



413288S-2022



新乡市味林食品科技有限公司企业标准

Q/XWL 0006S-2022

复配蔬菜料包

2022-12-01 发布

2022-12-01 实施

新乡市味林食品科技有限公司 发布

前 言

本标准由新乡市味林食品科技有限公司提出。

本标准起草单位：新乡市味林食品科技有限公司。

本标准主要起草人：许高举。

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蔬菜类（菠菜、芹菜、欧芹、青菜、青梗菜、葱、蒜、茼蒿、高丽菜、生菜、苋菜、香菜、茼蒿、油麦菜、白菜、西兰花、油菜、万年青、胡萝卜、萝卜、牛蒡根、芥菜、雪菜、毛豆、蚕豆、豌豆、青豆、长豇豆、扁豆、油豆角、甘蓝、黄瓜、冬瓜、南瓜、笋瓜、西葫芦、苦瓜、韭菜、洋葱、蒜苔、蒜苗、蒜黄、番茄、茄子、辣椒、甜椒、彩椒、马铃薯、甘薯、紫薯、木薯、山药、香芋、芋头、姜、竹笋、芦笋、莲藕、绿豆芽、黄豆芽、萝卜苗、豌豆尖、豌豆苗、豌豆芽、玉米、黄花菜、黄秋葵中的一种或多种）为主要原料，添加或不添加枸杞、红枣干、柠檬干、蓝莓干、苹果干、脱水食用菌[双孢蘑菇、滑菇、榛蘑、香菇、海鲜菇（蟹味菇）、松茸、平菇、草菇、金针菇、茶树菇、杏鲍菇、黑木耳、银耳、竹荪、猴头菇、牛肝菌、羊肚菌、蛹虫草中的一种或多种]、膨化豆制品粒/片、脱水豆制品类（豆棒、豆腐干、豆皮、腐竹段、豆丁中的一种或多种）、脱水肉制品类（猪肉粒/片、牛肉粒/片、鸡肉粒/片、羊肉粒/片、鸭肉粒/片中的一种或多种）、脱水熟制坚果及籽类（芝麻、黄豆、鹰嘴豆、豌豆、花生、腰果中的一种或多种）、可食用脱水水产动物制品（虾皮、虾干、虾仁、鱼板、鱿鱼片、蟹味棒、鱼肉、扇贝肉、蛤蜊肉中的一种或多种）、脱水藻类（海带、紫菜、裙带菜、海苔中的一种或多种）、脱水蛋制品（调味鸡蛋粒、皮蛋干/粒中的一种或多种）、固态复合调味料（鸡粉调味料、鸡蛋花调味料）中的一种或多种，经配料、混合、包装加工而成的即食或非即食复配蔬菜料包。

根据原料不同，可以分为复配蔬菜料包、海鲜味蔬菜料包

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 脱水蔬菜类（菠菜、芹菜、欧芹、青菜、青梗菜、葱、蒜、茼蒿、高丽菜、生菜、苋菜、香菜、茼蒿、油麦菜、白菜、西兰花、油菜、万年青、胡萝卜、萝卜、牛蒡根、芥菜、雪菜、毛豆、蚕豆、豌豆、青豆、长豇豆、扁豆、油豆角、甘蓝、黄瓜、冬瓜、南瓜、笋瓜、西葫芦、苦瓜、韭菜、洋葱、蒜苔、蒜苗、蒜黄、番茄、茄子、辣椒、甜椒、彩椒、马铃薯、甘薯、紫薯、木薯、山药、香芋、芋头、姜、竹笋、芦笋、莲藕、绿豆芽、黄豆芽、萝卜苗、豌豆尖、豌豆苗、豌豆芽、玉米、黄秋葵）应清洁、无污染、无虫害，并符合 GB 2761、GB 2762、GB 2763 的规定。

2.1.2 枸杞应符合 GB/T 18672 的规定。

2.1.3 红枣干、柠檬干、蓝莓干、苹果干应符合 GB 16325 的规定。

2.1.4 脱水食用菌[双孢蘑菇、滑菇、榛蘑、香菇、海鲜菇（蟹味菇）、松茸、平菇、草菇、金针菇、茶树菇、杏鲍菇、黑木耳、银耳、竹荪、猴头菇、牛肝菌、羊肚菌]应符合 GB 7096 的规定。

2.1.5 膨化豆制品粒/片应符合 SB/T 10453 和 GB 2712 的规定。

2.1.6 脱水豆制品类（豆棒、豆腐干、豆皮、腐竹段、豆丁）应符合 GB/T 22106 和 GB 2712 的规定。

2.1.7 脱水肉制品类（猪肉粒/片、牛肉粒/片、鸡肉粒/片、羊肉粒/片、鸭肉粒/片）应符合 GB 2726 的规

定。

2.1.8 脱水熟制坚果及籽类（芝麻、黄豆、鹰嘴豆、豌豆、花生、腰果）应符合 GB 19300 的规定。

2.1.9 可食用脱水水产动物制品（虾皮、虾干、虾仁、鱼板、鱿鱼片、蟹味棒、鱼肉、扇贝肉、蛤蜊肉中的一种或多种）应符合 GB 10136 的规定。

2.1.10 脱水藻类（海带、紫菜、裙带菜、海苔）应符合 GB 19643 的规定。

2.1.11 脱水蛋制品（调味鸡蛋粒、皮蛋干/粒中的一种或多种）应符合 GB 2749 的规定。

2.1.12 固态复合调味料应符合 GB 31644 的规定。

2.1.13 黄花菜应清洁、无污染、无虫害，并符合 GB 2761、GB 2762、GB 2763 的规定。

2.1.14 蛹虫草应符合国家卫生计生委关于批准塔格糖等 6 种新食品原料的公告[2014]10 号和 GB 7096 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、块状等固态形式，允许同时存在	取适量样品，置于洁净白色瓷盘中，在自然光下观察性状、色泽和杂质，闻其气味。用温开水漱口，品其滋味。
色泽	具有产品原料应有的色泽	
气、滋味	具有产品原料应有的气、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
	复配蔬菜料包	海鲜味蔬菜料包	
水分, g/100g	≤ 15	35	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
^a 甲基汞（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 1：a 仅适用于含可食用脱水水产动物制品的产品检验；

注 2：*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

2.4 微生物限量

即食产品的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. 3MPN 计数法
霉菌和酵母，CFU/g	≤	500			GB 4789. 15
副溶血性弧菌 ^b ，MPN/g	5	1	100	1000	GB 4789. 7
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 1：a 样品的采样及处理按 GB 4789. 1 执行；					
注 2：n 为同一批次产品应采集的样品件数；c 为最大可允许超出 m 值的样品数；m 为微生物指标可接受水平的 限量值；					
M 为微生物指标的最高安全限量值。					
注 3：b 仅适用于含可食用脱水水产动物制品的产品检验。					

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应

应符合 GB14881 的规定。

2.7 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 GB2761 的规定；污染物限量应符合 GB2762 的规定；农药残留限量应符合 GB2763 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（仅限于即食产品）、大肠菌群（仅限于即食产品）的检验。型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

本标准适用于以脱水蔬菜类（菠菜、芹菜、欧芹、青菜、青梗菜、葱、蒜、茼蒿、高丽菜、生菜、苋菜、香菜、茼蒿、油麦菜、白菜、西兰花、油菜、万年青、胡萝卜、萝卜、牛蒡根、芥菜、雪菜、毛豆、蚕豆、豌豆、青豆、长豇豆、扁豆、油豆角、甘蓝、黄瓜、冬瓜、南瓜、笋瓜、西葫芦、苦瓜、韭菜、洋葱、蒜苔、蒜苗、蒜黄、番茄、茄子、辣椒、甜椒、彩椒、马铃薯、甘薯、紫薯、木薯、山药、香芋、芋头、姜、竹笋、芦笋、莲藕、绿豆芽、黄豆芽、萝卜苗、豌豆尖、豌豆苗、豌豆芽、玉米、黄花菜、黄秋葵中的一种或多种）为主要原料，添加或不添加枸杞、红枣干、柠檬干、蓝莓干、苹果干、脱水食用菌[双孢蘑菇、滑菇、榛蘑、香菇、海鲜菇（蟹味菇）、松茸、平菇、草菇、金针菇、茶树菇、杏鲍菇、黑木耳、银耳、竹荪、猴头菇、牛肝菌、羊肚菌、蛹虫草中的一种或多种]、膨化豆制品粒/片、脱水豆制品类（豆棒、豆腐干、豆皮、腐竹段、豆丁中的一种或多种）、脱水肉制品类（猪肉粒/片、牛肉粒/片、鸡肉粒/片、羊肉粒/片、鸭肉粒/片中的一种或多种）、脱水熟制坚果及籽类（芝麻、黄豆、鹰嘴豆、豌豆、花生、腰果中的一种或多种）、可食用脱水水产动物制品（虾皮、虾干、虾仁、鱼板、鱿鱼片、蟹味棒、鱼肉、扇贝肉、蛤蜊肉中的一种或多种）、脱水藻类（海带、紫菜、裙带菜、海苔中的一种或多种）、脱水蛋制品（调味鸡蛋粒、皮蛋干/粒中的一种或多种）、固态复合调味料（鸡粉调味料、鸡蛋花调味料）中的一种或多种，经配料、混合、包装加工而成的即食或非即食复配蔬菜料包。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，为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

本标准中所用到的榛蘑在《中国食物成分表》中科学名称为榛蘑，被收录于 NY/T 749《绿色食品食用菌》，且未列入《中华人民共和国药典》2020 年版。

本标准中微生物限量中霉菌和酵母的制定依据为 NY/T 1045《绿色食品 脱水蔬菜》。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

新乡市味林食品科技有限公司