



412274S-2021



河南品正食品科技有限公司企业标准

Q/HPS 0014S-2021

复配蔬菜料包

2021-09-26 发布

2021-09-26 实施

河南品正食品科技有限公司 发布

前 言

本标准的附录 A、附录 B、附录 C、附录 D 为规范性附录。

本标准由河南品正食品科技有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：张世齐、陈怡静、张小娟、邓飞、徐微、郑燕飞。

本标准自发布实施之日起替代：Q/HPS 0014S-2021，备案号：410508S-2021。

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、脱水南瓜、脱水辣椒片（圈）、脱水豆芽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、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、脱水豇豆、调味膨化植物蛋白粒、片（植物基人造肉粒、片）、脱水含蛋调味品、固态复合调味料、豆制品（豆棒、豆皮、腐竹段、豆腐干、豆丁中的一种或几种）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、脱水南瓜、脱水辣椒片（圈）、脱水豆芽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、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、脱水豇豆、调味膨化植物蛋白粒、片（植物基人造肉粒、片）、脱水含蛋调味品、固态复合调味料（调味鸡蛋花）、豆制品（豆棒、豆皮、腐竹段、豆腐干、豆丁中的一种或几种）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，添加或不添加脱水虾皮、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、脱水洋葱、脱水胡萝卜、脱水番茄片（粒）应符合 NY/T 1045 的规定。

3.1.2 脱水辣椒片（圈）应符合 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 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 调味膨化植物蛋白粒、片（植物基人造肉粒、片）应符合 Q/HPS 0001S 的规定（见附录 A）。
- 3.1.12 脱水含蛋调味品应符合 Q/HPS 0012S 的规定（见附录 B）。
- 3.1.13 脱水虾皮应符合 SC/T 3205 和 GB 10136 的规定。
- 3.1.14 炒花生米应符合 GB 19300 的规定。
- 3.1.15 脱水玉米应符合 GB 1353 的规定。
- 3.1.16 脱水青豆应符合 NY/T 285 的规定。
- 3.1.17 炒黄豆应符合 GB/T 22165 的规定。
- 3.1.18 脱水南瓜应符合 Q/HXMX 0002S 的规定（见附录 C）。
- 3.1.19 脱水豆芽应符合 NY/T 959 的规定。
- 3.1.20 皮蛋应符合 GB 2749 的规定。
- 3.1.21 红枣应符合 GB/T 5835 的规定。
- 3.1.22 山药应符合 NY/T 959 的规定。
- 3.1.23 脱水甘蓝应符合 NY/T 3269 的规定。
- 3.1.24 豆制品（豆棒、豆皮、腐竹段、豆腐干、豆丁）应符合 GB 2712 的规定。
- 3.1.25 脱水豇豆应符合 Q/DNKJ 0002S 的规定（见附录 D）。
- 3.1.26 固态复合调味料应符合 GB 31644 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
-----	-----	------

		复配蔬菜料包	海鲜味蔬菜料包	
水分,%	≤	15.0	35	GB 5009.3
总砷（以 As 计）,mg/kg	≤	0.5		GB 5009.11
*铅（以 Pb 计）,mg/kg	≤	0.9		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：* 该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	≤	100000			GB 4789.2
大肠菌群, MPN/g	≤	3			GB 4789.3 MPN 计数法
霉菌和酵母菌, CFU/g	≤	500			GB 4789.15
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 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

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。

H N
Q B

附录 A



河南品正食品科技有限公司企业标准

Q/HPS 0001S-2021

调味膨化植物蛋白粒、片(植物
基人造肉粒、片)

2021-02-19 发布

2021-02-19 实施

河南品正食品科技有限公司 发布

前 言

本标准由河南晶正食品科技有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：张德林、张世奇、邓飞。

本标准自发布实施之日起替代：Q/HPS 0001S-2020，备案号：416997S-2020。

H N
Q B

Q/HPS 0001S-2021

调味膨化植物蛋白粒、片(植物基人造肉粒、片)

1 范围

本标准规定了调味膨化植物蛋白粒、片(植物基人造肉粒、片)的产品分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以低温食用豆粕、大豆分离蛋白中一种或几种为主要原料,添加谷朊粉、食用玉米淀粉经挤压、膨化、切断,再辅以食用盐、谷氨酸钠(味精)、酸水解植物蛋白调味液、麦芽糊精、食用葡萄糖、白砂糖、虾粉、食用牛油、食用鸡油、食用羊油、大豆油、食用棕榈油、酿造酱油(含焦糖色)、D-异抗坏血酸钠、维生素C(抗氧化剂)、碳酸氢钠、甜菜红、高粱红、5'-呈味核苷酸二钠、香辛料(花椒、八角、肉桂、小茴香、孜然、桂皮)、食品用香精(牛肉味香精、鸡肉味香精、羊肉味香精、海鲜味香精中的一种或几种)、复合调味汁【酿造酱油(含焦糖色)、酵母抽提物、谷氨酸钠(味精)、食用盐、饮用水】、复合调味粉(桂皮粉、食用盐、5'-呈味核苷酸二钠、红曲红)中的一种或多种经调味、干燥灭菌、包装而成的调味膨化植物蛋白粒、片(植物基人造肉粒、片)。

2 分类

根据口味不同可分为不同产品:

2.1 牛肉味调味膨化植物蛋白粒、片(植物基人造肉粒、片)

以低温食用豆粕、大豆分离蛋白中一种或几种为主要原料,添加谷朊粉、食用玉米淀粉经挤压、膨化、切断,再辅以食用盐、谷氨酸钠(味精)、酸水解植物蛋白调味液、麦芽糊精、食用葡萄糖、白砂糖、食用牛油、大豆油、食用棕榈油、酿造酱油(含焦糖色)、D-异抗坏血酸钠、维生素C(抗氧化剂)、碳酸氢钠、甜菜红、高粱红、5'-呈味核苷酸二钠、香辛料(花椒、八角、肉桂、小茴香、孜然、桂皮)、牛肉味香精、复合调味汁【酿造酱油(含焦糖色)、酵母抽提物、谷氨酸钠(味精)、食用盐、饮用水】、复合调味粉(桂皮粉、食用盐、5'-呈味核苷酸二钠、红曲红)中的一种或多种,经调味、干燥灭菌、包装而成的调味膨化植物蛋白粒、片(植物基人造肉粒、片)。

2.2 鸡肉味调味膨化植物蛋白粒、片(植物基人造肉粒、片)

以低温食用豆粕、大豆分离蛋白中一种或几种为主要原料,添加谷朊粉、食用玉米淀粉,经挤压、膨化、切断,再辅以食用盐、谷氨酸钠(味精)、酸水解植物蛋白调味液、麦芽糊精、食用葡萄糖、白砂糖、食用鸡油、大豆油、食用棕榈油、酿造酱油(含焦糖色)、D-异抗坏血酸钠、维生素C(抗氧化剂)、碳酸氢钠、甜菜红、高粱红、5'-呈味核苷酸二钠、香辛料(花椒、八角、肉桂、小茴香、孜然、桂皮)、鸡肉味香精、复合调味汁【酿造酱油(含焦糖色)、酵母抽提物、谷氨酸钠(味精)、食用盐、饮用水】、复合调味粉(桂皮粉、食用盐、5'-呈味核苷酸二钠、红曲红)中的一种或多种,经调味、干燥灭菌、包装而成的调味膨化植物蛋白粒、片(植物基人造肉粒、片)。

2.3 羊肉味调味膨化植物蛋白粒、片(植物基人造肉粒、片)

以低温食用豆粕、大豆分离蛋白中一种或几种为主要原料,添加谷朊粉、食用玉米淀粉,经挤压、膨化、切断,再辅以食用盐、谷氨酸钠(味精)、酸水解植物蛋白调味液、麦芽糊精、食用葡萄糖、白砂糖

Q/HPS 0001S-2021

糖、食用羊油、大豆油、食用棕榈油、酿造酱油（含焦糖色）、D-异抗坏血酸钠、维生素C（抗氧化剂）、碳酸氢钠、甜菜红、高粱红、5'-呈味核苷酸二钠、香辛料（花椒、八角、肉桂、小茴香、孜然、桂皮）、羊肉味香精、复合调味汁【酿造酱油（含焦糖色）、酵母抽提物、谷氨酸钠（味精）、食用盐、饮用水】、复合调味粉（桂皮粉、食用盐、5'-呈味核苷酸二钠、红曲红）中的一种或多种，经调味、干燥灭菌，包装而成的调味膨化植物蛋白粒、片（植物基人造肉粒、片）。

2.4 海鲜味调味膨化植物蛋白粒、片（植物基人造肉粒、片）

以低温食用豆粕、大豆分离蛋白中一种或几种为主要原料，添加谷朊粉、食用玉米淀粉经挤压、膨化、切断，再辅以食用盐、谷氨酸钠（味精）、酸水解植物蛋白调味液、麦芽糊精、食用葡萄糖、白砂糖、虾粉、大豆油、食用棕榈油、酿造酱油（含焦糖色）、D-异抗坏血酸钠、维生素C（抗氧化剂）、碳酸氢钠、甜菜红、高粱红、5'-呈味核苷酸二钠、香辛料（花椒、八角、肉桂、小茴香、孜然、桂皮）、海鲜味香精、复合调味汁【酿造酱油（含焦糖色）、酵母抽提物、谷氨酸钠（味精）、食用盐、饮用水】、复合调味粉（桂皮粉、食用盐、5'-呈味核苷酸二钠、红曲红）中的一种或多种，经调味、干燥灭菌，包装而成的调味膨化植物蛋白粒、片（植物基人造肉粒、片）。

3 要求

3.1 原辅料要求

- 3.1.1 低温食用豆粕应符合GB/T 21494的规定。
- 3.1.2 谷朊粉应符合GB/T 21924的规定。
- 3.1.3 大豆分离蛋白应符合GB/T 22493的规定。
- 3.1.4 虾粉应符合SB/T 10485的规定。
- 3.1.5 食用玉米淀粉应符合GB/T 8885和GB 31637的规定。
- 3.1.6 食用盐应符合GB/T 5461和GB 2721的规定。
- 3.1.7 谷氨酸钠（味精）应符合GB 2720和GB/T 8967的规定。
- 3.1.8 食用牛油应符合GB 10146的规定。
- 3.1.9 食用鸡油应符合GB 10146的规定。
- 3.1.10 食用羊油应符合GB 10146的规定。
- 3.1.11 大豆油应符合GB/T 1535和GB 2716的规定。
- 3.1.12 酸水解植物蛋白调味液应符合SB/T 10338的规定。
- 3.1.13 麦芽糊精应符合GB/T 20884和GB 15203的规定。
- 3.1.14 食用葡萄糖应符合GB/T 20880和GB 15203的规定。
- 3.1.15 白砂糖应符合GB 13104和GB/T 317的规定。
- 3.1.16 D-异抗坏血酸钠应符合GB 1886.28的规定。
- 3.1.17 维生素C（抗氧化剂）应符合GB 14754的规定。
- 3.1.18 碳酸氢钠应符合GB 1886.2的规定。

Q/HPS 0001S-2021

- 3.1.19 香辛料（花椒、八角、肉桂、小茴香、孜然、桂皮）应符合 GB/T 15691 的规定。
- 3.1.20 食用棕榈油应符合 GB/T 15680 和 GB 2716 的规定。
- 3.1.21 酿造酱油（含焦糖色）应符合 GB/T 18186 和 GB 2717 的规定。
- 3.1.22 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 3.1.23 甜菜红应符合 GB 1886.111 的规定。
- 3.1.24 高粱红应符合 GB 1886.32 的规定。
- 3.1.25 食品用香精（牛肉味香精、鸡肉味香精、羊肉味香精、海鲜味香精）应符合 GB 30616 的规定。
- 3.1.26 复合调味汁应符合 GB 31644 的规定。
- 3.1.27 复合调味粉应符合 GB 31644 的规定。
- 3.1.28 生活饮用水应符合 GB 5749 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
	牛肉味调味膨化植物蛋白粒、片(植物基人造肉粒、片)	鸡肉味调味膨化植物蛋白粒、片(植物基人造肉粒、片)	羊肉味 调味膨化植物蛋白粒、片(植物基人造肉粒、片)	海鲜味调味膨化植物蛋白粒、片(植物基人造肉粒、片)	
性状	颗粒状或片状	颗粒状或片状	颗粒状或片状	颗粒状或片状	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	酱红色或黄色	黄色	黄色	黄色	
气味	具有牛肉味的香气	具有鸡肉味的香气	具有羊肉味的香气	具有海鲜味的香气	
滋味	具有本品应有的滋味，咀嚼有肉质纤维感				
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
水分, %	≤ 7.0	GB 5009.3
蛋白质, %	≥ 25.0	GB 5009.5

Q/HPS 0014S-2021

氨基酸态氮(以 N 计), %	≥	0.2	GB 5009.235
食用盐(以 NaCl 计), %	≤	15.0	GB 5009.44
酸价(以脂肪计)(KOH), mg/g	≤	5.0	GB 5009.229
过氧化值(以脂肪计), g/100g	≤	0.25	GB 5009.227
总砷(以 As 计), mg/kg	≤	0.5	GB 5009.11
*铅(以 Pb 计), mg/kg	≤	0.4	GB 5009.12
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。

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 *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 ³	GB 4789.3 平板计数法
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 其他要求

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、食用盐、菌落总数、大肠菌群的检验。型式检验按国家相关规定执行。

附录 B



河南品正食品科技有限公司企业标准

Q/HPS 0012S-2020

脱水含蛋调味品

2020-04-09 发布

2020-04-09 实施

河南品正食品科技有限公司 发布

前 言

本标准按照 GB/T 1.1《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写》规则编写。

本标准由河南品正食品科技有限公司提出并起草。

本标准起草人：张德林、张世奇。

H N

Q B

脱水含蛋调味品

1 范围

本标准规定了脱水含蛋调味品的要求、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以全蛋粉、蛋黄粉、蛋清粉、食用玉米淀粉、马铃薯淀粉、小麦粉、白砂糖、玉米油、山梨糖醇液、黄原胶、食用盐、谷氨酸钠（味精）、柠檬酸、β-胡萝卜素、维生素E、焦糖色、碳酸氢铵、生活饮用水为原料，经混合、微波干燥、热风干燥、冷却、包装而制成的含两种或两种以上调味料的脱水含蛋调味品。

2 要求

2.1 原料

- 2.1.1 全蛋粉、蛋清粉、蛋黄粉应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.2 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.3 马铃薯淀粉应符合 GB/T 8884 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.4 白砂糖应符合 GB 13104 和 GB/T 317 的规定。
- 2.1.5 山梨糖醇液应符合 GB 1886.187 的规定。
- 2.1.6 玉米油应符合 GB/T 19111 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.7 小麦粉应符合 GB/T 1355 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.8 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.9 维生素 E 应符合 GB 29942 的规定。
- 2.1.10 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.11 β-胡萝卜素应符合 GB 8821 的规定。
- 2.1.12 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.13 碳酸氢铵应符合 GB 1888 的规定。
- 2.1.14 谷氨酸钠（味精）应符合 GB 2720 和 GB/T 8967 的规定。
- 2.1.15 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。
- 2.1.16 柠檬酸应符合 GB 1886.235 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	粒状、片状、花状	从样品中取出 50g，倒入一洁净烧杯中，自然光

Q/HPS 0012S-2020

色泽	浅黄色	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
气味	具有鸡蛋特有的香气	
滋味	具有鸡蛋特有的鲜味，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	≤ 7.0	GB 5009.3
总氮 (以 N 计), g/100g	≥ 2.0	GB 5009.5
食用盐 (以 NaCl 计), %	≤ 10.0	GB 5009.44
总砷 (以 As 计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
* 铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.15	GB 5009.12
β-胡萝卜素, g/kg	≤ 1.0	GB 5009.83

* 该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	采样方案及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数, CFU/g	5	2	10 ³	10 ⁴	GB 4789.2
大肠菌群, CFU/g	5	1	10	10 ²	GB 4789.3 平板计数法
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：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 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

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国家相关规定及公告。

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、食用盐、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

本标准适用于以全蛋粉、蛋黄粉、蛋清粉、食用玉米淀粉、马铃薯淀粉、小麦粉、白砂糖、玉米油、山梨糖醇液、黄原胶、食用盐、谷氨酸钠（味精）、柠檬酸、 β -胡萝卜素、维生素E、焦糖色、碳酸氢铵、生活饮用水为原料，经混合、微波干燥、热风干燥、冷却、包装而制成的含两种或两种以上调味料的脱水含蛋调味品。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。

河南品正食品科技有限公司

附录 C

备案号:421231S-2021

Q/HXMX

湖北新美香食品有限公司企业标准

Q/HXMX 0002S-2021

代替Q/HXMX 0002S-2018

 脱水果蔬

2021-05-06 发布 2021-06-20 实施

湖北新美香食品有限公司 发布

Q/HPS 0002S-2021

脱水果蔬

1 范围

本标准规定了脱水果蔬的定义、要求、试验方法、检验规则、标志、包装、运输、贮存和保质期。

本标准适用于公司生产的以蔬菜或冷冻蔬菜或蔬菜干制品(鳞茎类、茎茎类、叶菜类、瓜果类、瓜类、豆类、茎类、根茎类和薯芋类、水生类、芽菜类、其他类(玉米、甜玉米、黄小豆、绿小豆、红小豆、黑豆、花生、柚子皮、板栗、莲子、小麦苗、荷兰豆、芡实梗等)和水果或者水果干制品或水果罐头等为原材料,添加或不添加辅料(食用葡萄糖、白砂糖、食用盐、蜂蜜、香辛料、复合调味料等),添加或不添加食品添加剂柠檬酸、碳酸氢钠、碳酸钠、甜菜红、食用香精,经前处理、清洗、切配、脱水干燥而成的一类脱水果蔬。

2 规范性引用文件

本标准中引用的文件对于本标准的应用是必不可少的,凡是注日期的引用文件,仅所注日期的版本适用于本标准。凡是不注日期的引用文件,其最新版本(包括所有的修改单)适用于本标准。

GB/T 191	包装储运图示标志
GB/T 317	白砂糖
GB 1353	玉米
GB 1886.1	食品安全国家标准 食品添加剂 碳酸钠
GB 1886.2	食品安全国家标准 食品添加剂 碳酸氢钠
GB 1886.111	食品安全国家标准 食品添加剂 甜菜红
GB 1886.235	食品安全国家标准 食品添加剂 柠檬酸
GB 2721	食品安全国家标准 食用盐
GB 2706	食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
GB 2761	食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量
GB 2762	食品安全国家标准 食品中污染物限量
GB 2763	食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量
GB/T 4456	包装用聚乙烯吹塑薄膜
GB 4789.1	食品安全国家标准 食品微生物学检验 总则
GB 4789.2	食品安全国家标准 食品微生物学检验 菌落总数测定
GB 4789.3	食品安全国家标准 食品微生物学检验 大肠菌群测定
GB 4789.4	食品安全国家标准 食品微生物学检验 沙门氏菌检验
GB 4789.10	食品安全国家标准 食品微生物学检验 金黄色葡萄球菌检验
GB 4806.5	食品安全国家标准 玻璃制品
GB 4806.7	食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品
GB 4806.9	食品安全国家标准 食品接触用金属材料及制品
GB 5009.3	食品安全国家标准 食品中水分的测定方法
GB 5009.11	食品安全国家标准 食品中总砷及无机砷的测定
GB 5009.12	食品安全国家标准 食品中铅的测定
GB 5009.15	食品安全国家标准 食品中铜的测定
GB 5009.17	食品安全国家标准 食品中总汞及有机汞的测定
GB 5009.33	食品安全国家标准 食品中亚硝酸盐与硝酸盐的测定方法
GB/T 5009.38	蔬菜、水果卫生标准分析方法

Q/HMX 0032S-2021

GB 5009.123	食品安全国家标准 食品中锑的测定
GB 5009.185	食品安全国家标准 食品中展青霉素的测定
GB 5009.229	食品安全国家标准 食品中酸价的测定
GB 5009.227	食品安全国家标准 食品中过氧化值的测定
GB 5749	生活饮用水卫生标准
GB/T 6543	运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱
GB 7718	食品安全国家标准 预包装食品标签通则
GB 13104	食品安全国家标准 食糖
GB 14880	食品安全国家标准 食品营养强化剂使用标准
GB 14881	食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
GB 14963	食品安全国家标准 蜂蜜
GB 19300	食品安全国家标准 坚果与籽类食品
GB/T 20880	食用葡萄糖
GB/T 23787	手洗花水果、蔬菜脆片
GB 28050	食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
GB/T 28118	食品包装材料与铝箔复合膜、袋
GB 29921	食品安全国家标准 食品中致病菌限量
GB 30616	食品安全国家标准 食品用香精
GB 31644	食品安全国家标准 复合调味料
NY/T 1081	脱水蔬菜原料通用技术规范
NY/T 523	专用籽粒玉米和鲜食玉米
NY/T 959	脱水蔬菜 根菜类
NY/T 960	脱水蔬菜 叶菜类
NY/T 1045	绿色食品 脱水蔬菜
GB/T 1117	混合水果罐头
JJF 1070	定量包装商品净含量计量检验规则
	《定量包装商品计量监督管理办法》国家质检总局[2005]第75号令

3 产品分类

3.1 脱水水果

以水果或者干制水果或水果罐头为原料,经预处理、清洗、切型、脱水干燥而成的一类非即食性脱水水果或即食脱水水果。

3.2 脱水蔬菜

根据使用原料的不同,分为脱水鳞茎类、脱水块茎类、脱水叶菜类、脱水茄果类、脱水瓜类、脱水豆类、脱水茎类、脱水根茎类和薯芋类、脱水水生类、脱水芽菜类、脱水玉米、脱水甜玉米、脱水黄小豆、脱水绿豆、脱水红小豆、脱水黑豆、脱水花生、脱水椰子皮、脱水板栗、脱水莲子、脱水小麦苗、脱水荷兰豆、脱水实实梗等。

4 技术要求

4.1 基本要求

不得使用非食品原料,不得超范围、超量使用食品添加剂和营养强化剂,应符合 GB 2760、GB 14880 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 2812 的规定。农药残留限量应符合 GB 2763 及国家有关规定和公告。

4.2 原辅料要求

4.2.1 原料新鲜,应充分成熟,并无腐烂变质现象。

4.2.2 白砂糖应符合 GB/T 317、GB 13104 的要求。

4.2.3 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的要求。

4.2.4 碳酸钠应符合 GB 1886.1 的要求。

Q/HXMX 0002S-2021

- 4.2.5 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的要求。
- 4.2.6 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 的要求。
- 4.2.7 食用盐应符合 GB 2721 的要求。
- 4.2.8 蜂蜜应符合 GB 14963 的要求。
- 4.2.9 甜菜红应符合 GB 1886.111 的要求。
- 4.2.10 生产用水应符合 GB 5749 的要求。
- 4.2.11 复合调味料应符合 GB 31644 的要求。
- 4.2.12 食品用香精应符合 GB 30616 的要求。

4.3 感官要求

感官要求应符合表 1 规定。

项目		要求
色泽		具有本品固有颜色。
滋味及气味		具有脱水蔬菜应有滋味，无不良滋味及异味。
菌落数/个	带壳产品 ≤ 去壳产品 ≤	2.0 0.5
形态		片状、块状、粒状或粉状。
杂质		无正常视力可见外来杂质。

a. 仅限于坚果与籽类产品

4.4 理化指标

理化指标应符合表 2 规定。

表 2 理化指标

项 目		指 标	
		脱水水果	脱水蔬菜
水分/%	≤	12.0	
总砷 (以 As 计)/(mg/kg)*	≤	/	0.5
铅 (以 Pb 计)/(mg/kg)*	≤	0.09	
铜 (以 Cu 计) (mg/kg)* ≤	新鲜蔬菜(除以下类别外)或水果	0.05	0.05
	叶菜蔬菜	/	0.2
	豆类蔬菜、块根和块茎蔬菜、 茎类蔬菜 (芹菜除外)	/	0.1
	芹菜、黄花菜	/	0.2
总汞 (以 Hg 计)/(mg/kg)*	≤	/	0.01
镉 (以 Cd 计)/(mg/kg)*	≤	/	0.5
酸价 ^a (以脂肪计) (KOH)/(mg/g)	≤	0.8 (熟制葵花籽)	0.5 (其他)
过氧化值 ^a (以脂肪计) / (g/100g)	≤	3.0 (熟制葵花籽)	3.0 (其他)
展青霉素/(μg/kg) ^a	≤	50.0	

Q/HXMX 0002S-2021

- a、污染物指标以产品复水后检测的含量计，固水率按照90%折算，干重的样品检测结果除以10应符合本表的规定。

b、仅限于坚果与籽类产品，其中脂肪含量低的蚕豆、板栗类食品，其酸价、过氧化值不作要求。

c、仅限于苹果、山楂原料。

4.5 微生物指标

即食水果微生物指标应符合表 3 的规定。

表 3 微生物指标 1

项目	采样方案及限量			
	n	m	M	
沙门氏菌/(725g)	5	0	0	—
金黄色葡萄球菌/(CFU/g)	5	0	100	1000
大肠埃希氏菌0157:H7/(CFU/25g)	5	0	0	
菌落总数/(CFU/g) ≤	100000			
大肠菌群/(CFU/g) ≤	10			
大肠菌群/(CFU/g)	5	2	10	10 ⁶
a、仅限于坚果与籽类产品				

- 4.6 净含量
- 应符合国家质检总局[2005]第 75 号令《定量包装商品计量监督管理办法》。
- 4.7 生产加工过程的卫生要求。
- 应符合 GB 14881 的规定。

5 试验方法

- 5.1 感官指标
- 取试样置于洁净白磁盘中，观察色泽、嗅其气味，品其滋味。霉变粒以粒数比计，具体检验方法见 GB 19300 附录 A。
- 5.2 水分
- 按 GB 5009.3 规定执行。
- 5.3 酸价
- 按 GB 5009.226 规定执行。
- 5.4 过氧化值
- 按 GB 5009.227 规定执行。
- 5.5 总砷
- 按 GB 5009.11 规定执行。
- 5.6 铅
- 按 GB 5009.12 规定执行。
- 5.7 镉
- 按 GB 5009.15 规定执行。
- 5.8 总汞
- 按 GB 5009.17 规定执行。
- 5.9 铬

Q/HXMX 0002S-2021

按 GB 5009.123 规定执行。

5.10 展青霉素

按 GB 5009.185 规定执行。

5.11 菌落总数

按 GB 4789.2 规定执行。

5.12 大肠菌群

按 GB 4789.3 规定执行。

5.13 致病菌（沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、大肠埃希氏菌 O157:H7）

按 GB 4789.4、GB 4789.10、GB 4789.36 规定执行。

6 检验规则

6.1 原辅料检验

原辅料入库需经本单位检验部门检验合格或索取产品检验合格证明后方可入库。

6.2 出厂检验

6.2.1 产品出厂需经工厂检验部门检验合格，附产品合格证方能出厂。

6.2.2 即食水果（不包含坚果及籽类食品）出厂检验项目为感官指标、净含量、水分、细菌总数、大肠菌群。

6.2.3 即食水果（坚果及籽类食品）出厂检验项目为感官指标、净含量、水分、霉变粒、酸价、过氧化值、细菌总数、大肠菌群。

6.2.4 其他产品的出厂检验项目为感官指标、水分、净含量。

6.3 型式检验

6.3.1 正常生产时每半年进行一次型式检验；有下列情况时也应进行型式检验。

- a) 产品定型时；
- b) 当原料来源发生变化或主要设备更换，可能影响产品质量时；
- c) 出厂检验的结果与上次型式检验有较大差异时；
- d) 停产 3 个月以上恢复生产时；
- e) 国家食品安全监督机构提出要求时；

6.3.2 型式检验项目包括技术要求中的全部项目。

6.4 组批

以同一班组生产的同品种、同规格产品为一批。

6.5 抽样方法和抽样数量

6.5.1 出厂检验每次在每批中随机抽取不少于 10 个最小包装的成品进行检测，样品分为两份，一份作为检验样品，一份作为留样。

6.5.2 型式检验抽样应在出厂检验合格产品中随机抽取不少于 20 个最小包装且总量不低于 3kg（干制品为 2kg）的产品作为检测样品，样品分为三份，分别供检验、复检和留样。

6.6 判定规则

同一批产品出厂检验结果中，所有项目全部合格判该批产品为合格品。若出现 2 个以内的不合格项时，可加倍抽样复验，复验结果仍有一项或以上不合格，则判定该批产品为不合格。微生物项目不得复验。

7 标志、包装、运输、贮存和保质期

7.1 标志

Q/HMX 0002S-2021

7.1.1 外包装储运标志应符合 GB/T 191 的规定，预包装产品标签应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定。

7.2 包装

内包装材料、包装容器应清洁、无毒、无异味。塑料包装应符合 GB 4806.7 的规定，玻璃瓶应符合 GB 4806.5 的要求，金属包装应符合 GB 4806.9 的规定。外包装材料应符合 GB/T 6543 的规定。

7.3 运输

运输工具应清洁、卫生，不得与有毒物质同车运输，运输中应轻装、轻卸、防雨、防晒。

7.4 贮存

7.4.1 产品应存于符合卫生食品标准规定的仓库。

7.4.2 产品存放温度为 $\leq 25^{\circ}\text{C}$ ，相对湿度不超过 65%。

7.5 保质期

在符合本标准规定的贮存条件下，产品自生产之日起，保质期为 12 个月。

附录 D

备案编号: 322786S-2018

备案日期: 2018-11-23



Q/DNKJ

顶能科技有限公司企业标准

Q/DNKJ 0002S-2018

代替 Q/DNKJ 0002S-2017

冷冻干燥蔬菜系列

2018-09-26 发布

2018-12-04 实施

顶能科技有限公司 发布

Q/DNKJ 0002S—2018

前 言

本标准是对原标准 Q/DNKJ 0002S-2017 的修订。

本标准与原标准的主要差异：

——更新了规范性引用文件；

——将铅指标调整为（以 Pb 计， $\leq 0.9 \text{ mg/kg}$ ），严于 GB 2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》中蔬菜及其制品（蔬菜制品）的铅（以 Pb 计） $\leq 1.0 \text{ mg/kg}$ 的规定。

本标准的编写格式及规范性技术要素内容的确定方法依据 GB/T 1.1-2009《标准化工作导则 第一部分：标准的结构与编写》的规定进行。

本标准贯彻执行了国家标准 GB 7718《食品安全国家标准 预包装食品标签通则》、GB 2760《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》、GB 2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》，部分参照了 NY/T 959-2006《脱水蔬菜 根菜类》、NY/T 960-2006《脱水蔬菜 叶菜类》、NY/T 1393-2007《脱水蔬菜 茄果类》及《蔬菜制品生产许可证审查细则（2006 版）》的有关规定。

本标准由顶能科技有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：王祝善、王一盛。

本标准于 2017 年 8 月 14 日发布，2018 年 9 月 26 日第一次修订。

冷冻干燥蔬菜系列

1 范围

本标准规定了冷冻干燥蔬菜系列的分类与命名、要求、试验方法、检验规则和标志、包装、运输、贮存及保质期。

本标准适用于新鲜蔬菜为原料，经挑选、清洗、修整、切断、漂烫（杀青）或杀菌、预冻、真空冷冻干燥、挑选、包装而成的冷冻干燥蔬菜系列（以下简称产品）。

2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅注日期的版本适用于本文件。凡是不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本文件。

GB/T 191 包装储运图示标志
GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量
GB 2763 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量
GB 4789.2 食品安全国家标准 食品微生物学检验 菌落总数的测定
GB/T 4789.3-2003 食品卫生微生物学检验 大肠菌群测定
GB 4789.4 食品安全国家标准 食品微生物学检验 沙门氏菌检验
GB 4789.10 食品安全国家标准 食品微生物学检验 金黄色葡萄球菌检验
GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定
GB 5009.4 食品安全国家标准 食品中灰分的测定
GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定
GB 5009.34 食品安全国家标准 食品中二氧化硫的测定
GB 5749 生活饮用水卫生标准
GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
国家质量监督检验检疫总局（2005）第75号令《定量包装商品计量监督管理办法》

3 分类与命名

根据蔬菜品种不同分类命名。示例：以胡萝卜为原料，加工而成产品命名为冻干胡萝卜。

4 要求

4.1 原料要求

4.1.1 蔬菜：应新鲜，大小基本均匀，色泽正常，无病虫害，无腐烂、霉变，并符合GB 2762及GB 2763的规定。

4.1.2 生产用水：应符合GB 5749的规定。

Q/DNKJ 0002S—2018

4.2 感官指标

感官指标应符合表1的规定。

表1 感官指标

项 目	指 标
色 泽	与原料应有的色泽相近或一致。
气味与滋味	具有原蔬菜的气味与滋味，无异味。
组织状态	形态一致，无结块，无霉变。
杂 质	无正常视力可见杂质。
复 水 性	常温水（25℃）复水 30min，基本恢复到脱水前状态。

4.3 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
水分, g/100g	≤ 12.0
总灰分(以干基计), g/100g	≤ 12.0 (16.0 (限冻干芹菜、香菜、菠菜、番茄))
铅(以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.9
亚硫酸盐(以 SO ₂ 计), mg/kg	≤ 200
六六六(BHC), mg/kg	≤ 0.05
滴滴涕(DDT), mg/kg	≤ 0.05
甲胺磷, mg/kg	≤ 0.05
敌敌畏, mg/kg	≤ 0.2
杀螟硫磷, mg/kg	≤ 0.5
氯菊酯, mg/kg	≤ 0.5
食品添加剂	应符合 GB 2760 的规定

4.4 微生物指标

微生物指标应符合表3的规定。

表3 微生物指标

项 目	指 标
菌落总数, CFU/g	≤ 100 000
大肠菌群, MPN/100g	≤ 300
致病菌(沙门氏菌、金黄色葡萄球菌)	不得检出

4.5 其他农药残留限量

其他农药残留限量应符合 GB 2763 的规定。

4.6 净含量

Q/DNKJ 0002S—2018

净含量应符合国家质量监督检验检疫总局（2005）第75号令的规定。

5 试验方法

5.1 感官指标

5.1.1 色泽、气味与滋味、组织状态、杂质

取样品 200g，平铺于清洁的白瓷盘中，在自然光线下，用肉眼观察其色泽、组织状态、杂质、霉变后，仔细嗅其气味，品尝其滋味，对照本标准规定，作出评价。

5.1.2 复水性

取样品 20g，放于 500mL 烧杯中，倒入 25℃ 常温水，浸泡 30min，观察其状态。

5.2 理化指标

5.2.1 水分

按 GB 5009.3 中规定的方法进行。

5.2.2 总灰分

按 GB 5009.4 中规定的方法进行。

5.2.3 铅

按 GB 5009.12 中规定的方法进行。

5.2.4 亚硫酸盐

按 GB/T 5009.34 中规定的方法进行。

5.2.5 六六六、滴滴涕、甲胺磷、敌敌畏、杀螟硫磷、氯菊酯

按 GB 2763 中规定的方法进行。

5.3 微生物指标

5.3.1 菌落总数

按 GB 4789.2 规定的方法执行。

5.3.2 大肠菌群

按 GB/T 4789.3-2003 规定的方法执行。

5.3.3 沙门氏菌

按 GB 4789.4 规定的方法执行。

5.3.4 金黄色葡萄球菌

按 GB 4789.10 规定的方法执行。

Q/DNKJ 0002S—2018

5.4 净含量

按 JJF 1070 中规定的方法进行。

6 检验规则

6.1 检验分类

产品检验分为出厂检验和型式检验。

6.2 出厂检验

6.2.1 产品应经生产厂按本标准检验合格，并出具合格证明后方可出厂。

6.2.2 出厂检验项目为感官指标、水分、总灰分、菌落总数、大肠菌群及净含量。

6.3 型式检验

6.3.1 在下列情况之一时，应进行型式检验：

- a) 正常生产每半年或停产三个月以上恢复生产时；
- b) 原料来源、生产设备发生改变可能影响产品质量时；
- c) 出厂检验与上次型式检验结果有较大差别时；
- d) 食品安全监管部门提出要求时。

6.3.2 型式检验的项目为本标准规定的除 4.1 以外的全部要求。

6.4 组批与抽样

6.4.1 以同一批投料、同一班次生产的同一品种的产品为一批。

6.4.2 出厂检验从每批产品中随机抽取 10 个最小包装，不小于 1kg（净含量允差检验样本除外）。

6.4.3 型式检验的样本应从出厂检验合格的产品中随机抽取 20 个最小包装，不少于 2kg（净含量允差检验样本除外）。

6.5 判定规则

产品经检验，微生物指标不合格不得复检，直接判该批产品为不合格批或该次型式检验结论不合格；其余指标如有不合格，可在同批产品中加倍抽样，对不合格项目进行复检。若仍有不合格项，则判该批产品为不合格批或该次型式检验结论不合格。

7 标志、包装、运输和贮存

7.1 标志

产品的销售包装标志应符合 GB 7718 及 GB 28050 的规定。运输包装标志应注明：产品名称、规格、生产厂名、厂址、生产日期、保质期、数量、重（质）量、执行标准号及符合 GB/T 191 规定的有关包装储运图示标志要求。

7.2 包装

7.2.1 产品包装为袋装，包装材料应符合食品卫生要求。

7.2.2 外包装采用瓦楞纸箱。

7.3 运输

Q/DNKJ 0002S—2018

运输工具及车辆符合卫生要求，要保持清洁、干燥，不得与有毒、有异味的物品混运，运输过程中应避免曝晒、受潮、受压。

7.4 贮存

产品应贮存在清洁、通风、干燥、阴凉的食品专用仓库，并应高地离墙，不得与有异味物品一起混放。

8 保质期

产品在按标准规定的运输、贮存条件下，从生产之日起保质期为12个月。

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、脱水南瓜、脱水辣椒片（圈）、脱水豆芽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、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、脱水豇豆、调味膨化植物蛋白粒、片（植物基人造肉粒、片）、脱水含蛋调味品、固态复合调味料、豆制品（豆棒、豆皮、腐竹段、豆腐干、豆丁中的一种或几种）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。

河南品正食品科技有限公司