



412114S-2022



河南好百味食品有限公司企业标准

Q/HHS 0002S-2022

复配脱水蔬菜调味包

2022-08-01 发布

2022-08-01 实施

河南好百味食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南好百味食品有限公司提出。

本标准起草单位：河南好百味食品有限公司。

本标准主要起草人：董军。

H N

Q B

复配脱水蔬菜调味包

1 范围

本标准规定了复配脱水蔬菜调味包的分类、要求，以及检验方法、检验规则等要求。

本标准适用于以脱水蔬菜（脱水葱、脱水卷心菜、脱水青梗菜、脱水高丽菜、脱水万年青、脱水菠菜、脱水香菜、脱水洋葱、脱水胡萝卜、脱水芹菜、脱水番茄片、脱水黄瓜、脱水青豌豆、脱水四季豆中的一种或几种）为主要原料，添加辣椒面（圈或片）、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）、脱水香菇、脱水虾皮、脱水玉米、枸杞、膨化豆制品（豆段、豆丁、豆丝、豆片中的一种或几种）、炒芝麻、花生豆、炒黄豆、调味植物蛋白片（粒）、脱水鸡蛋粒中的一种或几种，经调配、搅拌、筛理或不筛理、灭菌或不灭菌、包装加工而成的复配脱水蔬菜调味包。

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

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 脱水蔬菜（脱水葱、脱水卷心菜、脱水青梗菜、脱水高丽菜、脱水万年青、脱水菠菜、脱水香菜）应符合 NY/T 960 的规定。

2.1.2 脱水蔬菜（脱水胡萝卜、脱水芹菜）应符合 NY/T 959 的规定。

2.1.3 脱水蔬菜（辣椒（片）、脱水番茄片、脱水黄瓜、脱水青豌豆、脱水四季豆、脱水玉米）应符合 NY/T 1393 的规定。

2.1.4 脱水香菇应符合 GB 8859 的规定。

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

2.1.6 脱水藻类应符合 GB 19643 的规定。

2.1.7 膨化豆制品（豆段、豆丁、豆丝、豆片）应符合 GB 2712 的规定。

2.1.8 炒芝麻应符合 GB 19300 的规定。

2.1.9 花生豆应符合 SB/T 10614 的规定。

2.1.10 炒黄豆应符合 GB/T 22165 的规定。

2.1.11 调味植物蛋白片（粒）应符合 GB 20371 的规定。

2.1.12 脱水鸡蛋粒应符合 GB 2749 的规定。

2.1.13 脱水洋葱应符合 GB 8860 的规定。

2.1.14 脱水辣椒圈应符合 NY/T 1045 的规定。

2.1.15 枸杞应符合 GB/T 18672 的规定。

2.1.16 辣椒面 GB/T 23183 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、片状等固态形式，允许同时存在	从样品中取出适量，放入一洁净白瓷盘中，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	具有产品应有的色泽	
气、滋味	具有该产品应有的滋味和气味，无霉变味，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	≤ 12.0	GB 5009.3
总砷 (以As计), mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.11
铅* (以Pb计), mg/kg	≤ 0.8	GB 5009.12
甲基汞 ^a (以 Hg 计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.17

* 该指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。

a 仅适用于含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, MPN/g	5	2	0.3	1.5	GB 4789.3MPN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	10 ²	10 ³	GB 4789.10

a样品的分析与处理按GB 4789.1和GB/T 4789.22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、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、菌落总数、大肠菌群。型式检验按国家相关规定执行。

H N

Q B

编制说明

复配脱水蔬菜调味包是以脱水蔬菜（脱水葱、脱水卷心菜、脱水青梗菜、脱水高丽菜、脱水万年青、脱水菠菜、脱水香菜、脱水洋葱、脱水胡萝卜、脱水芹菜、脱水番茄片、脱水黄瓜、脱水青豌豆、脱水四季豆中的一种或几种）为主要原料，添加辣椒面（圈或片）、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）、脱水香菇、脱水虾皮、脱水玉米、枸杞、膨化豆制品（豆段、豆丁、豆丝、豆片中的一种或几种）、炒芝麻、花生豆、炒黄豆、调味植物蛋白片（粒）、脱水鸡蛋粒中的一种或几种，经调配、搅拌、筛理或不筛理、灭菌或不灭菌、包装加工而成的复配脱水蔬菜调味包。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》要求制订本企业标准，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。

河南好百味食品有限公司