412012S-2021

河南阿凡提商贸有限公司企业标准

Q/HAFT 0001S-2021

复配脱水蔬菜料包

2021-08-27 发布　　2021-08-27 实施

河南阿凡提商贸有限公司 发布

前　言

本标准由河南阿凡提食品股份有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：张学军、王海燕。

HNQB

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（粒）、脱水黄花菜、脱水蒜片（粒）、脱水玉米、脱水青豆、脱水辣椒片（圈）中一种或几种为主要原料，添加（或不添加）脱水香菇、脱水木耳、脱水裙带菜、脱水海带、红枣、炒花生米、脱水虾皮、脱水紫菜、芝麻、炒黄豆、枸杞、海苔、豆制品（豆棒、豆皮、豆丁粒）中的一种或多种，经混合搅拌、包装加工而成。

2 分类

根据原料不同分为：

2.1 复配脱水蔬菜料包

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（粒）、脱水黄花菜、脱水蒜片（粒）、脱水玉米、脱水青豆、脱水辣椒片（圈）中一种或几种为主要原料，添加（或不添加）脱水香菇、脱水木耳、脱水裙带菜、脱水海带、红枣、炒花生米、脱水虾皮、脱水紫菜、芝麻、炒黄豆、枸杞、海苔、豆制品（豆棒、豆皮、豆丁粒）中的一种或多种，经混合搅拌、包装加工而成。

2.2 海鲜味脱水蔬菜料包

以脱水青梗菜、脱水葱、脱水高丽菜、脱水香菜、脱水胡萝卜中一种或几种为主要原料，添加脱水虾皮、脱水紫菜中的一种或两种，经混合搅拌、包装加工而成。

3 要求

3.1 原辅料要求

3.1.1 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 应符合 NY/T 1045 的规定。

3.1.2 脱水辣椒片（圈）符合 NY/T 1045 的规定。

3.1.3 脱水蒜苗应符合 NY/T 1045 的规定。

3.1.4 芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB19300 的规定。

3.1.5 脱水紫菜、脱水裙带菜、脱水海带、海苔应符合 GB 19643 的规定。

3.1.6 脱水木耳应符合 GB/T 6192 和 GB 7096 的规定。

3.1.7 脱水黄花菜应清洁、卫生、无污染、无腐烂、应符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。

3.1.8 枸杞应符合 GB/T 18672 的规定。

3.1.9 脱水香菇应符合 GB 7096 的规定。

3.1.10 脱水虾皮应符合 SC/T 3205 和 GB 10136 的规定。

3.1.11 炒花生米应符合 GB 19300 的规定。

3.1.12　脱水玉米应符合 GB 1353 的规定。

3.1.13　炒黄豆应符合 GB/T 22165 的规定。

3.1.14　豆制品（豆棒、豆皮、豆丁粒）应符合 GB 2712 的规定。

3.1.15　红枣应符合 GB/T 5835 的规定。

3.1.16　脱水蒜片（粒）应符合 NY/T 959 的规定。

3.1.17　脱水青豆应符合 NY/T 285 的规定。

3.2 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	具有原料特有的性状	从样品中取出 50 克，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	具有原料特有的颜色	
气、滋味	具有原料应有的滋味和气味，无异味	
杂　质	无肉眼可见外来杂质	

3.3 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
	复配脱水蔬菜料包	海鲜味脱水蔬菜料包	
水分，　% ≤	15	35	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[a]（以 Hg 计），mg/kg ≤	0.5		GB 5009.17
镉（以 Cd 计），mg/kg ≤	0.05		GB 5009.15
六六六，mg/kg ≤	0.02		GB/T 5009.19
滴滴涕，mg/kg ≤	0.02		GB/T 5009.19
杀螟硫磷，mg/kg ≤	0.5		GB 23200.113
注：*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。 a 适用于添加脱水虾皮的检验。			

3.4 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 中 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 1：a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 的规定执行。 注 2：b 适用于添加脱水虾皮的产品检验。					

3.5 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。

3.6 生产加工过程的卫生要求。

应符合 GB 14881 的规定。

3.7 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。

4 出厂检验

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、大肠菌群的检验。型式检验按国家相关规定执行。

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（粒）、脱水黄花菜、脱水蒜片（粒）、脱水玉米、脱水青豆、脱水辣椒片（圈）中一种或几种为主要原料，添加（或不添加）脱水香菇、脱水木耳、脱水裙带菜、脱水海带、红枣、炒花生米、脱水虾皮、脱水紫菜、芝麻、炒黄豆、枸杞、海苔、豆制品（豆棒、豆皮、豆丁粒）中的一种或多种，经混合搅拌、包装加工而成。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》的有关规定，制定本企业标准，作为组织生产，质量控制和监督检查的依据。

本标准中的铅的指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

H N

河南阿凡提商贸有限公司

Q B