



413178S-2021



好鲜生食品（焦作）有限公司企业标准

Q/HJS 0002S-2021

复配蔬菜料包

2021-12-20 发布

2021-12-20 实施

好鲜生食品（焦作）有限公司 发布

前 言

本标准由好鲜生食品（焦作）有限公司提出。

本标准起草单位：好鲜生食品（焦作）有限公司。

本标准主要起草人：郭正元、徐常青。

本标准适用于以下公司：好鲜生食品（焦作）有限公司

H N
Q B

复配蔬菜料包

1 范围

本标准规定了复配蔬菜料包的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以脱水青梗菜、脱水高丽菜、脱水葱、脱水番茄片、脱水辣椒圈、脱水香菜、脱水扁豆、脱水竹笋、脱水豆角中的一种或多种为主要原料，添加或不添加脱水紫菜、脱水虾皮、膨化豆制品（豆段、豆丁）、炒芝麻、脱水香菇、脱水黑木耳、脱水胡萝卜、脱水白萝卜、脱水香椿苗、脱水黄花菜、脱水豆芽、山药片、脱水蒜片、脱水蒜苗、脱水裙带菜、脱水海带、海苔、脱水鸡蛋粒、脱水玉米、炒黄豆、枸杞、红枣、固态复合调味料（鸡粉调味料、畜（禽）粉调味料）、脱水肉制品类（牛肉粒、鸡肉粒）、干豆皮、干面筋、炒花生米中的一种或多种原料，经调配混合搅拌、包装加工而成的复配蔬菜料包。

根据原辅料不同可分为不同产品：复配蔬菜料包、海鲜味蔬菜料包、复配豆制品蔬菜料包。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 脱水蔬菜（脱水青梗菜、脱水高丽菜、脱水葱、脱水香菜、脱水香椿苗）应符合 NY/T 960、GB 2762、GB 2763 的规定。
- 2.1.2 炒黄豆应符合 GB/T 22165 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.3 炒芝麻应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.4 脱水鸡蛋粒应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.5 膨化豆制品应符合 SB/T 10453 的规定。
- 2.1.6 脱水辣椒圈应符合 NY/T 1045 的规定。
- 2.1.7 脱水虾皮应符合 SC/T 3205 和 GB 10136 的规定。
- 2.1.8 脱水紫菜、脱水裙带菜、脱水海带、海苔应符合 GB 19643 的规定。
- 2.1.9 脱水香菇应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.10 枸杞应符合 GB/T 18672 的规定。
- 2.1.11 脱水番茄片、脱水玉米应符合 GB 23787 的规定。
- 2.1.12 干面筋应符合的 GB 2711 的规定。
- 2.1.13 炒花生米应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.14 脱水黑木耳应符合 GB/T 6192 和 GB 7096 的规定。
- 2.1.15 脱水蒜片、脱水豆芽、山药片应符合 NY/T 959 的规定。

- 2.1.16 红枣应符合 GB/T 5835 的规定。
- 2.1.17 脱水肉制品类（牛肉粒、鸡肉粒）应符合 GB 2726 的规定。
- 2.1.18 脱水蒜苗应符合 NY/T 1045 的规定。
- 2.1.19 固态复合调味料应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.20 干豆皮应符合 GB 2712 的规定。
- 2.1.21 脱水胡萝卜、脱水白萝卜、脱水竹笋、脱水扁豆、脱水豆角应符合 NY/T 1045 的规定。
- 2.1.22 脱水黄花菜应清洁、无腐烂，应符合 GB 2762 和 GB 2763 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	粉状、颗粒状、片状等固态形式，允许同时存在	取适量样品，置于洁净烧杯中，在自然光下观察性状、色泽和杂质，闻其气味。用温开水漱口，品其滋味
滋味、气味	具有该产品应有的滋味和气味，无霉变味，无异味	
色泽	具有该产品应有的色泽	
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
	复配蔬菜料包、复配豆制品蔬菜料包	海鲜味蔬菜料包	
水分, g/100g	≤ 15.0	45.0	GB 5009.3
总砷(以 As 计), mg/kg	≤	0.5	GB 5009.11
*铅(以 Pb 计), mg/kg	≤	0.9	GB 5009.12
镉(以 Cd 计), mg/kg	≤	0.05	GB 5009.15
^a 甲基汞(以 Hg 计), mg/kg	≤	0.5	GB 5009.17
六六六, mg/kg	≤	0.02	GB/T 5009.218
滴滴涕, mg/kg	≤	0.02	GB/T 5009.218
杀螟硫磷, mg/kg	≤	0.5	GB/T 5009.218
注：*指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定； a 仅适用于含脱水虾皮的产品检验。			

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	

Q/HJS 0002S-2021					
菌落总数, CFU/g ≤	100000				GB 4789. 2
大肠菌群, MPN/g ≤	3				GB 4789. 3MPN 计数法
霉菌和酵母菌, CFU/g ≤	500				GB 4789. 15
副溶血性弧菌 ^b , MPN/g	5	1	100	1000	GB 4789. 7
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 样品的采样及处理按 GB 4789. 1 执行。 b 适用于含有脱水虾皮的产品检验。					

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

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定；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。型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

本标准适用于以脱水青梗菜、脱水高丽菜、脱水葱、脱水番茄片、脱水辣椒圈、脱水香菜、脱水扁豆、脱水竹笋、脱水豆角中的一种或多种为主要原料，添加或不添加脱水紫菜、脱水虾皮、膨化豆制品（豆段、豆丁）、炒芝麻、脱水香菇、脱水黑木耳、脱水胡萝卜、脱水白萝卜、脱水香椿苗、脱水黄花菜、脱水豆芽、山药片、脱水蒜片、脱水蒜苗、脱水裙带菜、脱水海带、海苔、脱水鸡蛋粒、脱水玉米、炒黄豆、枸杞、红枣、固态复合调味料（鸡粉调味料、畜（禽）粉调味料）、脱水肉制品类（牛肉粒、鸡肉粒）、干豆皮、干面筋、炒花生米中的一种或多种原料，经调配混合搅拌、包装加工而成的复配蔬菜料包。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提供依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

好鲜生食品（焦作）有限公司