



411093S-2022



河南省鑫龙农副产品有限公司企业标准

Q/HXN 0007S-2022

饅饅面

2022-05-05 发布

2022-05-05 实施

河南省鑫龙农副产品有限公司 发布

前 言

本标准中附录 A 为规范性附录。

本标准由河南省鑫龙农副产品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：郭自强。

本标准自发布之日起，代替Q/HXN 0007S-2021(备案号：412466S-2021)。

H N

Q B

饅饅面

1 范围

本标准规定了饅饅面的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以饅饅面面条包（外购）为原料，搭配配料包【蔬菜包（外购）、调味油包（外购）、调味酱包（外购）】中的几种，经组合包装加工而成的非即食饅饅面。

饅饅面面条包（外购）：以小麦粉为主要原料加工而成的非即食饅饅面；

调味油包（外购）：以菜籽油、大豆油、牛油、羊油、鸡油、鸭油中一种或几种为原料，添加辣椒、芝麻、香辛料（花椒、八角、小茴香、肉豆蔻、肉桂、月桂叶、丁香中的几种）、食品添加剂辣椒红，经加工、调配、熬制、包装而成的非即食产品。

调味酱包（外购）：食用植物油（棕榈油、大豆油、菜籽油、玉米油中的一种或几种）、食用动物油（牛油、羊油、鸡油、鸭油中一种或几种）、羊肉、葱、生姜为主要原料，辅以食用盐、味精、白砂糖、香辛料（花椒、八角、小茴香、肉豆蔻、肉桂、月桂叶、丁香中的几种）、羊骨提取物、食品添加剂（5'-呈味核苷酸二钠、山梨酸钾），添加或不添加食用香精（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），经混合、调配、熬制、冷却、包装而成的非即食产品。

蔬菜包（外购）：见附录 A。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 面条包应符合 LS/T 3212 的规定。

2.1.2 调味油包应符合 GB 31644 的规定。

2.1.3 调味酱包应符合 GB 31644 的规定。

2.1.4 蔬菜包应符合 Q/JSDS 0002S 的规定，见附录 A。

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	面条包为条状，配料包应具有产品应有的性状	取样品 1 份，分别置于白色瓷盘中，自然光下观察色 泽、性状、杂质，面条包样品经煮制后，温开水漱口，分别嗅其气味，分别品其滋味
色 泽	具有产品该有的色泽	
气、滋味	具有产品应有的气味和滋味，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
	面条包	调味酱包	蔬菜包	调味油包	
水分, g/100g ≤	14.0	50.0	12.0	-	GB 5009.3
食用盐 (以 NaCl 计), g/100g ≤	5.0	25.0	-	-	GB 5009.44
酸价 (以脂肪计) (KOH), mg/g ≤	-	5.0	-	5.0	GB 5009.229
过氧化值 (以脂肪计), g/100g ≤	-	0.25	-	0.25	GB 5009.227
^b 山梨酸钾 (以山梨酸计), g/kg ≤	-	1.0	-	-	GB 5009.28
^a 总砷 (以As计), mg/kg ≤	0.5				GB 5009.11
^a *铅 (以Pb计), mg/kg ≤	0.4				GB 5009.12
注: 1、*该指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。 2、a 适用于面条包和配料包的混合检验。 3、b 仅适用于调味酱包的检测。					

2.4 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。

2.5 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.6 其它要求

食品添加剂使用应符合 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

出厂检验项目包括: 感官要求、净含量及允许短缺量、水分 (仅适用面条包)。型式检验按国家相关规定执行。

附录 A

备案编号：321715S-2021

备案日期：2021-07-09



Q/JSDS

江苏丹盛食品有限公司企业标准

Q/JSDS 0002S-2021

代替 Q/JSDS 0002S-2019

脱水蔬菜系列

2021-06-10 发布

2021-07-10 实施

江苏丹盛食品有限公司发布

前 言

本标准是对原标准 Q/JSDS 0002S-2019 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；

——将铅指标设定为铅（以 Pb 计） ≤ 0.9 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） ≤ 1.0 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《标准化工作导则 第一部分：标准化文件的结构和起草规则》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》，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。

本标准由江苏丹盛食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：曹鼎华、郑晓勇。

本标准于 2016 年 11 月 16 日发布，2019 年 10 月 25 日第一次修订，2021 年 6 月 10 日第二次修订。

脱水蔬菜系列

1 范围

本标准规定了脱水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。

本标准适用于以新鲜蔬菜为原料，经挑选、清洗、修整、成型、漂烫或不漂烫、拌糖或不拌糖、热风干燥、挑选、粉碎或不粉碎、混合或不混合、包装而成的非即食的脱水蔬菜系列（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 5009.11 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 食品中镉的测定
- GB 5009.17 食品安全国家标准 食品中总汞及有机汞的测定
- GB 5009.34 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 15203 食品安全国家标准 淀粉糖
- 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

3.1 单一原料产品根据终产品形态不同分为粒、片、圈、条等形状产品和粉状产品。

3.2 单一原料产品根据蔬菜品种及产品形态不同命名：粒、片、圈、条状产品命名规则为“脱水+蔬菜名+加或不加粒、片、圈、条”；粉状产品命名规则为“蔬菜名+粉”命名。示例：以香葱为原料，加工成粒状的产品命名为脱水香葱；加工成粉状的产品命名为香葱粉。

3.3 混合型产品以所有原料名称相加或以主要原料名称相加+混合蔬菜命名。

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 食用葡萄糖：应符合 GB 15203 的规定。

4.1.3 生产用水：应符合 GB 5749 的规定。

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	与原料固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	具有该产品应有的组织状态，无结块，无霉变。
杂 质	无正常视力可见杂质。

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 (限脱水芹菜、香菜、菠菜、黄瓜及其粉))
铅(以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.9
总砷(以 As 计), mg/kg	≤ 0.5
镉(以 Cd 计), mg/kg	≤ 0.05
总汞(以 Hg 计), mg/kg	≤ 0.01
亚硫酸盐(以 SO ₂ 计), mg/kg	≤ 200
六六六(BHC), mg/kg	应符合 GB 2763 的规定
滴滴涕(DDT), mg/kg	
甲胺磷, mg/kg	
敌敌畏, mg/kg	
杀螟硫磷, mg/kg	
氯菊酯, mg/kg	应符合 GB 2760 的规定
食品添加剂	

4.4 微生物指标

微生物指标应符合表 3 的规定。

Q/JSDS 0002S—2021

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

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

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。

5.2 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 镉

按 GB 5009.15 中规定的方法进行。

5.2.5 总汞

按 GB 5009.17 中规定的方法进行。

5.2.6 总砷

按 GB 5009.11 中规定的方法进行。

5.2.7 亚硫酸盐

按 GB 5009.34 中规定的方法进行。

5.2.8 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 志贺氏菌

按 GB 4789.5 规定的方法执行。

5.3.5 金黄色葡萄球菌

按 GB 4789.10 规定的方法执行。

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

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，运输过程中应避免暴晒、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，并应离地离墙，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

本标准适用于以饅饅面面条包（外购）为原料，搭配配料包【蔬菜包（外购）、调味油包（外购）、调味酱包（外购）】中的几种，经组合包装加工而成的非即食饅饅面。

饅饅面面条包（外购）：以小麦粉为主要原料加工而成的非即食饅饅面；

调味油包（外购）：以菜籽油、大豆油、牛油、羊油、鸡油、鸭油中一种或几种为原料，添加辣椒、芝麻、香辛料（花椒、八角、小茴香、肉豆蔻、肉桂、月桂叶、丁香中的几种）、食品添加剂辣椒红，经加工、调配、熬制、包装而成的非即食产品。

调味酱包（外购）：食用植物油（棕榈油、大豆油、菜籽油、玉米油中的一种或几种）、食用动物油（牛油、羊油、鸡油、鸭油中一种或几种）、羊肉、葱、生姜为主要原料，辅以食用盐、味精、白砂糖、香辛料（花椒、八角、小茴香、肉豆蔻、肉桂、月桂叶、丁香中的几种）、羊骨提取物、食品添加剂（5'-呈味核苷酸二钠、山梨酸钾），添加或不添加食用香精（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），经混合、调配、熬制、冷却、包装而成的非即食产品。

蔬菜包（外购）：见附录 A。

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，参照相关标准制订本企业标准，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。

河南省鑫龙农副产品有限公司

QB