



417040S-2020



河南省鑫龙农副产品有限公司企业标准

Q/HXN 0005S-2020

---

# 豆腐菜

2020-12-13 发布

2020-12-13 实施

---

河南省鑫龙农副产品有限公司 发布

## 前 言

本标准按照 GB/T 1.1《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》编写。

本标准中附录 A 为规范性附录。

本标准由河南省鑫龙农副产品有限公司提出并起草。

本标准起草人：郭自强。

H N

Q B

# 豆腐菜

## 1 范围

本标准规定了豆腐菜的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以豆腐丝包、粉条包（外购）为原料，搭配配料包【羊肉汤包、蔬菜包（外购）、辣椒油包】中的几种，经组合包装加工而成的非即食豆腐菜。

豆腐丝包：以豆腐为主要原料，经切片、油炸（棕榈油、大豆油、菜籽油、玉米油中的一种或几种）、冷却、切丝、包装、杀菌加工而成。

粉条包（外购）：粉条（红薯粉条）为原料，经整理、包装而成。

羊肉汤包：羊肉、羊骨、香辛料（花椒、八角、小茴香、肉豆蔻、肉桂、月桂叶、丁香、辣椒中的几种）、食用盐、味精为原料，经加水熬制、冷却、包装加工而成；

蔬菜包（外购）：见附录 A；

辣椒油包：菜籽油、大豆油、牛油、羊油中一种或几种为原料，加入辣椒、芝麻、香辛料（花椒、八角、小茴香、肉豆蔻、肉桂、月桂叶、丁香中的几种），经油炸或熬制、冷却、包装而成。

## 2 要求

### 2.1 原料要求

2.1.1 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.2 豆腐应符合 GB 2712 的规定。

2.1.3 棕榈油、大豆油、菜籽油、玉米油应符合 GB 2716 的规定。

2.1.4 红薯粉条应符合 GB 2713 的规定。

2.1.5 羊肉、羊骨应符合 GB/T 9961 和 GB 2707 的规定。

2.1.6 香辛料（花椒、八角、小茴香、肉豆蔻、肉桂、月桂叶、丁香）、辣椒应符合 GB/T 15691 的规定。

2.1.7 蔬菜包应符合 Q/BLK 0003S 的规定，见附录 A。

2.1.8 牛油、羊油应符合 GB 10146 的规定。

2.1.9 芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。

2.1.10 味精应符合 GB 2720 的规定。

### 2.2 感官要求

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
性 状	具有各料包应有的性状	取样品 1 份，在自然光下观察色泽、性

色 泽	具有产品应有的色泽	状、杂质，闻其气味，按食用方法，用温开水漱口后品其滋味
气、滋味	具有产品应有的气味和滋味，无异味	
杂 质	无肉眼可见外来杂质	

### 2.3 理化指标

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
	豆腐丝包	粉条包	羊肉汤包	蔬菜包	辣椒油包	
水分, g/100g	≤ 50	15	-	-	-	GB 5009.3
酸价 (以脂肪计) (KOH), mg/g	≤ 3.0	-	-	-	3.0	GB 5009.229
过氧化值 (以脂肪计), g/100g	≤ 0.25	-	-	-	0.25	GB 5009.227
*铅 <sup>a</sup> (以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.4					GB 5009.12
总砷 <sup>a</sup> (以 As 计), mg/kg	≤ 0.5					GB 5009.11
注: *该指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定; a 适用于产品的混合检验。						

### 2.4 净含量及允许短缺量

净含量及允许短缺量应符合 JJF 1070 的规定。

### 2.5 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

### 2.6 其他要求

应符合 GB 2760、GB 2761、GB 2762、GB 2763、GB 31650 的规定。

### 3 检验

出厂检验项目为: 感官要求、净含量及允许短缺量、水分 (仅适用豆腐丝包、粉条包)。型式检验按国家相关规定执行。

附录  
A



博爱县隆升科技有限公司企业标准

Q/BLK0003S-2018

---

# 冻干蔬菜片（粉）

2018-01-03 发布

2018-01-03 实施

---

博爱县隆升科技有限公司 发布

## 前 言

本标准文本按 GB/T1.1《标准化工作导则第 1 部分：标准的结构和编写》的规定编写。

本标准由博爱县隆升科技有限公司提出并负责起草。

本标准主要起草人：李国强。

H N

Q B

## 冻干蔬菜片（粉）

### 1 范围

本标准规定冻干蔬菜片（粉）的分类、要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以新鲜的大白菜、菠菜、胡萝卜、小白菜、芦笋、西兰花、甜菜根、南瓜、白花菜、青红椒、黄瓜、芹菜、豆角、葱、香菜、西葫芦、甘蓝、蒜苔、竹笋、洋葱为原料，经清洗、去根、挑选、清洗、切割、漂烫、冷却、沥水、冷冻（-30℃，时间为4小时）干燥、磨粉或不磨粉、包装、加工制成的冻干蔬菜片（粉）。

### 2 要求

#### 2.1 原料要求

- 2.1.1 大白菜应符合 SB/T 10332 的规定。
- 2.1.2 菠菜应符合 NY/T 964 的规定。
- 2.1.3 胡萝卜应符合 NY/T 493 的规定。
- 2.1.4 小白菜应符合 DB51/T 430 的规定。
- 2.1.5 西兰花应符合 GB/Z 26586 的规定。
- 2.1.6 青红椒应符合 GB/T 30382 的规定。
- 2.1.7 黄瓜应符合 NY/T 578 的规定。
- 2.1.8 芹菜应符合 NY/T 580 的规定。
- 2.1.9 芦笋应符合 NY/T 760 的规定。
- 2.1.10 葱应符合 NY/T 744 的规定。
- 2.1.11 香菜应符合 DB21/T1371 的规定。
- 2.1.12 西葫芦、南瓜符合 NY/T 747 的规定。
- 2.1.13 甘蓝应符合 NY/T 746 的规定。
- 2.1.14 蒜苔应符合 SB/T 10887 的规定。
- 2.1.15 红洋葱、黄洋葱应符合 NY/T 1071 的规定。
- 2.1.16 白花菜应符合 DB34/T 1778 的规定。
- 2.1.17 豆角应新鲜、成熟适度、无病虫害、无腐烂。
- 2.1.18 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.19 竹笋应符合 DB51/T501 的规定。

#### 2.2 感官要求

感官要求应符合表 1 的规定。

表 1 感官要求

项目	指标	检验方法
色泽	具有产品应有的色泽	称取混合后样品 10g 与白瓷盘内，在
性状	片状或粉末状	室内自然光线下用肉眼观察色泽及性

滋味、气味	具有产品固有的气味和滋味，无异味。	状及杂质，嗅其气味，品其滋味。
杂质	无正常视力可见外来杂质	

### 2.3 理化指标

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	≤ 5	GB 5009.3
灰分, g/100g	≤ 5	GB 5009.4
复水性	95℃热水浸泡 2 分钟基本恢复脱水前状态（粉产品除外）	
六六六, mg/kg	≤ 0.05	GB/T5009.19
滴滴涕, mg/kg	≤ 0.05	GB/T5009.19
*铅(Pb), mg/kg	≤ 0.8	GB 5009.12

注：铅指标严于食品安全国家标准 GB2762 的规定。

### 2.4 微生物指标

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 CFU/g 表示）				检验方法 a
	n	c	m	M	
菌落总数	5	2	10 <sup>4</sup>	5×10 <sup>4</sup>	GB 4789.2
大肠菌群	5	2	10	10 <sup>2</sup>	GB 4789.3 平板计数法
霉菌	≤	50			GB 4789.15
沙门氏菌	5	0	0/25g	-	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌	5	1	100	1000	GB 4789.10 第二法

a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行

### 2.5 净含量及允许短缺量

净含量及允许短缺量应符合 JJF 1070 的规定。

### 2.6 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

### 2.7 其它要求

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。

### 3 检验

出厂检验项目为：感官、水分、复水性、净含量及允许短缺量、菌落总数、大肠菌群。型式检验按国家有关规定执行。

---

H N

Q B

## 编制说明

本标准适用于以新鲜的大白菜、菠菜、胡萝卜、小白菜、芦笋、西兰花、甜菜根、南瓜、白花菜、青红椒、黄瓜、芹菜、豆角、葱、香菜、西葫芦、甘蓝、蒜苔、竹笋、洋葱为原料，经清洗、去根、挑选、清洗、切割、漂烫、冷却、沥水、冷冻（-30℃，时间为4小时）干燥，磨粉或不磨粉、包装、加工制成的冻干蔬菜片（粉）。

鉴于目前尚无国家标准和行业标准，根据《中华人民共和国食品安全法》和《中华人民共和国标准化法》有关规定，参照 NY/T 1884《绿色食品 果蔬粉》 GB 7101《食品安全国家标准 饮料》，制定本企业标准，作为组织生产、质量控制、监督检查的依据。

铅指标严于食品安全国家标准 GB2762 的规定

博爱县隆升科技有限公司

2017年12月01日

## 编制说明

本标准适用于以豆腐丝包、粉条包（外购）为原料，搭配配料包【羊肉汤包、蔬菜包（外购）、辣椒油包】中的几种，经组合包装加工而成的非即食豆腐菜。

豆腐丝包：以豆腐为主要原料，经切片、油炸（棕榈油、大豆油、菜籽油、玉米油中的一种或几种）、冷却、切丝、包装、杀菌加工而成。

粉条包（外购）：粉条（红薯粉条）为原料，经整理、包装而成。

羊肉汤包：羊肉、羊骨、香辛料（花椒、八角、小茴香、肉豆蔻、肉桂、月桂叶、丁香、辣椒中的几种）、食用盐、味精为原料，经加水熬制、冷却、包装加工而成；

蔬菜包（外购）：见附录 A；

辣椒油包：菜籽油、大豆油、牛油、羊油中一种或几种为原料，加入辣椒、芝麻、香辛料（花椒、八角、小茴香、肉豆蔻、肉桂、月桂叶、丁香中的几种），经油炸或熬制、冷却、包装而成。

根据《中华人民共和国食品安全法》和《中华人民共和国标准化法》的规定，制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南省鑫龙农副产品有限公司

Q B