



河南省京味食品有限公司企业标准

Q/HJW 0002S-2022

复配菜料包

2022-11-18 发布

2022-11-18 实施

河南省京味食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南省京味食品有限公司提出并起草。
本标准主要起草人：李建民。

H N
Q B

复配菜料包

1 范围

本标准规定了复配菜料包的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以脱水青梗菜、脱水葱（叶、圈）、脱水高丽菜、脱水胡萝卜、脱水菠菜、脱水香菜、脱水蒜苗、脱水番茄片（粒）、脱水蒜片（粒）、脱水黄花菜、脱水青豆、脱水辣椒片（圈）、脱水豆芽中一种或几种为原料，添加海苔、芝麻（熟）、豆制品（豆棒、豆皮、腐竹段、豆腐干、豆粒、豆丁中一种或几种）、脱水香菇、脱水木耳、脱水裙带菜、脱水海带、脱水紫菜、红枣、山药、炒花生米、脱水虾皮、脱水玉米、脱水洋葱、调味植物蛋白粒（片）、炒黄豆、枸杞、脱水含蛋调味品中的一种或多种，经混合搅拌、包装加工而成的复配菜料包。

根据原料不同产品可分为不同产品：复配菜料包、海鲜味菜料包。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 脱水青梗菜、脱水葱（叶、圈）、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）、脱水辣椒片（圈）、脱水蒜苗、脱水黄花菜、脱水玉米、脱水青豆应清洁、卫生、无污染、无腐烂，应符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。

2.1.2 脱水蒜片（粒）应符合 NY/T 959 的规定。

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

2.1.4 脱水豆芽应符合 NY/T 959 的规定。

2.1.5 芝麻（熟）应符合 GB 19300 的规定。

2.1.6 豆制品（豆棒、豆皮、腐竹段、豆腐干、豆粒、豆丁）应符合 GB 2712 的规定。

2.1.7 脱水香菇应符合 GB 7096 的规定。

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

2.1.9 红枣应符合 GB/T 5835 的规定。

2.1.10 山药应符合 NY/T 1065 的规定。

2.1.11 炒花生米应符合 GB 19300 和 GB/T 22165 的规定。

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

2.1.13 调味植物蛋白粒（片）应符合 SB/T 10453 的规定。

2.1.14 炒黄豆应符合 GB 19300 和 GB/T 22165 的规定。

2.1.15 枸杞应符合 GB/T 18672 的规定。

2.1.16 脱水含蛋调味品应符合 GB 31644 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	具有本品应有的性状	从样品中取出1袋,置于洁净白瓷盘中,在自然光条件下用肉眼观察其性状、色泽及杂质、嗅其气味,然后用温开水漱口,品尝其滋味
色 泽	具有本品应有的色泽	
气、滋味	具有本品特有的气、滋味,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
		复配菜料包	海鲜味菜料包	
水分, %	≤	15.0	35.0	GB 5009.3
总砷（以 AS 计），mg/kg	≤	0.5		GB 5009.11
*铅（以 Pb 计），mg/kg	≤	0.7		GB 5009.12
甲基汞 ^a (以 Hg 计), mg/kg	≤	0.5		GB 5009.17
*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产品检验。				

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, CFU/g	5	2	10	100	GB 4789.3
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 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 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。

HN

QB

编制说明

复配菜料包是以脱水青梗菜、脱水葱（叶、圈）、脱水高丽菜、脱水胡萝卜、脱水菠菜、脱水香菜、脱水蒜苗、脱水番茄片（粒）、脱水蒜片（粒）、脱水黄花菜、脱水青豆、脱水辣椒片（圈）、脱水豆芽中一种或几种为原料，添加海苔、芝麻（熟）、豆制品（豆棒、豆皮、腐竹段、豆腐干、豆粒、豆丁中一种或几种）、脱水香菇、脱水木耳、脱水裙带菜、脱水海带、脱水紫菜、红枣、山药、炒花生米、脱水虾皮、脱水玉米、脱水洋葱、调味植物蛋白粒（片）、炒黄豆、枸杞、脱水含蛋调味品中的一种或多种，经混合搅拌、包装加工而成的复配菜料包。

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。

本标准铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。

河南省京味食品有限公司