



412649S-2021



河南仙味居食品科技有限公司企业标准

Q/HXWJ 0003S-2021

复配脱水蔬菜调味包

2021-11-05 发布

2021-11-05 实施

河南仙味居食品科技有限公司 发布

前 言

本标准由河南仙味居食品科技有限公司提出并起草。

本 标 准 主 要 起 草 人 ： 梅 振 胜 、 贺 志 涛 、 李 效 玖 。

H N

Q B

复配脱水蔬菜调味包

1 范围

本标准规定了复配脱水蔬菜调味包的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以脱水蔬菜类（菠菜、芹菜、青菜、葱、茼蒿、高丽菜、生菜、苋菜、香菜、茼蒿、油麦菜、白菜、西兰花、油菜、万年青、胡萝卜、萝卜、牛蒡根、芥菜、雪菜、毛豆、蚕豆、豌豆、青豆、长豇豆、扁豆、油豆角、黄瓜、冬瓜、南瓜、笋瓜、西葫芦、苦瓜、韭菜、洋葱、蒜苔、蒜苗、蒜黄、番茄、茄子、辣椒、甜椒、彩椒、马铃薯、甘薯、紫薯、木薯、山药、香芋、芋头、姜、竹笋、芦笋、莲藕、绿豆芽、黄豆芽、萝卜苗、豌豆尖、豌豆苗、豌豆芽、玉米、黄秋葵中的一种或几种）为原料，添加枸杞、红枣、脱水腌渍菜类（腌渍白菜、腌渍萝卜、腌渍辣椒、腌渍黄瓜）、脱水香菇、黑木耳、脱水豆制品（膨化豆制品、豆腐、豆皮、腐竹）、脱水熟制坚果及籽类（芝麻、黄豆、鹰嘴豆、豌豆、花生米）、脱水肉制品（猪肉粒/片、牛肉粒/片、鸡肉粒/片、羊肉粒/片）、虾皮、虾仁、脱水海带、紫菜、裙带菜、脱水蛋制品类（调味鸡蛋粒、皮蛋干/粒）中的一种或多种，经调配、混合、包装加工而成的复配脱水蔬菜调味包。

产品根据原辅料不同分为不同类别。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.2 脱水蔬菜类、脱水香菇、脱水肉制品应清洁、卫生、无污染、无腐烂，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。

2.1.3 枸杞应符合 GB/T 18672 的规定。

2.1.4 黑木耳应符合 GB 7096 的规定。

2.1.5 脱水熟制坚果及籽类应符合 GB/T 22165 和 GB 19300 的规定。

2.1.6 脱水豆制品应符合 GB 2712 的规定。

2.1.7 虾皮应符合 SC/T 3205 的规定。

2.1.8 虾仁应符合 GB 10136 的规定。

2.1.9 脱水海带应符合 GB 19643 的规定。

2.1.10 紫菜应符合 GB 19643 的规定。

2.1.11 裙带菜应符合 GB 19643 的规定。

2.1.12 脱水蛋制品类应符合 GB 2749 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	具有产品应有的性状	将样品置于洁净烧杯中，目测观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，尝其滋味
色 泽	具有本品应有的色泽	
气、滋味	具有本品应有的气、滋味	
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
水分，g/100g	≤ 13	GB 5009.3
*铅（以 Pb 计），mg/kg	≤ 0.8	GB 5009.12
总砷（以 As 计），mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
镉（以 Cd 计），mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.15
甲基汞 ^a （以 Hg 计），mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.17
酸价 ^b （以脂肪计）（KOH），mg/g	≤ 3.0	GB 5009.229
过氧化值 ^b （以脂肪计），g/100g	≤ 0.25	GB 5009.227

注：*指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

a 仅限添加水产动物及其制品的产品检验。

b 仅限添加脱水熟制坚果及籽类的产品检验。

2.4 微生物限量

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 ^a 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数，CFU/g	5	2	10 ⁴	10 ⁵	GB 4789.2
大肠菌群，MPN/g	5	2	0.3	1.5	GB 4789.3MPN 计数法
霉菌，CFU/g	5	2	100	1000	GB 4789.15
酵母，CFU/g	5	2	100	1000	GB 4789.15
沙门氏菌，/25g	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌，CFU/g	5	1	100	1000	GB 4789.10

注：a 样品的分析及处理按 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

真菌毒素限量应符合 GB 2761 的规定；污染物限量应符合 GB 2762 的规定；农药残留限量应符合 GB 2763 的规定。

3 检验

出厂检验项目包括：感官要求、净含量及允许短缺量、水分、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

本标准适用于以脱水蔬菜类（菠菜、芹菜、青菜、葱、茼蒿、高丽菜、生菜、苋菜、香菜、茼蒿、油麦菜、白菜、西兰花、油菜、万年青、胡萝卜、萝卜、牛蒡根、芥菜、雪菜、毛豆、蚕豆、豌豆、青豆、长豇豆、扁豆、油豆角、黄瓜、冬瓜、南瓜、笋瓜、西葫芦、苦瓜、韭菜、洋葱、蒜苔、蒜苗、蒜黄、番茄、茄子、辣椒、甜椒、彩椒、马铃薯、甘薯、紫薯、木薯、山药、香芋、芋头、姜、竹笋、芦笋、莲藕、绿豆芽、黄豆芽、萝卜苗、豌豆尖、豌豆苗、豌豆芽、玉米、黄秋葵中的一种或几种）为原料，添加枸杞、红枣、脱水腌渍菜类（腌渍白菜、腌渍萝卜、腌渍辣椒、腌渍黄瓜）、脱水香菇、黑木耳、脱水豆制品（膨化豆制品、豆腐、豆皮、腐竹）、脱水熟制坚果及籽类（芝麻、黄豆、鹰嘴豆、豌豆、花生米）、脱水肉制品（猪肉粒/片、牛肉粒/片、鸡肉粒/片、羊肉粒/片）、虾皮、虾仁、脱水海带、紫菜、裙带菜、脱水蛋制品类（调味鸡蛋粒、皮蛋干/粒）中的一种或多种，经调配、混合、包装加工而成的复配脱水蔬菜调味包。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》的有关规定，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。

河南仙味居食品科技有限公司

QB