



412268S-2021



河南酱仔食品有限公司企业标准

Q/HJZ 0003S-2021

复配蔬菜料包

2021-09-25 发布

2021-09-25 实施

河南酱仔食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南酱仔食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：晁习武、张冠军。

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）、脱水甘蓝、脱水玉米、脱水青豆、脱水辣椒片（圈）、脱水豆芽中一种或几种为主要原料，添加脱水香菇、脱水木耳、脱水裙带菜、脱水海带、皮蛋、红枣、山药、炒花生米、脱水虾皮、脱水紫菜、芝麻、炒黄豆、枸杞、海苔、脱水含蛋调味品【以全蛋粉、蛋黄粉、蛋清粉、食用玉米淀粉、小麦粉、白砂糖、玉米油、食用盐、谷氨酸钠（味精）、 β -胡萝卜素、生活饮用水为原料】、豆制品（豆棒、豆皮、腐竹段、豆腐干、豆粒中的一种或几种）中的一种或几种，经混合搅拌、包装加工而成的复配蔬菜料包。

2 分类

根据原料不同可分为不同产品：

2.1 复配蔬菜料包

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）、脱水甘蓝、脱水玉米、脱水青豆、脱水辣椒片（圈）、脱水豆芽中一种或几种为主要原料，添加脱水香菇、脱水木耳、脱水裙带菜、脱水海带、皮蛋、红枣、山药、炒花生米、脱水虾皮、脱水紫菜、芝麻、炒黄豆、枸杞、海苔、脱水含蛋调味品【以全蛋粉、蛋黄粉、蛋清粉、食用玉米淀粉、小麦粉、白砂糖、玉米油、食用盐、谷氨酸钠（味精）、 β -胡萝卜素、生活饮用水为原料】、豆制品（豆棒、豆皮、腐竹段、豆腐干、豆粒中的一种或几种）中的一种或多种，经混合搅拌、包装加工而成。

2.2 海鲜味蔬菜料包

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、脱水蒜苗应符合 NY/T 960 的规定。

3.1.2 脱水洋葱、脱水胡萝卜应符合 NY/T 959 的规定。

3.1.3 脱水番茄片（粒）、脱水辣椒片（圈）应符合 NY/T 1393 的规定。

3.1.4 芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 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 脱水蒜片（粒）应符合 NY/T 959 的规定。
- 3.1.11 脱水虾皮应符合 SC/T 3205 和 GB 10136 的规定。
- 3.1.12 炒花生米应符合 GB 19300 的规定。
- 3.1.13 脱水玉米应符合 GB 1353 的规定。
- 3.1.14 脱水青豆应符合 NY/T 285 的规定。
- 3.1.15 炒黄豆应符合 GB/T 22165 和 GB 19300 的规定。
- 3.1.16 脱水甘蓝应符合 NY/T 3269 的规定。
- 3.1.17 脱水豆芽应符合 NY/T 959 的规定。
- 3.1.18 皮蛋应符合 GB 2749 的规定。
- 3.1.19 红枣应符合 GB/T 5835 的规定。
- 3.1.20 山药应符合 NY/T 959 的规定。
- 3.1.21 脱水含蛋调味品应符合 GB 31644 的规定。
- 3.1.22 豆制品（豆棒、豆皮、腐竹段、豆腐干、豆粒）应符合 GB 2712 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	具有原料特有的色泽	
气、滋味	具有原料应有的气味和滋味，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
		复配蔬菜料包	海鲜味蔬菜料包	
水分, g/100g	≤	15.0	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 5009.218

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 适用于添加脱水虾皮的产品检验。			

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, CFU/g	5	2	10	10 ²	GB 4789. 3
霉菌和酵母菌, CFU/g	≤	500			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 第二法
注：a 样品的采样及处理按 GB 4789. 1 执行.					

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；兽药残留限量应符合 GB 31650 的规定。

4 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）、脱水甘蓝、脱水玉米、脱水青豆、脱水辣椒片（圈）、脱水豆芽中一种或几种为主要原料，添加脱水香菇、脱水木耳、脱水裙带菜、脱水海带、皮蛋、红枣、山药、炒花生米、脱水虾皮、脱水紫菜、芝麻、炒黄豆、枸杞、海苔、脱水含蛋调味品【以全蛋粉、蛋黄粉、蛋清粉、食用玉米淀粉、小麦粉、白砂糖、玉米油、食用盐、谷氨酸钠（味精）、 β -胡萝卜素、生活饮用水为原料】、豆制品（豆棒、豆皮、腐竹段、豆腐干、豆粒中的一种或几种）中的一种或几种，经混合搅拌、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。

河南酱仔食品有限公司