



413448S-2022



郑州水谷食品有限公司企业标准

Q/ZSS 0001S-2022

复配蔬菜料包

2022-12-28 发布

2022-12-28 实施

郑州水谷食品有限公司 发布

H N

Q B

前 言

本标准由郑州水谷食品有限公司提出。

本标准起草单位：郑州水谷食品有限公司。

本标准主要起草人：王继芳、徐常青。

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【葱、卷心菜、青梗菜、高丽菜、万年青、菠菜、香菜、生菜、苋菜、茼蒿、油麦菜、白菜、油菜、雪菜、韭菜、蒜苗、蒜黄、萝卜苗、豌豆苗、豌豆芽、薄荷叶、芝麻叶、荠菜、罗勒、紫苏、香椿芽、香椿苗、莼菜、洋葱、胡萝卜、萝卜、牛蒡根、姜、芹菜、欧芹(小香芹)、黄瓜、冬瓜、南瓜、笋瓜、西葫芦、苦瓜、丝瓜、土豆、西兰花、花椰菜、甘蓝、芥菜、四季豆、毛豆、蚕豆、豌豆、青豆、长豇豆、扁豆、油豆角、菜豆、蒜苔、马铃薯、甘薯、紫薯、木薯、山药、香芋、芋头、茭白、竹笋、芦笋、莲藕、绿豆芽、黄豆芽、豌豆尖、荸荠、菱角、番茄片、黄秋葵、茄子、辣椒、甜椒、彩椒、辣椒面(圈或片)、玉米、枣片中的一种或几种】为主要原料,添加或不添加黑胡椒碎、脱水腌渍菜类(腌渍白菜、腌渍萝卜、腌渍辣椒、腌渍黄瓜中的一种或几种)、脱水藻类(脱水裙带菜、脱水紫菜、脱水海带、脱水海苔中的一种或几种)、脱水食用菌(双孢菇、滑菇、榛蘑、香菇、白玉菇、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、猴头菌、美味牛肝菌、牛舌菌、羊肚菌、蛹虫草中的一种或几种)、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、蛤蜊肉中的一种或几种)、脱水肉制品类(猪肉粒/片、牛肉粒/片、鸡肉粒/片、羊肉粒/片中的一种或几种)、脱水蛋制品类(调味鸡蛋粒、皮蛋干/粒、脱水鸡蛋粒中的一种或几种)、脱水奶制品类(奶酪片/粒、奶片/粒中的一种或多种)、干枸杞、干制水果(红枣、柠檬、苹果、香蕉、芒果、黄桃中的一种或几种)、奇亚籽、响铃(豆制品)、油泡(豆制品)、烤麸、豆泡(豆制品)、脱水豆制品【膨化豆制品(豆段、豆丁、豆丝、豆片中的一种或几种)、豆腐、豆皮中的一种或几种】炒芝麻、花生豆、炒黄豆、炒鹰嘴豆、炒豌豆、调味植物蛋白片(粒)中的一种或几种,经调配、混合搅拌或不混合搅拌、筛理或不筛理、灭菌或不灭菌、包装加工而成的复配蔬菜料包。

根据所用原料不同可分为以下类别:复配脱水蔬菜料包、辣椒复配蔬菜料包、藻类复配蔬菜料包、食用菌复配蔬菜料包、虾皮复配蔬菜料包、玉米复配蔬菜料包、枸杞复配蔬菜料包、膨化豆制品复配蔬菜料包、芝麻复配蔬菜料包、花生复配蔬菜料包、炒黄豆复配蔬菜料包、蛋白片(粒)复配蔬菜料包、鸡蛋粒复配蔬菜料包、复合蔬菜料包。

2 术语和定义

下列术语和定义适用于本标准。

非即食复配蔬菜料包:用于冲调加热、烹饪加热(蒸煮、烧烤、油炸等)用途非直接食用的复配蔬菜调味料。

3 要求

3.1 原辅料要求

3.1.1 脱水蔬菜【菠菜、香菜、生菜、苋菜、茼蒿、油麦菜、芥菜、罗勒、紫苏】应符合 NY/T 960 的规定或符合 GB 2762、GB 2763 的规定。

3.1.2 脱水蔬菜(胡萝卜、萝卜、牛蒡根、姜)应符合 NY/T 959 的规定。

3.1.3 脱水蔬菜【黄瓜、冬瓜、南瓜、笋瓜、西葫芦、苦瓜、丝瓜、番茄片、黄秋葵、茄子、辣椒、甜 椒、彩椒、辣椒面(圈或片)】 应符合 NY/T 1393 的规定。

3.1.4 花椰菜、甘蓝应符合 NY/T 3269 的规定。

3.1.5 脱水蔬菜【葱、卷心菜、青梗菜、高丽菜、白菜、油菜、青梗菜、雪菜、韭菜、蒜苗、蒜黄、萝卜苗、豌豆苗、豌豆芽、薄荷叶、芝麻叶、香椿芽、香椿苗、莼菜、芹菜、欧芹(小香芹)、洋葱、土豆、芥菜、四季豆、毛豆、蚕豆、豌豆、青豆、长豇豆、扁豆、油豆角、菜豆、蒜苔、马铃薯、甘薯、紫薯、木薯、山药、香芋、芋头、茭白、竹笋、芦笋、莲藕、绿豆芽、黄豆芽、豌豆尖、荸荠、菱角、玉米、西兰花)】应清洁、无污染、无虫害,应符合 GB 2762、GB 2763 的规定或应符合 NY/T 1045 的规定。

3.1.6 脱水腌渍菜类应符合 GB 2714 的规定。

3.1.7 脱水食用菌应符合 GB 7096 的规定。

3.1.8 脱水水产动物制品应符合 GB 10136 的规定。

3.1.9 脱水藻类应符合 GB 19643 的规定。

3.1.10 脱水豆制品、响铃(豆制品)、油泡(豆制品)、豆泡(豆制品)应符合 GB 2712 的规定。

3.1.11 炒芝麻、炒黄豆、炒鹰嘴豆、炒豌豆应符合 GB/T 22165 和 GB 19300 的规定。

3.1.12 花生豆应符合 SB/T 10614 的规定。

3.1.13 脱水蛋制品类应符合 GB 2749 的规定。

3.1.14 干枸杞应符合 GB/T 18672 的规定。

3.1.15 烤麸应符合 GB 2711 的规定。

3.1.16 调味植物蛋白片(粒)应符合 GB 20371 的规定。

3.1.17 脱水奶制品类应符合 GB 5420 的规定。

3.1.18 干制水果(柠檬、苹果、香蕉、芒果、黄桃)应符合 GH/T 1326 的规定。

3.1.19 奇亚籽应符合国家卫生和计划生育委员会《关于批准塔格糖等 6 种新食品原料的公告》(2014 年第 10 号)的规定。

3.1.20 枣片应符合 GB/T 5835 的规定。

3.1.21 脱水肉制品类应符合 GB 2726 的规定。

3.1.22 黑胡椒碎应符合 GB/T 7901 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	粉状、颗粒状、片状等固态形式，允许同时存在	取适量样品，置于洁净烧杯中，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
滋味、气味	具有该产品应有的滋味和气味，无霉变味，无异味	
色泽	具有该产品应有的色泽	
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，g/100g ≤	12.0	GB 5009.3
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
亚硝酸盐 ^b （以 NaNO ₂ 计），mg/kg ≤	20	GB 5009.33
* 该指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。 a 仅适用于含可食用脱水水产动物制品的产品检验； b 仅适用于添加脱水腌渍菜类的产品检验；		

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 ≤	30				GB 4789.3MPN 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
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。

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。

4 检验

出厂检验项目包括：感官要求、净含量及允许短缺量、水分。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蔬菜【葱、卷心菜、青梗菜、高丽菜、万年青、菠菜、香菜、生菜、苋菜、茼蒿、油麦菜、白菜、油菜、雪菜、韭菜、蒜苗、蒜黄、萝卜苗、豌豆苗、豌豆芽、薄荷叶、芝麻叶、荠菜、罗勒、紫苏、香椿芽、香椿苗、莼菜、洋葱、胡萝卜、萝卜、牛蒡根、姜、芹菜、欧芹(小香芹)、黄瓜、冬瓜、南瓜、笋瓜、西葫芦、苦瓜、丝瓜、土豆、西兰花、花椰菜、甘蓝、芥菜、四季豆、毛豆、蚕豆、豌豆、青豆、长豇豆、扁豆、油豆角、菜豆、蒜苔、马铃薯、甘薯、紫薯、木薯、山药、香芋、芋头、茭白、竹笋、芦笋、莲藕、绿豆芽、黄豆芽、豌豆尖、荸荠、菱角、番茄片、黄秋葵、茄子、辣椒、甜椒、彩椒、辣椒面(圈或片)、玉米、枣片中的一种或几种】为主要原料,添加或不添加黑胡椒碎、脱水腌渍菜类(腌渍白菜、腌渍萝卜、腌渍辣椒、腌渍黄瓜中的一种或几种)、脱水藻类(脱水裙带菜、脱水紫菜、脱水海带、脱水海苔中的一种或几种)、脱水食用菌(双孢菇、滑菇、榛蘑、香菇、白玉菇、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、猴头菌、美味牛肝菌、牛舌菌、羊肚菌、蛹虫草中的一种或几种)、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、蛤蜊肉中的一种或几种)、脱水肉制品类(猪肉粒/片、牛肉粒/片、鸡肉粒/片、羊肉粒/片中的一种或几种)、脱水蛋制品类(调味鸡蛋粒、皮蛋干/粒、脱水鸡蛋粒中的一种或几种)、脱水奶制品类(奶酪片/粒、奶片/粒中的一种或多种)、干枸杞、干制水果(红枣、柠檬、苹果、香蕉、芒果、黄桃中的一种或几种)、奇亚籽、响铃(豆制品)、油泡(豆制品)、烤麸、豆泡(豆制品)、脱水豆制品【膨化豆制品(豆段、豆丁、豆丝、豆片中的一种或几种)、豆腐、豆皮中的一种或几种】炒芝麻、花生豆、炒黄豆、炒鹰嘴豆、炒豌豆、调味植物蛋白片(粒)中的一种或几种,经调配、混合搅拌或不混合搅拌、筛理或不筛理、灭菌或不灭菌、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,参照 SB/T 11194 《方便面调味料》制订本企业标准,作为组织生产,质量控制和监督检查提供依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

郑州水谷食品有限公司提出