



410323S-2021



商丘市嗨比客食品有限公司企业标准

Q/SHBK 0001S-2021

复配脱水蔬菜料包

2021-02-10 发布

2021-02-10 实施

商丘市嗨比客食品有限公司 发布

前 言

本标准由商丘市嗨比客食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：柳文峰。

H N
Q B

复配脱水蔬菜料包

1 范围

本标准规定了复配脱水蔬菜料包的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以脱水青梗菜、脱水葱、脱水高丽菜、脱水胡萝卜、脱水菠菜、脱水香菜、脱水蒜苗、脱水洋葱、脱水番茄片、脱水黄花菜、脱水蒜片中一种或多种为主要原料，添加脱水香菇、脱水木耳、脱水海带、脱水裙带菜、脱水紫菜、海苔、脱水虾皮、芝麻、炒黄豆、玉米、炒花生米、青豆、脱水辣椒片、枸杞、豆制品（豆棒、豆皮、腐竹段、豆腐干）中的一种或多种，经混合搅拌、包装加工而成复配脱水蔬菜料包。

根据原料不同分为：复配脱水蔬菜包、海鲜味脱水蔬菜包。

2 要求

2.1原辅料要求

- 2.1.1 脱水蔬菜类（脱水青梗菜、脱水葱、脱水高丽菜、脱水菠菜、脱水香菜、脱水洋葱、脱水胡萝卜、脱水番茄片）应符合 NY/T 1045 的规定。
- 2.1.2 脱水辣椒片应符合NY/T 1045 的规定。
- 2.1.3 脱水蒜苗应符合 NY/T 1045 的规定。
- 2.1.4 芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.5 脱水紫菜、脱水裙带菜、脱水海带、海苔应符合 GB 19643 的规定。
- 2.1.6 脱水木耳应符合 GB/T 6192 和 GB 7096 的规定。
- 2.1.7 脱水黄花菜应清洁、卫生、无污染、无腐烂并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 2.1.8 枸杞应符合 GB/T 18672 的规定。
- 2.1.9 脱水香菇应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.10 脱水蒜片应符合 NY/T 959 的规定。
- 2.1.11 脱水虾皮应符合 SC/T 3205 和 GB 10136 的规定。
- 2.1.12 炒花生米应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.13 玉米应符合 GB 1353 的规定。
- 2.1.14 青豆应符合 NY/T 285 的规定。
- 2.1.15 炒黄豆应符合 GB/T 22165 的规定。
- 2.1.16 豆制品（豆棒、豆皮、腐竹段、豆腐干）应符合 GB 2712 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	具有本品特有的性状	从样品中取出 50g，倒入一洁净烧杯中，自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
色泽	具有本品特有的色泽	
气、滋味	具有本品应有的滋味和气味，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
水分，%	≤ 8.0	GB 5009.3
总砷（以As计），mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
*铅（以Pb计），mg/kg	≤ 0.2	GB 5009.12
甲基汞（以Hg计），mg/kg	≤ 0.5（适用于添加脱水虾皮的产品检验）	GB 5009.17
六六六，mg/kg	≤ 0.02	GB/T 5009.19
滴滴涕，mg/kg	≤ 0.02	GB/T 5009.19
黄曲霉毒素B ₁ ，μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.22
注：*指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。		

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 4789.3 MPN 计数法
沙门氏菌，/25g	5	0	0	—	GB 4789.4
副溶血性弧菌 ^b ，MPN/g	5	1	100	1000	GB 4789.7
金黄色葡萄球菌，CFU/g	5	1	100	1000	GB 4789.10 第二法
注：a 样品的采样及处理按GB 4789.1 执行。					
b仅适用于添加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 其他要求

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；兽药残留限量应符合GB 31650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、大肠菌群的检验。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、脱水葱、脱水高丽菜、脱水胡萝卜、脱水菠菜、脱水香菜、脱水蒜苗、脱水洋葱、脱水番茄片、脱水黄花菜、脱水蒜片中一种或多种为主要原料，添加脱水香菇、脱水木耳、脱水海带、脱水裙带菜、脱水紫菜、海苔、脱水虾皮、芝麻、炒黄豆、玉米、炒花生米、青豆、脱水辣椒片、枸杞、豆制品（豆棒、豆皮、腐竹段、豆腐干）中的一种或多种，经混合搅拌、包装加工而成复配脱水蔬菜料包。

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依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

商丘市嗨比客食品有限公司