



410760S-2021



南阳恒然源生物科技有限公司企业标准

Q/NHS 0003S-2021

---

# 复合脱水蔬菜调味包

2021-04-19 发布

2021-04-19 实施

---

南阳恒然源生物科技有限公司 发布

## 前 言

本标准由南阳恒然源生物科技有限公司提出并起草。  
本标准起草人：王东来。

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青梗菜、脱水高丽菜、脱水葱、脱水胡萝卜、脱水香菜、脱水菠菜、脱水洋葱、脱水芹菜、脱水豆角、脱水姜片、脱水番茄片、脱水辣椒圈、脱水玉米中的一种或几种为主要原料，添加炒花生米、炒芝麻、炒黄豆、炒青豆、枸杞子、脱水虾皮、脱水香菇、脱水裙带菜、脱水紫菜、脱水鸡蛋粒、膨化豆制品（豆段、豆皮、腐竹段、豆腐干中的一种或多种）中的一种或几种，经调配、搅拌、筛理或不筛理、灭菌或不灭菌、包装加工而成的复配脱水蔬菜调味包。

根据添加原辅料不同产品可分为不同类别。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

- 2.1.1 脱水青梗菜、脱水高丽菜、脱水香菜、脱水菠菜应符合 NY/T 960 的规定。
- 2.1.2 炒黄豆、炒青豆应符合 GB/T 22165 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.3 炒芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.4 炒花生米应符合 GB/T 1532 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.5 脱水鸡蛋粒应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.6 膨化豆制品应符合 SB/T 10453 的规定。
- 2.1.7 脱水辣椒圈、脱水玉米应符合 NY/T 1045 的规定。
- 2.1.8 脱水虾皮应符合 SC/T 3205 和 GB 10136 的规定。
- 2.1.9 脱水紫菜应符合 GB 19643 的规定。
- 2.1.10 脱水香菇应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.11 枸杞子应符合 GB/T 18672 的规定。
- 2.1.12 脱水番茄片、脱水豆角应符合 NY/T 1393 的规定。
- 2.1.13 脱水胡萝卜应符合 NY/T 959 的规定。
- 2.1.14 脱水洋葱应符合 GH/T 1139 的规定。
- 2.1.15 脱水姜片应符合 NY/T 1073 的规定。
- 2.1.16 脱水裙带菜应符合 GB/T 25166 的规定。
- 2.1.17 脱水葱、脱水芹菜应符合 NY/T 714 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

色 泽	具有该产品应有的色泽	然光下观察其性状、色泽、杂质,闻其气味,用温开水漱口,品尝其滋味
气、滋味	具有该产品应有的滋味和气味,无霉变味,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/ (g/100g)	≤ 12.0	GB 5009.3
总灰分 (以干基计) / (g/100g)	≤ 16.0	GB 5009.4
*铅 (以 Pb 计) / (mg/kg)	≤ 0.9	GB 5009.12
总砷 (以 As 计) / (mg/kg)	≤ 0.5	GB 5009.11
甲基汞 <sup>a</sup> (以 Hg 计) / (mg/kg)	≤ 0.5	GB 5009.17
总汞 <sup>b</sup> (以 Hg 计) / (mg/kg)	≤ 0.01	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

注\*铅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;  
b 除脱水虾皮以外的产品。

### 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 <sup>a</sup> 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数/ (CFU/g)	5	2	10 <sup>4</sup>	10 <sup>5</sup>	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	10 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>	GB 4789.15
酵母/ (CFU/g)	5	2	10 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>	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 JJF1070 的规定。

## 2.6 生产加工过程的卫生要求

生产加工过程的卫生要求应符合 GB14881 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；兽药残留限量应符合 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、菌落总数、大肠菌群。型式检验按国家相关规定执行。

H H N

Q B

## 编制说明

本标准适用于以脱水青梗菜、脱水高丽菜、脱水葱、脱水胡萝卜、脱水香菜、脱水菠菜、脱水洋葱、脱水芹菜、脱水豆角、脱水姜片、脱水番茄片、脱水辣椒圈、脱水玉米中的一种或几种为主要原料，添加炒花生米、炒芝麻、炒黄豆、炒青豆、枸杞子、脱水虾皮、脱水香菇、脱水裙带菜、脱水紫菜、脱水鸡蛋粒、膨化豆制品（豆段、豆皮、腐竹段、豆腐干中的一种或多种）中的一种或几种，经调配、搅拌、筛理或不筛理、灭菌或不灭菌、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。

南阳恒然源生物科技有限公司

Q B