醇、还原水饴、酱油、食醋、酸水解植物蛋白调味粉WA-3、乳糖、精制猪油、维生素C、5'-呈味核苷酸二钠、芝麻油、麦芽糖、麦芽糊精、辣椒粉、姜黄粉、蛤蜊精粉、食用葡萄糖、碳酸钠、蒜粉、甜辣酱[白砂糖、水、淀粉糖、咸辣椒(辣椒、食用盐)、脱水大蒜、酿造食醋、食用盐、羟丙基二淀粉磷酸酯、浓缩菠萝汁、葱头、大蒜粉、冰乙酸、柠檬酸、黄原胶、辣椒红]、红油粉、X0酱(大豆油、干贝、火腿、辣椒、虾米、葱头、蚝油、白砂糖、脱水大蒜、食用盐、香辛料)、D-异抗坏血酸钠、维生素E、浓缩杂色蛤汁、柠檬酸、酸梅水中的一种或多种辅料混合调味(加热或不加热)后干燥、包装加工而成的即食调味脱水香菜、包括热风干燥香菜、冷冻干燥香菜及联合干燥香菜。

4.5 腌制榨菜调味脱水蔬菜制品

以腌制榨菜为原料经清洗、切割、脱盐、脱水等预处理，添加白砂糖、味精、食用盐、山梨糖醇、还原水饴、酱油、食醋、酸水解植物蛋白调味粉WA-3、乳糖、精制猪油、维生素C、5'-呈味核苷酸二钠、芝麻油、麦芽糖、麦芽糊精、辣椒粉、姜黄粉、蛤蜊精粉、食用葡萄糖、碳酸钠、蒜粉、甜辣酱[白砂糖、水、淀粉糖、咸辣椒(辣椒、食用盐)、脱水大蒜、酿造食醋、食用盐、羟丙基二淀粉磷酸酯、浓缩菠萝汁、葱头、大蒜粉、冰乙酸、柠檬酸、黄原胶、辣椒红]、红油粉、X0酱(大豆油、干贝、火腿、辣椒、虾米、葱头、蚝油、白砂糖、脱水大蒜、食用盐、香辛料)、D-异抗坏血酸钠、维生素E、浓缩杂色蛤汁、柠檬酸、酸梅水中的一种或多种辅料混合调味(加热或不加热)后干燥、包装加工而成的即食调味脱水腌制榨菜、包括热风干燥腌制榨菜、冷冻干燥腌制榨菜及联合干燥腌制榨菜。

4.6 腌制紫苏类调味脱水蔬菜制品

以腌制紫苏为原料经清洗、脱水、切割等预处理，添加白砂糖、味精、食用盐、山梨糖醇、还原水饴、酱油、食醋、酸水解植物蛋白调味粉WA-3、乳糖、精制猪油、维生素C、5'-呈味核苷酸二钠、芝麻油、麦芽糖、麦芽糊精、辣椒粉、姜黄粉、蛤蚧精粉、食用葡萄糖、碳酸钠、蒜粉、甜辣酱[白砂糖、水、淀粉糖、咸辣椒（辣椒、食用盐）、脱水大蒜、酿造食醋、食用盐、羟丙基二淀粉磷酸酯、浓缩菠萝汁、葱头、大蒜粉、冰乙酸、柠檬酸、黄原胶、辣椒红]、红油粉、XO酱（大豆油、干贝、火腿、辣椒、虾米、葱头、蚝油、白砂糖、脱水大蒜、食用盐、香辛料）、D-异抗坏血酸钠、维生素E、浓缩杂色蛤汁、柠檬酸、酸梅水中的一种或多种辅料混合调味（加热或不加热）后干燥、包装加工而成的即食调味脱水腌制紫苏、包括热风干燥腌制紫苏、冷冻干燥腌制紫苏及联合干燥腌制紫苏。

或以事先经预处理、调味、干燥后的腌制紫苏为原料经再干燥、包装加工而成的即食调味脱水腌制紫苏、包括热风干燥腌制紫苏、冷冻干燥腌制紫苏及联合干燥腌制紫苏。

5 要求

5.1 原料要求

5.1.1 竹笋干

应呈黄褐色且色泽均匀一致，形态基本完整、有韧性，无肉眼可见的霉斑，无虫蛀、无污染、无腐烂，具有干竹笋产品特有的气味，无异味、无外来杂质；并应符合GB 2762、GB 2763的规定。

5.1.2 萝卜叶、香菜

鲜嫩、整体大小适宜、整修良好、无杂质、无黄叶、无机械伤、无虫蛀、无污染、无腐烂；并应符合GB 2762、GB 2763的规定。

5.1.3 腌制高菜

应呈棕绿色且色泽均匀一致，外形大小均匀且规格一致，具有盐渍高菜特有的气味，无外来杂质；并应符合GB 2762、GB 2763的规定。

5.1.4 腌制榨菜

应符合GB 2714的规定。

5.1.5 腌制紫苏（或事先经预处理、调味、干燥后的腌制紫苏）

应呈紫红色且色泽均匀一致，外形大小均匀且规格一致，具有盐渍紫苏或干燥腌制紫苏特有的气味，无外来杂质；并应符合GB 2762、GB 2763的规定。

5.1.6 白砂糖

应符合GB/T 317的规定。

5.1.7 食用葡萄糖

应符合GB/T 20880的规定。

5.1.8 麦芽糖

应符合GB/T 20883的规定。

5.1.9 乳糖

应符合GB 25595的规定。

5.1.10 山梨糖醇

应符合GB 1886.187的规定。

5.1.11 还原水饴（以淀粉为原料制成的糖浆）

应符合其质量安全标准的规定。

5.1.12 麦芽糊精

应符合GB/T 20882.6的规定。

5.1.13 食用盐

应符合GB/T 5461的规定。

5.1.14 味精

应符合GB/T 8967的规定。

5.1.15 酱油

应符合GB/T 18186的规定。

5.1.16 食醋

应符合GB/T 18187的规定。

5.1.17 5'-呈味核苷酸二钠

应符合GB 1886.171的规定。

5.1.18 酸水解植物蛋白调味粉 WA-3

应符合其质量标准的规定，并取得相应产品有效的食品生产许可证。

5.1.19 精制猪油

应符合GB 10146的规定。

5.1.20 芝麻油

应符合GB/T 8233的规定。

5.1.21 辣椒粉

应符合GB/T 30382的规定。

5.1.22 蛤蜊精粉、蒜粉、红油粉

应符合其质量标准的规定，并取得相应产品有效的食品生产许可证。

5.1.23 浓缩杂色蛤汁

应符合其质量标准的规定，并取得相应产品有效的食品生产许可证。

5.1.24 甜辣酱[白砂糖、水、淀粉糖、咸辣椒（辣椒、食用盐）、脱水大蒜、酿造食醋、食用盐、羟丙基二淀粉磷酸酯、浓缩菠萝汁、葱头、大蒜粉、冰乙酸、柠檬酸、黄原胶、辣椒红]

应符合其质量标准的规定，并取得相应产品有效的食品生产许可证。

5.1.25 X0 酱（大豆油、干贝、火腿、辣椒、虾米、葱头、蚝油、白砂糖、脱水大蒜、食用盐、香辛料）

应符合其质量标准的规定，并取得相应产品有效的食品生产许可证。

5.1.26 酸梅水

应符合其质量标准的规定。

5.1.27 碳酸钠

应符合GB 1886.1的规定。

5.1.28 姜黄（粉）

应符合GB 1886.60的规定。

5.1.29 维生素 C

应符合GB 14754的规定。

5.1.30 D-异抗坏血酸钠

应符合GB 1886.28的规定。

5.1.31 维生素 E

应符合GB 1886.233的规定。

5.1.32 柠檬酸

应符合GB 1886.235的规定。

5.1.33 加工用水

应符合GB 5749的规定。

5.2 感官要求

应符合表1的规定。

表 1 感官要求

项 目	要 求					
	笋类	萝卜叶类	腌制高菜类	香菜类	腌制榨菜类	腌制紫苏类
组织形态	干燥、结实、有质感，厚薄均匀，规格相近	粒度均匀，不粘结	粒度均匀，不粘结	粒度均匀，不粘结	粒度均匀，不粘结	粒度均匀，不粘结
色 泽	呈黄褐色，无其他杂色	应与调味蔬菜色泽相近，色泽一致	呈棕褐色，色泽一致	应与调味蔬菜色泽相近，色泽一致	应与调味榨菜色泽相近，色泽一致	呈紫红色，色泽一致
气味和滋味	具有干笋片应有的气味和滋味，无异味	具有干燥萝卜叶应有的气味和滋味，无异味	具有干燥腌制高菜应有的气味和滋味，无异味	具有干燥香菜应有的气味和滋味，无异味	具有干燥腌制榨菜应有的气味和滋味，无异味	具有干燥腌制紫苏应有的气味和滋味，无异味
杂 质	无杂质					

5.3 理化指标

应符合表2的规定。

表 2 理化指标

项 目		指 标					
		笋类	萝卜叶类	腌制高菜类	香菜类	腌制榨菜类	腌制紫苏类
水分/(g/100g)	≤	15					
铅(以Pb计)/(mg/kg)	≤	0.64					
亚硝酸盐(以NaNO ₂ 计)/(mg/kg)	≤	-	-	20	-	20	20
二氧化硫残留量(以SO ₂ 计)/(g/kg)	≤	0.2					
其他污染物限量		应符合GB 2762的规定					
农药最大残留限量		应符合GB 2763的规定					

5.4 微生物限量

应符合表3的规定。

表 3 微生物限量

项 目	采样方案及限量(若非指定,均以CFU/g表示)			
	n	c	m	M
沙门氏菌	5	0	0/25g	—
金黄色葡萄球菌	5	1	100	1000
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。				

6 食品添加剂

- 6.1 食品添加剂质量符合相应的标准和有关规定。
- 6.2 食品添加剂品种及其使用量应符合 GB 2760 的规定。

7 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

8 检验方法

8.1 感官要求

将样品放于洁净的白色瓷盘中，在自然光下用正常视力迎光观测其色泽、组织形态和杂质，并在室温下，嗅其气味，用温水漱口，品尝其滋味。

8.2 理化指标

8.2.1 水分

按 GB 5009.3 规定的方法测定。

8.2.2 铅

按 GB 5009.12 规定的方法测定。

8.2.3 亚硝酸盐

按 GB 5009.33 规定的方法测定。

8.2.4 二氧化硫

按 GB 5009.34 规定的方法测定。

8.2.5 其他污染物

按 GB 2762 规定的方法测定。

8.2.6 农药最大残留

按 GB 2763 规定的方法测定。

8.3 微生物限量

8.3.1 沙门氏菌

按 GB 4789.4 规定的方法测定，样品采样和处理按 GB 4789.1 执行。

8.3.2 金黄色葡萄球菌

按 GB 4789.10 平板计数法规定的方法测定，样品采样和处理按 GB 4789.1 执行。

8.4 食品添加剂

按国家相关标准规定的方法测定。

9 检验规则

9.1 组批

以同一原料、同一工序、同一包装、同一生产周期生产的包装完好的同规格产品为同一批。生产不稳定或批量过大时，可划分为若干小批，作为检查批。

9.2 抽样方法

9.2.1 从批量货物的不同位置随机抽取样本，抽样数量按表 4 规定进行。

表 4 检验样品的抽样件数

批量范围/箱（袋）	样本数/箱（袋）
<100	5
101~300	7
301~500	9
501~1 000	10
1 000 以上	15（最低限度）

9.2.2 缩减样品：从抽取的每件样品中，随机各取 500 g~1000 g，作为检验样品。

9.3 检验分类

9.3.1 出厂检验

每批产品均应进行出厂检验。出厂检验项目为感官要求、水分、净含量。

9.4 型式检验

9.4.1 正常生产时每年应进行至少一次型式检验；有下列情况之一时也应进行型式检验：

- a) 新产品试制鉴定；
- b) 正式生产后，如原料、工艺有可能影响产品质量时；
- c) 产品长期停产后，恢复生产时；
- d) 出厂检验的结果与上次型式检验有较大差异时；
- e) 国家食品安全监管部门提出要求时。

9.4.2 型式检验项目：包括本标准中 5.2、5.3、5.4 和 6.2 规定的项目。

9.5 判定规则

9.5.1 出厂检验

9.5.1.1 全部项目检验结果符合本文件要求时，判定该批产品为合格。

9.5.1.2 检验结果如有不符合本文件要求时，可在同批产品中加倍抽样复检，若复检结果符合本文件要求时，判定该批产品为合格；若复检结果仍有不符合本文件要求时，则判定该批产品为不合格。

9.5.2 型式检验

9.5.2.1 全部项目检验结果符合本文件要求时，判定该批产品为合格。

9.5.2.2 微生物项目检验结果有不符本文件要求时，判定该批产品不合格，不得复检。除微生物项目外，其他项目检验结果如有不符本文件要求时，可在同批产品中加倍抽样复检，若复检结果符合本文件要求时，判定该批产品为合格；若复检结果仍有不符本文件要求时，则判定该批产品为不合格。

10 标签、标志、包装、运输、贮存、保质期

10.1 标签、标志

10.1.1 销售包装的标签应符合 GB 7718 和 GB 28050 的要求。

10.1.2 包装储运图示标志按 GB/T 191 的规定。

10.2 包装

10.2.1 成品包装材料应无毒、无异味，符合食品安全标准要求。包装应严密、牢固。

10.2.2 净含量应符合国家相关标准。

10.3 运输

10.3.1 运输工具应该清洁、卫生、防潮、防晒。不应与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发异味的物品混运。装卸时应轻拿轻放，不得重压、摔撞。

10.3.2 运输时应在阴凉、干燥通风环境中，不应日晒雨淋、受潮。不得扔摔、撞击、挤压。搬运时应轻拿轻放。

10.4 贮存和保质期

10.4.1 产品应贮存在清洁、阴凉、干燥、通风、周围环境中无毒、无害、无异味污染、有防潮、防尘、防鼠、防蝇虫设施的室内。

10.4.2 产品不应直接接触墙面或地面，离地面、墙面间的距离应大于 15 cm，堆码高度以能抗挤压和提取方便为宜。

10.5 保质期

产品在符合本文件规定的包装、运输、贮存条件，包装完整、未经启封的条件下，常温下产品保质期为 12~24 个月，具体以各类产品标签为准。
